



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

ISPITNI KATALOG

KUVAR/ KUVARICA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

SADRŽAJ

1. OPŠTE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI.....	2
2. STRUKTURA KVALIFIKACIJE.....	3
3. SADRŽAJ PROVJERE I USLOVI ZA ORGANIZACIJU ISPITA	4
3.1. PRIPREMNI I ZAVRŠNI POSLOVI U KUHINJSKOM BLOKU	4
3.2. OBRADA I PRIPREMA NAMIRNICA ZA IZRADU JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA	9
3.3. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA	14
3.4. SERVIRANJE I PREZENTACIJA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA.....	19
3.5. ORGANIZACIJA RADA U KUHINJSKOM BLOKU.....	23
3.6. ZAŠTITA I ZDRAVLJE NA RADU I ZAŠTITA OKOLINE.....	27
4. REFERENTNI PODACI.....	31

Napomena:

Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.

1. OPŠTE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

NAZIV KVALIFIKACIJE: KUVAR/ KUVARICA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

KOD KVALIFIKACIJE PREMA NOK-U: [Klik za unos teksta]

SEKTOR/ PODSEKTOR PREMA NOK-U: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo/ Ugostiteljstvo

NIVO KVALIFIKACIJE PREMA NOK-U: III

KREDITNA VRIJEDNOST KVALIFIKACIJE: 22

USLOVI KOJE TREBA DA ISPUNJAVA LICE KOJE STIČE STRUČNU KVALIFIKACIJU: Stečena kvalifikacija nivoa obrazovanja III

VRSTA ISPRAVE KOJA SE DOBIJA STICANJEM KVALIFIKACIJE: Sertifikat

INSTITUCIJA KOJA VRŠI PROVJERU: U skladu sa zakonom

INSTITUCIJA KOJA IZDAJE ISPRAVU: U skladu sa zakonom

2. STRUKTURA KVALIFIKACIJE

Kod	Naziv jedinice kvalifikacije	Kreditna vrijednost	Okvirni broj časova
JK-100130-KJGP-01	Pripremni i završni poslovi u kuhinjskom bloku	2	30
JK-100130-KJGP-02	Obrada i priprema namirnica za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda	2	40
JK-100130-KJGP-03	Priprema jednostavnih gastronomskih proizvoda	13	250
JK-100130-KJGP-04	Serviranje i prezentacija jednostavnih gastronomskih proizvoda	3	50
JK-100130-KJGP-05	Organizacija rada u kuhinjskom bloku	1	25
JK-100130-KJGP-06	Zaštita i zdravlje na radu i zaštita okoline	1	25
Ukupan broj časova i kredita		22	420

3. SADRŽAJ PROVJERE I USLOVI ZA ORGANIZACIJU ISPITA

3.1. PRIPREMNI I ZAVRŠNI POSLOVI U KUHINJSKOM BLOKU

Okvirni broj časova: 30

Kreditna vrijednost: 2

Ulazni uslovi za jedinicu kvalifikacije: Nema predviđenih ulaznih uslova

Sadržaj provjere jedinice kvalifikacije (ishodi, kriterijumi, način i mjerila provjere) i uslovi za organizaciju provjere jedinice kvalifikacije:

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Izvrši ličnu pripremu za rad, u skladu sa standardima lične higijene T: 20% P: 20%	- Objasni elemente lične higijene i njen značaj u ugostiteljstvu Elementi lične higijene: adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene	+	+					
	- Objasni postupak pravilnog održavanja lične higijene za rad u kuhinjskom bloku	+	+					
	- Navede odjeću i obuću za rad u kuhinjskom bloku	+	+					
	- Demonstrira pripremu za rad, u skladu sa standardima higijene, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši preuzimanje i skladištenje sredstava za higijenu, u skladu sa standardima T: 15% P: 15%	- Navede sredstva za održavanje higijene u kuhinjskom bloku	+	+					
	- Navede podjelu sredstava za održavanje higijene u kuhinjskom bloku Sredstva za održavanje higijene: sredstva za pranje, čišćenje, dezinfekciju i održavanje	+	+					
	- Objasni osnovne higijenske standarde u kuhinjskom bloku	+	+					
	- Demonstrira preuzimanje i skladištenje sredstava za higijenu, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši preuzimanje, pakovanje i skladištenje namirnica, u	- Navede djelove kuhinjskog bloka i njihovu namjenu	+	+					

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
skladu sa higijenskim standardima i uslovima skladištenja T: 25% P: 25%	Djelovi kuhinjskog bloka: proizvodna i pomoćna odjeljenja							
	- Objasni način preuzimanja i pakovanja namirnica, u skladu sa gastronomskim standardima	+	+					
	- Objasni način i uslove skladištenja namirnica (FIFO metoda)	+	+					
	- Demonstrira preuzimanje, pakovanje i skladištenje namirnica, u skladu sa odgovarajućom procedurom, na konkretnom primjeru	+		+				
Odabere sitan i krupan inventar za rad u kuhinjskom bloku T: 25% P: 25%	- Objasni podjelu sitnog i krupnog inventara prema odjeljenjskoj namjeni Sitan inventar: noževi, radne daske i dr. Krupan inventar: štednjak, pećnica, friteza, roštilj, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.	+	+					
	- Objasni način upotebe sitnog i krupnog inventara prema odjeljenjskoj namjeni	+	+					
	- Objasni razliku između crnog i bijelog posuđa prema odjeljenjskoj namjeni Crno posuđe: lonci, šerpe, tiganji, plehovi, tepsije, sita, vage, posude za kuvanje ribe i dr. Bijelo posuđe: noževi, masat, satara, radla, kutlača, varjača, kuhinjska viljuška, cedaljka, aušteher, kuhinjske makaze i dr.	+	+					
	- Objasni način upotrebe, primjene i funkcionisanja uređaja, opreme i inventara za rad prema odjeljenjskoj namjeni	+	+					
	- Opiše proceduru prijavljivanja o neispravnosti uređaja, opreme i inventara	+	+					
	- Demonstrira odabir sitnog i krupnog	+		+				

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
	inventara prema vrsti namjene i upotrebe, na konkretnom primjeru							
	- Demonstrira kontrolu ispravnosti i prijavljivanja neispravnosti uređaja, opreme i sitnog inventara, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši pripremu, sortiranje, pranje i odlaganje sitnog inventara po vrsti na odgovarajuće mjesto T: 15% P: 15%	- Objasni način pripreme i sortiranja sitnog inventara po vrsti i količini	+	+					
	- Objasni način pranja sitnog inventara Način pranja: mašinsko i ručno	+	+					
	- Objasni način odlaganja sitnog inventara po vrsti na odgovarajuće mjesto nakon pranja	+	+					
	- Demonstrira pripremu i sortiranje sitnog inventara za pranje, na konkretnom primjeru	+		+				
	- Demonstrira pranje i odlaganje sitnog inventara, na konkretnom primjeru	+		+				

Mjerila provjere (vrijeme trajanja, vrste i obim zadataka, kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela, način ocjenjivanja i sl)

Trajanje ispita:

- Pisana provjera - 45 min. za grupu kandidata
- Praktična provjera sa usmenim obrazloženjem – 15-20 min. po kandidatu

Vrste pitanja/zadataka na testu:

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa
- Pitanja/zadaci višestrukog izbora (ponuđena su tri ili četiri odgovora od kojih je jedan tačan)
- Pitanja/zadaci alternativnog izbora (pitanja da - ne ili tačno - netačno)
- Pitanja/zadaci povezivanja (povezivanje odgovarajućih pojmova)
- Pitanja/zadaci otvorenog tipa
- Pitanja/zadaci kratkog odgovora (treba upisati riječ, sintagmu, rečenicu)
- Pitanja/zadaci produženog odgovora
- Pitanja/zadaci dopunjavanja

Obim zadataka na testu i praktičnoj provjeri:

- Test se sastoji od 15 do 20 pitanja/zadataka koji su povezani sa kriterijumima predviđenim za pisanu provjeru

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kandidat treba da:							

dostignutosti ishoda učenja, kao i kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru, a čiji se pojedini segmenti izvođenja mogu provjeriti putem testa. Broj pitanja po ishodima učenja na testu u odnosu na ukupan broj pitanja, usklađen je sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja, definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (T).

- Praktična provjera se sastoji od praktičnih zadataka koji su povezani sa svim ishodima učenja predviđenim za praktičnu provjeru i njihovom procentualnom zastupljenošću definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (P). Zadaci su povezani sa kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru dostignutosti ishoda učenja. Usmeno obrazloženje koje je dio praktične provjere povezano je sa kriterijumima predviđenim za usmenu provjeru dostignutosti ishoda učenja i vezuje se za konkretan praktičan zadatak. Usmeno obrazloženje može obuhvatiti i druga pitanja od značaja za pojašnjenje postupaka prilikom izvođenja praktičnog zadatka.

Okvirni kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela ispita:

- Teorijski dio ispita se boduje na sljedeći način:

- 30% zadataka kojima se provjerava reprodukcija nastavnih sadržaja (znanje i prepoznavanje) – tačan odgovor nosi 1 bod
- 60% zadataka kojima se provjerava razumijevanje i primjena sadržaja – tačan odgovor nosi 2 (razumijevanje) ili 3 (primjena) boda
- 10% zadataka kojima se provjerava sposobnost rješavanja problema (analiza, sinteza i evaluacija) – tačan odgovor nosi 4 boda

- Vrijednost bodova se može proporcionalno mijenjati

- Praktični dio ispita se boduje na sljedeći način:

- priprema za posao 20%
- operativni dio posla 50%
- usmeno obrazloženje 30%

- Ukupan broj bodova za praktične zadatke u okviru jedinice kvalifikacije iznosi 100. Broj bodova se raspoređuje u skladu sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja koji su predviđeni za praktičnu provjeru u okviru jedinice kvalifikacije i uspješnosti po navedenim segmentima obavljanja praktičnog zadatka.

Način ocjenjivanja:

- Uspjeh kandidata na ispitu utvrđuje se opisnim ocjenama „položio“ i „nije položio“.

Uslovi za uspješno polaganje ispita

Polaznik je položio ispit kada je:

- Uspješno završio pisanu provjeru znanja ukoliko je na testu ostvario najmanje 60% od ukupnog broja bodova
- Uspješno završio praktičnu provjeru vještina i znanja ukoliko je ostvario najmanje 80% od ukupnog broja bodova predviđenih za praktičan rad sa obrazloženjem

Oblasti znanja za realizaciju jedinice kvalifikacije

- Lična i radna higijena
- Pripremni i završni poslovi u kuhinjskom bloku

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke

- Alat i posuđe za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda
- Oprema i uređaji u kuhinjskom bloku
- Procedura rada
- Organizacija rada

Povezanost sa programima formalnog obrazovanja

- Gastronom, nivo IV1
- Kuvar, nivo III

Uslovi za organizaciju ispita (kadrovski, materijalni, prostorni i dr.)

Profil stručne spreme i nivo obrazovanja ispitivača: Za teorijsku nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Za praktičnu nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Prostorni uslovi za realizaciju ispita: Usmeni i pisani dio ispita treba realizovati u učionici. Praktični dio ispita treba realizovati u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu, u odgovarajućim uslovima

Oprema i materijali za realizaciju ispita: Sredstva za održavanje lične i radne higijene, sitan i krupan inventar definisan u kriterijumima

Ostali uslovi: Ukoliko je kandidat radio kod poslodavca, potrebno je da dostavi portfolio i preporuku poslodavca koja se može uvažiti prilikom polaganja praktičnog dijela ispita

3.2. OBRADA I PRIPREMA NAMIRNICA ZA IZRADU JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

Okvirni broj časova: 40

Kreditna vrijednost: 2

Ulazni uslovi za jedinicu kvalifikacije: Nema predviđenih ulaznih uslova

Sadržaj provjere jedinice kvalifikacije (ishodi, kriterijumi, način i mjerila provjere) i uslovi za organizaciju provjere jedinice kvalifikacije:

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Odabere namirnice biljnog i životinjskog porijekla prema preuzetom nalogu T: 35% P: 10%	- Objasni namirnice životinjskog porijekla za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda Namirnice životinjskog porijekla: goveđe meso, svinjsko meso, ovčije meso, meso peradi, meso divljači, meso riba, rakova, školjki i mekušaca	+	+					
	- Objasni namirnice biljnog porijekla i začine za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda Namirnice biljnog porijekla: žitarice, povrće i voće Začini: mirišljavi, ljuti, kisjeli i slani	+	+					
	- Objasni poluproizvode biljnog i životinjskog porijekla Poluproizvode biljnog porijekla: termički poluobrađeno povrće i dr. Poluproizvodi životinjskog porijekla: sirevi, maslac, pršuta, kulen i dr.	+	+					
	- Demonstrira odabir namirnica biljnog i životinjskog porijekla prema nalogu, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši grubu i finu obradu namirnica za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima	- Navede postupke grube i fine obrade namirnica za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda Gruba obrada namirnica: čišćenje, pranje i dr.	+	+					

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da: T: 15% P: 20%	Fina obrada namirnica: sjeckanje, oblikovanje, usitnjavanje, filiranje i dr.							
	- Objasni načine čišćenja, pranja i dezinfikovanja namirnica biljnog porijekla	+	+					
	- Objasni načine održavanja nakon grube i fine obrade namirnica za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Demonstrira postupke grube i fine obrade namirnica za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda, na konkretnom primjeru	+		+				
	- Demonstrira način održavanja nakon grube i fine obrade namirnica za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši termičku obradu namirnica za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i prema preuzetom nalogu T: 25% P: 30%	- Objasni termičku obradu namirnica u vlažnoj sredini za izradu jednostavnih gastronomskih poluproizvoda Termička obrada namirnica u vlažnoj sredini: dinstanje, kuvanje, poširanje i dr.	+	+					
	- Objasni termičku obradu namirnica u suvoj sredini za izradu jednostavnih gastronomskih poluproizvoda Termička obrada namirnica u suvoj sredini: pečenje, gratiniranje i dr.	+	+					
	- Objasni način održavanja namirnica posle termičke obrade za pripremu jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Demonstrira način termičke obrade namirnica za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši pakovanje, obilježavanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i jednostavnih	- Objasni način pakovanja određenih namirnica, poluproizvoda i jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima T: 10% P: 10%	- Objasni način obilježavanja određenih namirnica, poluproizvoda i jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Objasni način skladištenja određenih namirnica, poluproizvoda i jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Demonstrira pakovanje, obilježavanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i jednostavnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa higijenskim standardima, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši kontrolu postupka pripreme i obrade namirnica za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda prema preuzetom nalogu T: 15% P: 10%	- Objasni način rada pomoćnog osoblja u postupku pripreme i obrade namirnica za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Objasni standarde pripreme i obrade namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Procijeni potrebno vrijeme za realizaciju postupaka pripreme i obrade namirnica za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Demonstrira način kontrole rada pomoćnog osoblja u postupku pripreme i obrade namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda, na konkretnom primjeru	+		+				
Mjerila provjere (vrijeme trajanja, vrste i obim zadataka, kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela, način ocjenjivanja i sl)								

Trajanje ispita:

- Pisana provjera - 45 min. za grupu kandidata
- Praktična provjera sa usmenim obrazloženjem – 15-20 min. po kandidatu

Vrste pitanja/zadataka na testu:

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa
- Pitanja/zadaci višestrukog izbora (ponuđena su tri ili četiri odgovora od kojih je jedan tačan)

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kandidat treba da:							

- Pitanja/zadaci alternativnog izbora (pitanja da - ne ili tačno - netačno)
- Pitanja/zadaci povezivanja (povezivanje odgovarajućih pojmova)
- Pitanja/zadaci otvorenog tipa
- Pitanja/zadaci kratkog odgovora (treba upisati riječ, sintagmu, rečenicu)
- Pitanja/zadaci produženog odgovora
- Pitanja/zadaci dopunjavanja

Obim zadataka na testu i praktičnoj provjeri:

- Test se sastoji od 15 do 20 pitanja/zadataka koji su povezani sa kriterijumima predviđenim za pisanu provjeru dostignutosti ishoda učenja, kao i kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru, a čiji se pojedini segmenti izvođenja mogu provjeriti putem testa. Broj pitanja po ishodima učenja na testu u odnosu na ukupan broj pitanja, usklađen je sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja, definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (T).
- Praktična provjera se sastoji od praktičnih zadataka koji su povezani sa svim ishodima učenja predviđenim za praktičnu provjeru i njihovom procentualnom zastupljenošću definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (P). Zadaci su povezani sa kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru dostignutosti ishoda učenja. Usmeno obrazloženje koje je dio praktične provjere povezano je sa kriterijumima predviđenim za usmenu provjeru dostignutosti ishoda učenja i vezuje se za konkretan praktičan zadatak. Usmeno obrazloženje može obuhvatiti i druga pitanja od značaja za pojašnjenje postupaka prilikom izvođenja praktičnog zadatka.

Okvirni kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela ispita:

- Teorijski dio ispita se boduje na sljedeći način:
 - 30% zadataka kojima se provjerava reprodukcija nastavnih sadržaja (znanje i prepoznavanje) – tačan odgovor nosi 1 bod
 - 60% zadataka kojima se provjerava razumijevanje i primjena sadržaja – tačan odgovor nosi 2 (razumijevanje) ili 3 (primjena) boda
 - 10% zadataka kojima se provjerava sposobnost rješavanja problema (analiza, sinteza i evaluacija) – tačan odgovor nosi 4 boda
- Vrijednost bodova se može proporcionalno mijenjati
- Praktični dio ispita se boduje na sljedeći način:
 - priprema za posao 20%
 - operativni dio posla 50%
 - usmeno obrazloženje 30%
- Ukupan broj bodova za praktične zadatke u okviru jedinice kvalifikacije iznosi 100. Broj bodova se raspoređuje u skladu sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja koji su predviđeni za praktičnu provjeru u okviru jedinice kvalifikacije i uspješnosti po navedenim segmentima obavljanja praktičnog zadatka.

Način ocjenjivanja:

- Uspjeh kandidata na ispitu utvrđuje se opisnim ocjenama „položio“ i „nije položio“.

Uslovi za uspješno polaganje ispita

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kandidat treba da:							

Polaznik je položio ispit kada je:

- Uspješno završio pisanu provjeru znanja ukoliko je na testu ostvario najmanje 60% od ukupnog broja bodova
- Uspješno završio praktičnu provjeru vještina i znanja ukoliko je ostvario najmanje 80% od ukupnog broja bodova predviđenih za praktičan rad sa obrazloženjem

Oblasti znanja za realizaciju jedinice kvalifikacije

- Namirnice biljnog porijekla u gastronomiji
- Namirnice životinjskog porijekla u gastronomiji
- Začini
- Obrada namirnica u gastronomiji
- Termička obrada namirnica
- Pakovanje, obilježavanje i skladištenje namirnica

Povezanost sa programima formalnog obrazovanja

- Gastronom, nivo IV1
- Kuvar, nivo III

Uslovi za organizaciju ispita (kadrovski, materijalni, prostorni i dr.)

Profil stručne spreme i nivo obrazovanja ispitivača: Za teorijsku nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Za praktičnu nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Prostorni uslovi za realizaciju ispita: Usmeni i pisani dio ispita treba realizovati u učionici. Praktični dio ispita treba realizovati u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu, u odgovarajućim uslovima

Oprema i materijali za realizaciju ispita: Sitan i krupan inventar, namirnice biljnog i životinjskog porijekla definisane u kriterijumima

Ostali uslovi: Ukoliko je kandidat radio kod poslodavca, potrebno je da dostavi portfolio i preporuku poslodavca koja se može uvažiti prilikom polaganja praktičnog dijela ispita

3.3. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

Okvirni broj časova: 250

Kreditna vrijednost: 13

Ulazni uslovi za jedinicu kvalifikacije: Polaznik treba da posjeduje znanja i vještine obrade i pripreme namirnica za izradu jednostavnih proizvoda od tijesta i jednostavnih gastronomskih proizvoda sa roštilja

Sadržaj provjere jedinice kvalifikacije (ishodi, kriterijumi, način i mjerila provjere) i uslovi za organizaciju provjere jedinice kvalifikacije:

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Pripremi jednostavne gastronomske proizvode – doručke, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama T: 15% P: 15%	- Navede specifične namirnice za upotrebu i izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda – doručaka Specifične namirnice: jaja, suhomesnati proizvodi, mliječni proizvodi, žitarice i dr.	+	+					
	- Navede vrste jednostavnih doručaka prema načinu usluživanja i procesu pripreme Vrste doručaka: na bazi jaja, suhomesnatih i mliječnih proizvoda, nacionalni doručci, na bazi švedskog stola i dr.	+	+					
	- Objasni standarde, normative i načine pripreme jednostavnih gastronomskih proizvoda – doručaka	+	+					
	- Demonstrira pripremu standardizovanih jednostavnih gastronomskih proizvoda – doručaka, na konkretnom primjeru	+		+				
Pripremi jednostavne gastronomske proizvode – hladne kuhinje, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama T: 30% P: 30%	- Objasni vrste standardnih salata u hladnoj kuhinji Vrste standardnih salata: svježije, povezane, miješane i dr.	+	+					
	- Objasni vrste standardnih vinegreta, dresinga i sosova hladne kuhinje Vrste standardnih vinegreta: bečki, francuski i dr. Vrste standardnih dresinga: na bazi jogurta, majoneza i dr. Vrste standardnih sosova: aspik, šofroa, majonez i dr.	+	+					

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	- Objasni normative i standarde za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda hladne kuhinje – hladna predjela Hladna predjela: ordeveri, zakuske i dr.	+	+					
	- Demonstrira pripremu standardizovanih jednostavnih gastronomskih proizvoda hladne kuhinje, na konkretnom primjeru	+		+				
Pripreme jednostavne gastronomske proizvode – tople kuhinje, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama T: 35% P: 35%	- Navede vrste jednostavnih gastronomskih proizvoda tople kuhinje prema redosljedu pisanja jela po jelovniku Vrste jednostavnih gastronomskih proizvoda tople kuhinje: supe, konsomei, čorbe, potaži, topla predjela, prilozii, variva, fondovi – sosovi, pečenja, jela od divljači i dr.	+	+					
	- Objasni normative i način pripreme za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda tople kuhinje po jelovniku Jednostavni gastronomski proizvodi tople kuhinje: supe, konsomei, čorbe, potaži, topla predjela, prilozii, variva	+	+					
	- Objasni normative i način pripreme za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda tople kuhinje po jelovniku Jednostavni gastronomski proizvodi tople kuhinje: fondovi – sosovi, pečenja, jela od divljači, gotova jela i jela po porudžbini	+	+					
	- Demonstrira pripremu gastronomskih proizvoda tople kuhinje, na konkretnom primjeru	+		+				
	- Navede vrste jednostavnih gastronomskih poluproizvoda kao nosioce ili dio komponente za izradu jednostavnih nacionalnih gastronomskih proizvoda	+	+					
Pripremi jednostavne gastronomske proizvode – nacionalna jela, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama	- Navede vrste jednostavnih gastronomskih poluproizvoda kao nosioce ili dio komponente za izradu jednostavnih nacionalnih gastronomskih proizvoda	+	+					

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
T: 20% P: 20%	Poluproizvodi kao nosioci ili dio komponente: njeguški pršut, sir iz ulja, skorup, pljevaljski sir i dr.							
	- Objasni vrste jednostavnih nacionalnih gastronomskih proizvoda našeg podneblja Jednostavni nacionalni gastronomski proizvodi našeg podneblja: jagnjetina u varenici, kuvana jagnjetina, kačamak, popeci, japraci i dr.	+	+					
	- Objasni standarde, normative i način pripreme za izradu jednostavnih nacionalnih gastronomskih proizvoda našeg podneblja	+	+					
	- Demonstrira pripremu jednostavnih gastronomskih proizvoda nacionalnih jela našeg podneblja, na konkretnom primjeru	+		+				

Mjerila provjere (vrijeme trajanja, vrste i obim zadataka, kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela, način ocjenjivanja i sl)

Trajanje ispita:

- Pisana provjera - 45 min. za grupu kandidata
- Praktična provjera sa usmenim obrazloženjem – 40-60 min. po kandidatu

Vrste pitanja/zadataka na testu:

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa
- Pitanja/zadaci višestrukog izbora (ponuđena su tri ili četiri odgovora od kojih je jedan tačan)
- Pitanja/zadaci alternativnog izbora (pitanja da - ne ili tačno - netačno)
- Pitanja/zadaci povezivanja (povezivanje odgovarajućih pojmova)
- Pitanja/zadaci otvorenog tipa
- Pitanja/zadaci kratkog odgovora (treba upisati riječ, sintagmu, rečenicu)
- Pitanja/zadaci produženog odgovora
- Pitanja/zadaci dopunjavanja

Obim zadataka na testu i praktičnoj provjeri:

- Test se sastoji od 15 do 20 pitanja/zadataka koji su povezani sa kriterijumima predviđenim za pisanu provjeru dostignutosti ishoda učenja, kao i kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru, a čiji se pojedini segmenti

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kandidat treba da:							

izvođenja mogu provjeriti putem testa. Broj pitanja po ishodima učenja na testu u odnosu na ukupan broj pitanja, usklađen je sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja, definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (T).

- Praktična provjera se sastoji od praktičnih zadataka koji su povezani sa svim ishodima učenja predviđenim za praktičnu provjeru i njihovom procentualnom zastupljenošću definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (P). Zadaci su povezani sa kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru dostignutosti ishoda učenja. Usmeno obrazloženje koje je dio praktične provjere povezano je sa kriterijumima predviđenim za usmenu provjeru dostignutosti ishoda učenja i vezuje se za konkretan praktičan zadatak. Usmeno obrazloženje može obuhvatiti i druga pitanja od značaja za pojašnjenje postupaka prilikom izvođenja praktičnog zadatka.

Okvirni kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela ispita:

- Teorijski dio ispita se boduje na sljedeći način:

- 30% zadataka kojima se provjerava reprodukcija nastavnih sadržaja (znanje i prepoznavanje) – tačan odgovor nosi 1 bod
- 60% zadataka kojima se provjerava razumijevanje i primjena sadržaja – tačan odgovor nosi 2 (razumijevanje) ili 3 (primjena) boda
- 10% zadataka kojima se provjerava sposobnost rješavanja problema (analiza, sinteza i evaluacija) – tačan odgovor nosi 4 boda

- Vrijednost bodova se može proporcionalno mijenjati

- Praktični dio ispita se boduje na sljedeći način:

- priprema za posao 20%
- operativni dio posla 50%
- usmeno obrazloženje 30%

- Ukupan broj bodova za praktične zadatke u okviru jedinice kvalifikacije iznosi 100. Broj bodova se raspoređuje u skladu sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja koji su predviđeni za praktičnu provjeru u okviru jedinice kvalifikacije i uspješnosti po navedenim segmentima obavljanja praktičnog zadatka.

Način ocjenjivanja:

- Uspjeh kandidata na ispitu utvrđuje se opisnim ocjenama „položio“ i „nije položio“.

Uslovi za uspješno polaganje ispita

Polaznik je položio ispit kada je:

- Uspješno završio pisanu provjeru znanja ukoliko je na testu ostvario najmanje 60% od ukupnog broja bodova
- Uspješno završio praktičnu provjeru vještina i znanja ukoliko je ostvario najmanje 80% od ukupnog broja bodova predviđenih za praktičan rad sa obrazloženjem

Oblasti znanja za realizaciju jedinice kvalifikacije

- Radni nalog
- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla u gastronomiji
- Sosovi tople i hladne kuhinje

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke

- Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:
- Supe, konsomei, čorbe i potaži
 - Salate
 - Dresinzi i vinegreti
 - Topla i hladna predjela
 - Gotova jela
 - Jela po porudžbini
 - Pečenja
 - Nacionalna jela
 - Izrada gastronomskih proizvoda po recepturama i jelovniku
 - Organizacija rada u kuhinjskom bloku

Povezanost sa programima formalnog obrazovanja

- Gastronom, nivo IV1
- Kuvar, nivo III

Uslovi za organizaciju ispita (kadrovski, materijalni, prostorni i dr.)

Profil stručne spreme i nivo obrazovanja ispitivača: Za teorijsku nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Za praktičnu nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Prostorni uslovi za realizaciju ispita: Usmeni i pisani dio ispita treba realizovati u učionici. Praktični dio ispita treba realizovati u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu, u odgovarajućim uslovima

Oprema i materijali za realizaciju ispita: Sitan i krupan inventar, namirnice biljnog i životinjskog porijekla definisane u kriterijumima

Ostali uslovi: Ukoliko je kandidat radio kod poslodavca, potrebno je da dostavi portfolio i preporuku poslodavca koja se može uvažiti prilikom polaganja praktičnog dijela ispita

3.4. SERVIRANJE I PREZENTACIJA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

Okvirni broj časova: 50

Kreditna vrijednost: 3

Ulazni uslovi za jedinicu kvalifikacije: Polaznik treba da posjeduje znanja i vještine definisane jedinicom kvalifikacije: Pripremanje jednostavnih gastronomskih proizvoda

Sadržaj provjere jedinice kvalifikacije (ishodi, kriterijumi, način i mjerila provjere) i uslovi za organizaciju provjere jedinice kvalifikacije:

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Izvrši kontrolu kvaliteta pripremljenih jednostavnih gastronomskih proizvoda T: 20% P: 10%	- Objasni značaj kontrole kvaliteta pripremljenih jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Navede kriterijume prilikom kontrolisanja pripremljenih jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Objasni načine kontrolisanja pripremljenih jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Demonstrira kontrolu kvaliteta pripremljenih jednostavnih gastronomskih proizvoda, na konkretnom primjeru	+		+				
Primijeni standarde serviranja i prezentovanja jednostavnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada T: 30% P: 40%	- Navede standarde serviranja i prezentovanja pripremljenih jednostavnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada Standardi serviranja: podloge, forme i dr. Standardi prezentovanja: a la carte, buffet i dr.	+	+					
	- Objasni standarde serviranja i prezentovanja jednostavnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada	+	+					
	- Objasni značaj primjene standarda pri serviranju jednostavnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada	+	+					

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kandidat treba da:							
	- Demonstrira serviranje i prezentovanje jednostavnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši serviranje i kontrolu pravilnog serviranja jednostavnih gastronomskih proizvoda T: 20% P: 10%	- Navede podloge za serviranje jednostavnih gastronomskih proizvoda Podloge za serviranje: staklo, porculan i dr.	+	+					
	- Objasni način serviranja i uređaje za održavanje serviranih jednostavnih gastronomskih proizvoda Uređaji za održavanje: ben mari, rashladni uređaji i dr.	+	+					
	- Objasni način kontrole prilikom serviranja jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Objasni značaj primjene kontrole serviranja jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Demonstrira serviranje i kontrolu pravilnog serviranja jednostavnih gastronomskih proizvoda, na konkretnom primjeru	+		+				
Prezentuje pripremljene jednostavne gastronomske proizvode T: 30% P: 40%	- Navede vrste prezentacije jednostavnih gastronomskih proizvoda Vrste prezentacije: a la carte, buffet, chef table i dr.	+	+					
	- Objasni način prezentovanja jednostavnih gastronomskih proizvoda Način prezentovanja: japanski način, vertikalne forme, apstraktne forme i dr.	+	+					
	- Objasni značaj prezentacije jednostavnih gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Demonstrira prezentaciju jednostavnih gastronomskih proizvoda, na konkretnom primjeru	+		+				

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Mjerila provjere (vrijeme trajanja, vrste i obim zadataka, kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela, način ocjenjivanja i sl)								

Trajanje ispita:

- Pisana provjera - 45 min. za grupu kandidata
- Praktična provjera sa usmenim obrazloženjem – 10-30 min. po kandidatu

Vrste pitanja/zadataka na testu:

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa
- Pitanja/zadaci višestrukog izbora (ponuđena su tri ili četiri odgovora od kojih je jedan tačan)
- Pitanja/zadaci alternativnog izbora (pitanja da - ne ili tačno - netačno)
- Pitanja/zadaci povezivanja (povezivanje odgovarajućih pojmova)
- Pitanja/zadaci otvorenog tipa
- Pitanja/zadaci kratkog odgovora (treba upisati riječ, sintagmu, rečenicu)
- Pitanja/zadaci produženog odgovora
- Pitanja/zadaci dopunjavanja

Obim zadataka na testu i praktičnoj provjeri:

- Test se sastoji od 15 do 20 pitanja/zadataka koji su povezani sa kriterijumima predviđenim za pisanu provjeru dostignutosti ishoda učenja, kao i kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru, a čiji se pojedini segmenti izvođenja mogu provjeriti putem testa. Broj pitanja po ishodima učenja na testu u odnosu na ukupan broj pitanja, usklađen je sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja, definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (T).
- Praktična provjera se sastoji od praktičnih zadataka koji su povezani sa svim ishodima učenja predviđenim za praktičnu provjeru i njihovom procentualnom zastupljenošću definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (P). Zadaci su povezani sa kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru dostignutosti ishoda učenja. Usmeno obrazloženje koje je dio praktične provjere povezano je sa kriterijumima predviđenim za usmenu provjeru dostignutosti ishoda učenja i vezuje se za konkretan praktičan zadatak. Usmeno obrazloženje može obuhvatiti i druga pitanja od značaja za pojašnjenje postupaka prilikom izvođenja praktičnog zadatka.

Okvirni kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela ispita:

- Teorijski dio ispita se boduje na sljedeći način:
 - 30% zadataka kojima se provjerava reprodukcija nastavnih sadržaja (znanje i prepoznavanje) – tačan odgovor nosi 1 bod
 - 60% zadataka kojima se provjerava razumijevanje i primjena sadržaja – tačan odgovor nosi 2 (razumijevanje) ili 3 (primjena) boda
 - 10% zadataka kojima se provjerava sposobnost rješavanja problema (analiza, sinteza i evaluacija) – tačan odgovor nosi 4 boda
- Vrijednost bodova se može proporcionalno mijenjati
- Praktični dio ispita se boduje na sljedeći način:
 - priprema za posao 20%

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kandidat treba da:							

- operativni dio posla 50%
- usmeno obrazloženje 30%

- Ukupan broj bodova za praktične zadatke u okviru jedinice kvalifikacije iznosi 100. Broj bodova se raspoređuje u skladu sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja koji su predviđeni za praktičnu provjeru u okviru jedinice kvalifikacije i uspješnosti po navedenim segmentima obavljanja praktičnog zadatka.

Način ocjenjivanja:

- Uspjeh kandidata na ispitu utvrđuje se opisnim ocjenama „položio“ i „nije položio“.

Uslovi za uspješno polaganje ispita

Polaznik je položio ispit kada je:

- Uspješno završio pisanu provjeru znanja ukoliko je na testu ostvario najmanje 60% od ukupnog broja bodova
- Uspješno završio praktičnu provjeru vještina i znanja ukoliko je ostvario najmanje 80% od ukupnog broja bodova predviđenih za praktičan rad sa obrazloženjem

Oblasti znanja za realizaciju jedinice kvalifikacije

- Standardi serviranja, dekorisanja i prezentovanja u gastronomiji
- Serviranje i izdavanje gastronomskih proizvoda
- Prezentacija gastronomskih proizvoda

Povezanost sa programima formalnog obrazovanja

- Gastronom, nivo IV1
- Kuvar, nivo III

Uslovi za organizaciju ispita (kadrovski, materijalni, prostorni i dr.)

Profil stručne spreme i nivo obrazovanja ispitivača: Za teorijsku nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VIII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Za praktičnu nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Prostorni uslovi za realizaciju ispita: Usmeni i pisani dio ispita treba realizovati u učionici. Praktični dio ispita treba realizovati u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu, u odgovarajućim uslovima

Oprema i materijali za realizaciju ispita: Sitan i krupan inventar, namirnice biljnog i životinjskog porijekla definisane u kriterijumima

Ostali uslovi: Ukoliko je kandidat radio kod poslodavca, potrebno je da dostavi portfolio i preporuku poslodavca koja se može uvažiti prilikom polaganja praktičnog dijela ispita

3.5. ORGANIZACIJA RADA U KUHINJSKOM BLOKU

Okvirni broj časova: 25

Kreditna vrijednost: 1

Ulazni uslovi za jedinicu kvalifikacije: Nema predviđenih ulaznih uslova

Sadržaj provjere jedinice kvalifikacije (ishodi, kriterijumi, način i mjerila provjere) i uslovi za organizaciju provjere jedinice kvalifikacije:

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Izvrši preuzimanje radnog naloga i organizuje rad u cilju obezbjeđivanja kvaliteta sopstvenog rada i standarda T: 10% P: 10%	- Objasni postupak realizacije posla na osnovu radnog naloga	+	+					
	- Objasni značaj timskog rada prilikom organizacije poslova	+	+					
	- Objasni redosljed organizovanja poslova prema radnom nalogu	+	+					
	- Navede standarde obezbjeđivanja kvaliteta u ugostiteljskom objektu Standardi obezbjeđivanja kvaliteta: higijenski standardi i standardi usluge	+	+					
	- Demonstrira preuzimanje radnog naloga i organizaciju poslova prema random zadatku, na konkretnom primjeru	+		+				
Evidentira utrošene i rashodovane namirnice kroz poslovnu dokumentaciju T: 30% P: 20%	- Navede vrste poslovne dokumentacije u kuhinjskom bloku Vrste poslovne dokumentacije: trebovanje, utrošak sredstava za rad, utrošenih namirnica i dr.	+	+					
	- Objasni vrste poslovne dokumentacije	+	+					
	- Demonstrira popunjavanje formulara za evidenciju utrošenih namirnica, na konkretnom primjeru	+		+				
	- Demonstrira popunjavanje formulara za evidenciju rashodovnih namirnica, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši popis namirnica i opreme u kuhinjskom bloku	- Navede vrste popisa u kuhinjskom bloku	+	+					
	- Objasni forme popisa u kuhinjskom bloku	+	+					

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
T: 20% P: 20%	- Demonstrira popis namirnica, na konkretnom primjeru	+		+				
	- Demonstrira popis uređaja, opreme, alata, inventara i posuđa po odgovarajućoj evidenciji, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši proces primopredaje smjene u kuhinjskom bloku T: 10% P: 10%	- Navede načine primopredaje smjene u kuhinjskom bloku Načini primopredaje smjene: usmeno, pisano i elektronski	+	+					
	- Objasni način primopredaje smjene u kuhinjskom bloku	+	+					
	- Objasni značaj razmjene informacija sa saradnicima u procesu primopredaje smjene	+	+					
	- Demonstrira proces primopredaje smjene, na konkretnom primjeru	+		+				
Sastavlja pisana sredstva ponude u ugostiteljskom objektu T: 30% P: 40%	- Objasni dnevne obroke u ugostiteljskom objektu Dnevni obroci: doručak, ručak, večera	+	+					
	- Navede pisana sredstva ponude u ugostiteljskom objektu Pisana sredstva ponude: jelovnik, meni karta, karta doručka	+	+					
	- Objasni način pisanja jelovnika, meni karte i karte doručka	+	+					
	- Sastavi jelovnik i kartu doručka u pisanoj formi, na konkretnom primjeru	+		+				
	- Sastavi meni kartu u pisanoj formi, na konkretnom primjeru	+		+				

Mjerila provjere (vrijeme trajanja, vrste i obim zadataka, kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela, način ocjenjivanja i sl)

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kandidat treba da:							

Trajanje ispita:

- Pisana provjera - 45 min. za grupu kandidata
- Praktična provjera sa usmenim obrazloženjem – 15-20 min. po kandidatu

Vrste pitanja/zadataka na testu:

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa
- Pitanja/zadaci višestrukog izbora (ponuđena su tri ili četiri odgovora od kojih je jedan tačan)
- Pitanja/zadaci alternativnog izbora (pitanja da - ne ili tačno - netačno)
- Pitanja/zadaci povezivanja (povezivanje odgovarajućih pojmova)
- Pitanja/zadaci otvorenog tipa
- Pitanja/zadaci kratkog odgovora (treba upisati riječ, sintagmu, rečenicu)
- Pitanja/zadaci produženog odgovora
- Pitanja/zadaci dopunjavanja

Obim zadataka na testu i praktičnoj provjeri:

- Test se sastoji od 15 do 20 pitanja/zadataka koji su povezani sa kriterijumima predviđenim za pisanu provjeru dostignutosti ishoda učenja, kao i kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru, a čiji se pojedini segmenti izvođenja mogu provjeriti putem testa. Broj pitanja po ishodima učenja na testu u odnosu na ukupan broj pitanja, usklađen je sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja, definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (T).
- Praktična provjera se sastoji od praktičnih zadataka koji su povezani sa svim ishodima učenja predviđenim za praktičnu provjeru i njihovom procentualnom zastupljenošću definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (P). Zadaci su povezani sa kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru dostignutosti ishoda učenja. Usmeno obrazloženje koje je dio praktične provjere povezano je sa kriterijumima predviđenim za usmenu provjeru dostignutosti ishoda učenja i vezuje se za konkretan praktičan zadatak. Usmeno obrazloženje može obuhvatiti i druga pitanja od značaja za pojašnjenje postupaka prilikom izvođenja praktičnog zadatka.

Okvirni kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela ispita:

- Teorijski dio ispita se boduje na sljedeći način:
 - 30% zadataka kojima se provjerava reprodukcija nastavnih sadržaja (znanje i prepoznavanje) – tačan odgovor nosi 1 bod
 - 60% zadataka kojima se provjerava razumijevanje i primjena sadržaja – tačan odgovor nosi 2 (razumijevanje) ili 3 (primjena) boda
 - 10% zadataka kojima se provjerava sposobnost rješavanja problema (analiza, sinteza i evaluacija) – tačan odgovor nosi 4 boda
- Vrijednost bodova se može proporcionalno mijenjati
- Praktični dio ispita se boduje na sljedeći način:
 - priprema za posao 20%
 - operativni dio posla 50%
 - usmeno obrazloženje 30%

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kandidat treba da:							

- Ukupan broj bodova za praktične zadatke u okviru jedinice kvalifikacije iznosi 100. Broj bodova se raspoređuje u skladu sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja koji su predviđeni za praktičnu provjeru u okviru jedinice kvalifikacije i uspješnosti po navedenim segmentima obavljanja praktičnog zadatka.

Način ocjenjivanja:

- Uspjeh kandidata na ispitu utvrđuje se opisnim ocjenama „položio“ i „nije položio“.

Uslovi za uspješno polaganje ispita

Polaznik je položio ispit kada je:

- Uspješno završio pisanu provjeru znanja ukoliko je na testu ostvario najmanje 60% od ukupnog broja bodova
- Uspješno završio praktičnu provjeru vještina i znanja ukoliko je ostvario najmanje 80% od ukupnog broja bodova predviđenih za praktičan rad sa obrazloženjem

Oblasti znanja za realizaciju jedinice kvalifikacije

- Planiranje i organizacija rada u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića
- Organizacija rada u kuhinjskom bloku
- Radni nalozi: jelovnik, meni, normativi u gastronomiji
- Poslovna dokumentacija
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za kuhinjsko poslovanje

Povezanost sa programima formalnog obrazovanja

- Gastronom, nivo IV1
- Kuvar, nivo III

Uslovi za organizaciju ispita (kadrovski, materijalni, prostorni i dr.)

Profil stručne spreme i nivo obrazovanja ispitivača: Za teorijsku nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Za praktičnu nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Prostorni uslovi za realizaciju ispita: Usmeni i pisani dio ispita treba realizovati u učionici. Praktični dio ispita treba realizovati u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu, u odgovarajućim uslovima

Oprema i materijali za realizaciju ispita: Poslovna dokumentacija u kuhinjskom bloku definisana u kriterijumima

Ostali uslovi: Ukoliko je kandidat radio kod poslodavca, potrebno je da dostavi portfolio i preporuku poslodavca koja se može uvažiti prilikom polaganja praktičnog dijela ispita

3.6. ZAŠTITA I ZDRAVLJE NA RADU I ZAŠTITA OKOLINE

Okvirni broj časova: 25

Kreditna vrijednost: 1

Ulazni uslovi za jedinicu kvalifikacije: Nema predviđenih ulaznih uslova

Sadržaj provjere jedinice kvalifikacije (ishodi, kriterijumi, način i mjerila provjere) i uslovi za organizaciju provjere jedinice kvalifikacije:

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Primijeni higijensko-tehničke mjere i mjere sanitarne zaštite T: 10% P: 25%	- Opiše higijensko-tehničke mjere koje se preduzimaju u ugostiteljstvu	+	+					
	- Navede elemente sanitarne zaštite u ugostiteljstvu	+	+					
	- Demonstrira primjenu higijensko-tehničkih mjera, na konkretnom primjeru	+		+				
	- Demonstrira primjenu sanitarne zaštite, na konkretnom primjeru	+		+				
Primijeni mjere protivpožarne zaštite, u skladu sa standardnim procedurama i uputstvima T: 20% P: 0%	- Navede pravila protivpožarne zaštite u ugostiteljstvu	+	+					
	- Opiše plan evakuacije u slučaju požara u ugostiteljskom objektu	+	+					
	- Opiše uputstva za postupanje u slučaju požara u ugostiteljskom objektu	+	+					
	- Navede sredstva protivpožarne zaštite	+	+					
Izvrši sortiranje i odlaganje otpada u procesu rada na odgovarajući način T: 30% P: 50%	- Navede različite vrste otpada u kuhinjskom bloku Vrste otpada: organskog porijekla, neorganskog porijekla, životinjskog porijekla, otpad za recikliranje i opasni otpad	+	+					
	- Objasni načine sortiranja i odlaganja različitih vrsta otpada u kuhinjskom bloku	+	+					
	- Opiše mjesta za odlaganje različitih vrsta otpada u kuhinjskom bloku	+	+					
	- Demonstrira pravilno sortiranje otpada i njegovo odlaganje u kuhinjskom bloku, na konkretnom primjeru	+		+				

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Kandidat treba da:	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Primijeni mjere lične zaštite i zaštite zdravlja saradnika na radu T: 40% P: 25%	- Objasni potencijalne negativne uticaje iz radne sredine Negativni uticaji: neprijatni mirisi, neadekvatna temperatura, neprilagođena koncentracija vlage, neadekvatno strujanje vazduha i dr.	+	+					
	- Objasni mjere lične zaštite na radu i zaštite zdravlja gostiju i saradnika koje se preduzimaju u ugostiteljskom objektu, u cilju sprovođenja propisa zaštite na radu	+	+					
	- Obrazloži preduzimanje odgovarajućih mjera za obezbjeđenje radnog mjesta u pogledu zaštite na radu, u skladu sa konkretnim zadatkom	+	+					
	- Objasni povrede pri obavljanju posla u kuhinjskom bloku i procedure za postupanje u slučaju nastanka povrede Povrede: istegnuća, posjekotine, opekotine i dr.	+	+					
	- Navede profesionalna oboljenja pri obavljanju posla u kuhinjskom bloku i značaj prevencije Profesionalna oboljenja: zoonoze, parazitna oboljenja, bolesti kostiju, proširene vene i dr.	+	+					
	- Demonstrira primjenu mjera lične zaštite na radu i zaštite zdravlja gostiju i saradnika, na konkretnom primjeru	+		+				

Mjerila provjere (vrijeme trajanja, vrste i obim zadataka, kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela, način ocjenjivanja i sl)

Trajanje ispita:

- Pisana provjera - 45 min. za grupu kandidata
- Praktična provjera sa usmenim obrazloženjem – 15-20 min. po kandidatu

Vrste pitanja/zadataka na testu:

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kandidat treba da:							

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa
- Pitanja/zadaci višestrukog izbora (ponuđena su tri ili četiri odgovora od kojih je jedan tačan)
- Pitanja/zadaci alternativnog izbora (pitanja da - ne ili tačno - netačno)
- Pitanja/zadaci povezivanja (povezivanje odgovarajućih pojmova)
- Pitanja/zadaci otvorenog tipa
- Pitanja/zadaci kratkog odgovora (treba upisati riječ, sintagmu, rečenicu)
- Pitanja/zadaci produženog odgovora
- Pitanja/zadaci dopunjavanja

Obim zadataka na testu i praktičnoj provjeri:

- Test se sastoji od 15 do 20 pitanja/zadataka koji su povezani sa kriterijumima predviđenim za pisanu provjeru dostignutosti ishoda učenja, kao i kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru, a čiji se pojedini segmenti izvođenja mogu provjeriti putem testa. Broj pitanja po ishodima učenja na testu u odnosu na ukupan broj pitanja, usklađen je sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja, definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (T).
- Praktična provjera se sastoji od praktičnih zadataka koji su povezani sa svim ishodima učenja predviđenim za praktičnu provjeru i njihovom procentualnom zastupljenošću definisanoj u datoj jedinici kvalifikacije (P). Zadaci su povezani sa kriterijumima predviđenim za praktičnu provjeru dostignutosti ishoda učenja. Usmeno obrazloženje koje je dio praktične provjere povezano je sa kriterijumima predviđenim za usmenu provjeru dostignutosti ishoda učenja i vezuje se za konkretan praktičan zadatak. Usmeno obrazloženje može obuhvatati i druga pitanja od značaja za pojašnjenje postupaka prilikom izvođenja praktičnog zadatka.

Okvirni kriterijumi za bodovanje teorijskog i praktičnog dijela ispita:

- Teorijski dio ispita se boduje na sljedeći način:
 - 30% zadataka kojima se provjerava reprodukcija nastavnih sadržaja (znanje i prepoznavanje) – tačan odgovor nosi 1 bod
 - 60% zadataka kojima se provjerava razumijevanje i primjena sadržaja – tačan odgovor nosi 2 (razumijevanje) ili 3 (primjena) boda
 - 10% zadataka kojima se provjerava sposobnost rješavanja problema (analiza, sinteza i evaluacija) – tačan odgovor nosi 4 boda
- Vrijednost bodova se može proporcionalno mijenjati
- Praktični dio ispita se boduje na sljedeći način:
 - priprema za posao 20%
 - operativni dio posla 50%
 - usmeno obrazloženje 30%
- Ukupan broj bodova za praktične zadatke u okviru jedinice kvalifikacije iznosi 100. Broj bodova se raspoređuje u skladu sa procentualnom zastupljenošću ishoda učenja koji su predviđeni za praktičnu provjeru u okviru jedinice kvalifikacije i uspješnosti po navedenim segmentima obavljanja praktičnog zadatka.

Način ocjenjivanja:

- Uspjeh kandidata na ispitu utvrđuje se opisnim ocjenama „položio“ i „nije položio“.

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	Kandidat treba da:							

Uslovi za uspješno polaganje ispita

Polaznik je položio ispit kada je:

- Uspješno završio pisanu provjeru znanja ukoliko je na testu ostvario najmanje 60% od ukupnog broja bodova
- Uspješno završio praktičnu provjeru vještina i znanja ukoliko je ostvario najmanje 80% od ukupnog broja bodova predviđenih za praktičan rad sa obrazloženjem

Oblasti znanja za realizaciju jedinice kvalifikacije

- Higijensko-tehnički standardi u ugostiteljstvu
- Zaštita na radu u oblasti ugostiteljstva
- Sanitarna zaštita
- Protivpožarna zaštita
- Zakoni iz oblasti zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite
- Osnove ekologije i zaštita sredine

Povezanost sa programima formalnog obrazovanja

- Gastronom, nivo IV1
- Kuvar, nivo III

Uslovi za organizaciju ispita (kadrovski, materijalni, prostorni i dr.)

Profil stručne spreme i nivo obrazovanja ispitivača: Za teorijsku nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Za praktičnu nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi

Prostorni uslovi za realizaciju ispita: Usmeni i pisani dio ispita treba realizovati u učionici. Praktični dio ispita treba realizovati u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu, u odgovarajućim uslovima

Oprema i materijali za realizaciju ispita: Zaštitna oprema i zaštitna sredstva definisana u kriterijumima

Ostali uslovi: Ukoliko je kandidat radio kod poslodavca, potrebno je da dostavi portfolio i preporuku poslodavca koja se može uvažiti prilikom polaganja praktičnog dijela ispita

Napomena:

Provjera ishoda učenja obuhvata najmanje jedan način provjere znanja (usmeno ili pisano) i jedan metod za praktičnu primjenu vještina (praktičan test ili simulacija) ukoliko je ishod praktičan. Dodatne metode kao što su portfolio i preporuke, mogu se koristiti za finalnu odluku.

4. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Ispitni katalog Kuvar/ Kuvarica jednostavnih gastronomskih proizvoda

Kod dokumenta: IK-100130-KJGP

Datum usvajanja dokumenta: 16. jul 2018. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen: V sjednica Nacionalnog savjeta za obrazovanje

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
2. Jelena Nenezić, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja Ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
3. Olga Nikčević, diplomirani inženjer tehnologije – biotehnolog, nastavnik, JU Srednja Ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
4. Orion Furulija, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Ivan Goran Kovačić“ Herceg Novi
5. Nikola Simović, diplomirani hemičar, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje

Koordinator:

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, Centar za stručno obrazovanje