



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

ISPITNI KATALOG

ROŠTILJDŽIJA/ ROŠTILJDŽIJKA

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 NAMIRNICA ZA IZRADU GASTRONOMSKIH PROIZVODA NA ROŠTILJU	9
3.3. PRIPREMANJE, SERVIRANJE I IZDAVANJE GASTRONOMSKIH PROIZVODA NA ROŠTILJU.....	15
3.4. ORGANIZACIJA RADA U KUHINJSKOM BLOKU.....	20
3.5. ZAŠTITA I ZDRAVLJE NA RADU I ZAŠTITA OKOLINE.....	24
4. REFERENTNI PODACI.....	28

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: ROŠTILJDŽIJA/ ROŠTILJDŽIJKA

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

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

NIVO KVALIFIKACIJE PREMA NOK-U: II

KREDITNA VRIJEDNOST KVALIFIKACIJE: 12

USLOVI KOJE TREBA DA ISPUNJAVA LICE KOJE STIČE STRUČNU KVALIFIKACIJU: Završena osnovna škola

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-100120-ROŠT-01	Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda na roštilju	4	70
JK-100120-ROŠT-02	Pripremanje, serviranje i izdavanje gastronomskih proizvoda na roštilju	4	80
JK-100141-POSLH-04	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		12	230

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 blok	+	+					
	- 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 blok	+	+					
	- 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 ugostiteljskim 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 podijelu 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 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 15-20 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 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“.

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 poslovi u kuhinji

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:							

- Alat, inventar i posuđe za izradu gastronomskih proizvoda
- Rad sa alatom, inventarom i posuđem
- Oprema i uređaji u kuhinji
- Nalaganje roštilja i održavanje vatre
- Osnovni higijenski standardi u kuhinji
- Higijena u kuhinji

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 u 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 NAMIRNICA ZA IZRADU GASTRONOMSKIH PROIZVODA NA ROŠTILJU

Okvirni broj časova: 70

Kreditna vrijednost: 4

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: 10% P: 10 %	- Navede namirnice životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja Namirnice životinjskog porijekla: goveđe meso, svinjsko meso, ovčije meso, meso peradi, meso divljači, meso riba, rakova, školjki i mekušaca	+	+					
	- Navede namirnice biljnog porijekla i začine za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja Namirnice biljnog porijekla: žitarice i povrće Začini: mirišljavi, ljuti, kisjeli i slani	+	+					
	- Navede poluproizvode i proizvode biljnog i životinjskog porijekla Poluproizvodi i proizvodi biljnog porijekla: termički poluobrađeno povrće i dr. Poluproizvodi i proizvodi životinjskog porijekla: mesna masa za izradu ćevapa, pljeskavica, kobasica, ćevapi, šiš ćevapi, pljeskavice, file, batak, kotlet i dr.	+	+					
	- Demonstrira odabir namirnica biljnog i životinjskog porijekla prema nalogu, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši grubu i finu obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa	- Navede postupke grube i fine obrade namirnica za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja Gruba obrada namirnica:	+	+					

Ishodi učenja sa procentualnom zastupljenošću na ispitu	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja	Način provjere ishoda učenja						
		Usmeno	Pisano	Praktično	Simulacija	Projekat	Portfolio	Preporuke
standardima i prema preuzetom nalogu T: 10% P: 15%	čišćenje, pranje i dr. Fina obrada namirnica: sjeckanje, oblikovanje i dr.							
	- Objasni načine čišćenja, pranja i dezinfikovanja namirnica biljnog porijekla	+	+					
	- Objasni načine održavanja posle grube i fine obrade namirnica za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja	+	+					
	- Demonstrira postupke grube i fine obrade namirnica za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, na konkretnom primjeru	+		+				
	- Demonstrira način održavanja namirnica nakon grube i fine obrade namirnica za izradu gastronomski proizvoda sa roštilja, na konkretnom primjeru	+		+				
Pripremi poluproizvode za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima T: 35% P: 15%	- Navede vrste poluproizvoda za finalnu izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja Vrste poluproizvoda: ćevapi, pljeskavica, kobasica, šiš ćevapi, pljeskavice, file, batac, kotlet i dr.	+	+					
	- Objasni način pripreme poluproizvoda biljnog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja Poluproizvodi biljnog porijekla: povrće, začini i dr.	+	+					
	- Navede načine pripreme poluproizvoda životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja Poluproizvodi životinjskog porijekla: suhomesnate prerađevine, mesna masa za izradu finalnih proizvoda sa roštilja	+	+					
	- Navede načine pripreme mesa za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja	+	+					

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:	Načini pripreme mesa: mariniranje, špikovanje, faširanje, bardiranje i dr.							
	- Demonstrira način pripreme poluproizvoda za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši termičku obradu namirnica za izradu gastronomskih poluproizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima T: 35% P: 50%	- Objasni termičku obradu namirnica u vlažnoj sredini za izradu gastronomskih poluproizvoda sa roštilja Termička obrada namirnica u vlažnoj sredini: dinstanje, kuvanje, poširanje i dr.	+	+					
	- Objasni termičku obradu namirnica u suvoj sredini za izradu gastronomskih poluproizvoda sa roštilja Termička obrada namirnica u suvoj sredini: pečenje, gratiniranje i dr.	+	+					
	- Objasni način održavanja namirnica za izradu gastronomskih poluproizvoda sa roštilja posle termičke obrade	+	+					
	- Demonstrira načine termičke obrade namirnica za izradu gastronomskih poluproizvoda sa roštilja, na konkretnom primjeru	+		+				
	- Objasni način pakovanja namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa higijenskim standardima, na konkretnom primjeru	+	+					
Izvrši pakovanje, obilježavanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima T: 10% P: 10%	- Objasni način obilježavanja namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa higijenskim standardima, na konkretnom primjeru	+	+					
	- Objasni način skladištenja namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa higijenskim standardima, na konkretnom primjeru	+	+					

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 pakovanje, obilježavanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa higijenskim standardima, 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 15-20 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

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:							

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

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

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

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

gastromije 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 u 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. PRIPREMANJE, SERVIRANJE I IZDAVANJE GASTRONOMSKIH PROIZVODA NA ROŠTILJU

Okvirni broj časova: 80

Kreditna vrijednost: 4

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
Pripremi gastronomske proizvode sa roštilja, u skladu sa recepturama i tehnikama rada T: 45% P: 60%	- Navede gastronomske proizvode od mljevenog i porcionisanog mesa koji se pripremaju na roštilju Gastronomski proizvodi od mljevenog mesa: pljeskavice, ćevapi, šiš ćevapi, uštipci i dr. Gastronomski proizvodi od porcionisanog mesa: file, batak, kotlet i dr.	+	+					
	- Navede gastronomske proizvode sa roštilja koji se pripremaju od riba, rakova, školjki i mekušaca	+	+					
	- Objasni standarde i normative za izradu gastronomskih proizvoda na roštilju, u skladu sa recepturom i tehnikama rada Standardi: higijenski standardi i standardi, u skladu sa kategorizacijom ugostiteljskog objekta za pružanje usluga hrane Normativi: radni normativi i normativi hrane	+	+					
	- Objasni proces termičke obrade proizvoda na roštilju, u skladu sa recepturama i tehnikama rada Proces termičke obrade: vrijeme termičke obrade, redoslijed slaganja na roštilj i dr.	+	+					
	- Demonstrira pripremu standardizovanih gastronomskih proizvoda od mljevenog mesa sa roštilja i proces termičke obrade, u skladu sa recepturama i tehnikama rada, 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
	- Demonstrira tehniku pripremanja gastronomskih proizvoda od mesa sa roštilja, u skladu sa recepturama i tehnikama rada, na konkretnom primjeru	+		+				
Pripremi salate i dodatke, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada T: 35% P: 20%	- Navede vrste salata koje se poslužuju uz jela sa roštilja Vrste salata: jednostavne salate od svježeg i termički obrađenog povrća i miješane salate	+	+					
	- Navede vrste dodataka koji se poslužuju uz jela sa roštilja Vrste dodataka: majonez, tartar sos, senf, ljuta mljevena paprika i dr.	+	+					
	- Objasni standarde i normative za izradu salata i dodataka koji se poslužuju uz jela sa roštilja	+	+					
	- Demonstrira pripremu salata i dodataka koje se poslužuju uz jela sa roštilja, u skladu sa odgovarajućim tehnikama rada, na konkretnom primjeru	+		+				
Kontroliše kvalitet pripremljenog gastronomskog proizvoda sa roštilja, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada T: 10% P: 10%	- Objasni značaj kontrole kvaliteta pripremljenog gastronomskog proizvoda sa roštilja, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada	+	+					
	- Navede kriterijume kontrole pripremljenih gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada	+	+					
	- Objasni tehnike kontrole kvaliteta pripremljenih gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada	+	+					
	- Demonstrira kontrolu kvaliteta pripremljenih gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada, 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 standarde serviranja i prezentovanja gastronomskih proizvoda sa roštilja i dodataka, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada T: 10% P: 10%	- Navede standarde serviranja pripremljenog gastronomskog proizvoda sa roštilja, u zavisnosti od vrste ugostiteljskog objekta za pružanje usluga hrane	+	+					
	- Objasni značaj primijene standarda pri serviranju gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada	+	+					
	- Objasni pravila serviranja i prezentovanja gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada	+	+					
	- Demonstrira serviranje i prezentovanje gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada, 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 15-20 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).

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:							

- Praktična provjera se sastoji od praktičnih zadataka koji su povezani sa svim ishodima učenja predviđenim za praktičnu provjeru i njihovom procentualnom zastupljenošću definisanom 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“.

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

- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla u gastronomiji
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Salate
- Dodaci za gastronomske proizvode sa roštilja
- Serviranje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja

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:							

- Presentacija gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Normativi u gastronomiji
- Standardi u sektoru hrane
- Kontrola kvaliteta u gastronomiji
- Vrste ugostiteljskih objekata za pružanje usluga hrane i pića

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 deo ispita treba realizovati u učionici. Praktični dio ispita treba realizovati u školskoj radionici ili u 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. 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
Organizuje rad prema preuzetom nalogu u cilju obezbjeđivanja kvaliteta i odgovarajućih standarda T: 10% P: 20%	- 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 organizaciju poslova prema radnom nalogu, na konkretnom primjeru	+		+				
Evidentira utrošene i rashodovane namirnice kroz poslovnu dokumentaciju T: 50% P: 40%	- 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: 30% P: 30%	- 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 u kuhinjskom bloku	+	+					
	- Demonstrira proces primopredaje smjene u kuhinjskom bloku, 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 15-20 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 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“.

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

- Procedure rada
- Organizacija rada 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

- Poslovna dokumentacija
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za kuhinjsko poslovanje
- Poslovna komunikacija

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 deo ispita treba realizovati u učionici. Praktični dio ispita treba realizovati u školskoj radionici ili u 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

3.5. 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:

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa

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 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 15-20 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 deo ispita treba realizovati u učionici. Praktični dio ispita treba realizovati u školskoj radionici ili u 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 Roštiljdžija/ Roštiljdžijka

Kod dokumenta: IK-100120-ROŠT

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