



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

ISPITNI KATALOG

MESAR/ MESARKA U UGOSTITELJSTVU

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 ŽIVOTINJSKOG PORIJUEKLA ZA IZRADU GASTRONOMSKIH PROIZVODA.....	9
3.3.	ORGANIZACIJA RADA U KUHINJSKOM BLOKU.....	14
3.4.	ZAŠTITA I ZDRAVLJE NA RADU I ZAŠTITA OKOLINE.....	18
4.	REFERENTNI PODACI.....	23

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: MESAR/ MESARKA U UGOSTITELJSTVU

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: 13

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-MEUGO-01	Obrada namirnica životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda	9	170
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		13	250

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: 15% P: 15%	- 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: 10% P: 10%	- 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 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	+	+					
	- 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, hvataljke za meso i dr.	+	+					
	- Demonstrira odabir sitnog i krupnog inventara prema vrsti namjene i upotrebe, na konkretnom primjeru	+		+				
Provjeri ispravnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom bloku	- Nabroji uređaje, opremu i inventar za rad prema odjeljenjskoj namjeni Uređaji: štednjak, pećnica, frižider, konvektomat, uređaj za	+	+					

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: 10% P: 10%	duboko zamrzavanje i dr. Oprema: radni sto, nosač za plehove, sudopera i dr. Inventar: posuđe, pribor i alat							
	- 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 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

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

- 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 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

- Lična i radna higijena
- Pripremni poslovi u kuhinji
- 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 ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA ZA IZRADU GASTRONOMSKIH PROIZVODA

Okvirni broj časova: 170

Kreditna vrijednost: 9

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 životinjskog porijekla prema preuzetom nalogu T: 40% P: 10%	- Objasni redosljed procesa rada po radnom nalogu	+	+					
	- Objasni vrste mesa Vrste mesa: goveđe, svinjsko, ovčije, kozije, perad, divljač	+	+					
	- Navede kategorije mesa domaćih životinja Kategorije mesa: meso ekstra kategorije, I kategorije, II kategorije i III kategorije	+	+					
	- Navede polupreradevine i prerađevine od životinjskog mesa Polupreradevine od životinjskog mesa: mesna masa za izradu ćevapa, pljeskavica, kobasica i dr. Prerađevine od životinjskog mesa: pljeskavice, ćevapi, šiš ćevapi, uštipci, file, batac, kotlet i dr.	+	+					
	- Demonstrira odabir namirnica životinjskog porijekla, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši grubu i finu obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i prema preuzetom nalogu T: 20% P: 35%	- Opiše postupke grube obrade namirnica za izradu gastronomskih proizvoda Gruba obrada namirnica: čišćenje, rasjecanje, tranširanje, pandlovanje i dr.	+	+					
	- Opiše postupke fine obrade 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
Po završetku jedinice kvalifikacije, kandidat će biti sposoban da:	za izradu gastronomskih proizvoda Fina obrada namirnica: oblikovanje, filetiranje i dr.							
	- Objasni načine održavanja namirnica posle grube i fine obrade za izradu gastronomskih proizvoda	+	+					
	- Demonstrira postupke grube i fine obrade namirnica za izradu gastronomskih proizvoda, na konkretnom primjeru	+		+				
Pripremi poluproizvode za izradu gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i prema preuzetom nalogu T: 30% P: 35%	- Objasni način pripreme poluproizvoda za finalnu izradu gastronomskih proizvoda Priprema poluproizvoda: soljenje, mariniranje, pajcovanje, sazrijevanje mesa, rolovanje, špikovanje, filovanje i dr.	+	+					
	- Objasni način pripreme poluproizvoda životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda Poluproizvodi životinjskog porijekla: mesna masa za ćevape, pljeskavice, kobasice i dr.	+	+					
	- Navede normative za izradu poluproizvoda, u skladu sa standardima	+	+					
	- Demonstrira način pripreme poluproizvoda za izradu gastronomskih proizvoda, na konkretnom primjeru	+		+				
	- Demonstrira način pripreme poluproizvoda od mesa za izradu gastronomskih proizvoda, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši pakovanje, obilježavanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda, u skladu sa	- Objasni način pakovanja namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda, u skladu sa higijenskim standardima, 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
standardima i preuzetom nalogu T: 10% P:20 %	- Objasni način obilježavanja namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda, u skladu sa higijenskim standardima, na konkretnom primjeru	+	+					
	- Objasni način skladištenja namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda, u skladu sa higijenskim standardima, na konkretnom primjeru	+	+					
	- Demonstrira pakovanje, obilježavanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda, 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 – 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).
- 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

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

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

- Namirnice životinjskog porijekla
- Obrada namirnica životinjskog porijekla
- Začini u gastronomiji
- Konzerviranje i čuvanje namirnica u gastronomiji
- Pakovanje, obilježavanje i skladištenje namirnica u gastronomiji

Povezanost sa programima formalnog obrazovanja

- Gastronom, nivo IV1

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

- 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 deio 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 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. 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 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 Vrste poslovne dokumentacije: trebovanje, utrošak sredstva za rad, utrošene namirnice 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 T: 30% P: 30%	- Navede vrste popisa u kuhinjskom bloku	+	+					
	- Objasni forme popisa u kuhinjskom bloku	+	+					
	- Demonstrira popis namirnica, 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 popis uređaja, opreme, alata, inventara i posuđa po odgovarajućoj evidenciji, na konkretnom primjeru	+		+				
Izvrši proces primopredaje smjene 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 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

- 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

- Procedure rada
- Organizacija rada u kuhinjskom bloku
- Poslovna dokumentacija
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za kuhinjsko poslovanje

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

- 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

3.4. ZAŠTITA I ZDRALJE 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	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: 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, parazitska 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								

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

- 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 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.

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

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

- 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 Mesar/ Mesarka u ugostiteljstvu

Kod dokumenta: IK-100130-MEUGO

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