

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ ПОСЛАСТИЧАР

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ, ЦИЉЕВИ И ИСХОДИ СТРУЧНОГ ОБРАЗОВАЊА

1. **Назив квалификације:** Посластичар
2. **Подручје рада:** Трговина, угоститељство и туризам
3. **Ниво квалификације:** III
4. **Трајање образовања:** три године
5. **Сврха квалификације:** Припрема, декорисање и сервирање топлих, хладних и сувих посланица.
6. **Стручне компетенције:**
 - Организовање сопственог рада и радног места
 - Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових посланица
 - Припрема топлих, хладних и сувих посланица
 - Пријем и издавање поруџбине
 - Вођење евиденција

7. Опис рада

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Организовање сопственог рада и радног места	<ul style="list-style-type: none">- Одржава хигијену и здравствено безбедносне услове- Припрема опрему, уређаје и инвентар- Комуницира са сардницима- Учествује у изради дневне понуде- Обавља процедуре затварања (процедуре „предаје смене“)- Прати иновације у области посланичарства
Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових посланица	<ul style="list-style-type: none">- Одређује врсту, класу и категорију намирница потребну за припрему посланица- Контролише исправност намирница- Механички и термички обрађује намирнице за припрему посланица- Пакује и складишти необрађене и обрађене намирнице- Уклања неисправне намирнице- Пакује и складишти готове посланице
Припрема топлих, хладних и сувих посланица	<ul style="list-style-type: none">- Припрема сладолед- Припрема торте и колаче- Припрема ледене посланице- Припрема ситне колаче- Припрема чајно пециво- Припрема воћне салате и купове- Припрема напитке- Припрема топле посланице- Декорише посланице
Пријем и издавање поруџбине	<ul style="list-style-type: none">- Комуницира са конобарима и клијентима у вези са поруџбинама- Сервира припремљене посланице за услуживање- Декорише поруџбину- Сарађује са осталим одељењима угоститељског објекта
Вођење евиденција	<ul style="list-style-type: none">- Требује потребну количину намирница- Пописује намирнице- Води евиденцију поруџбина и издатих посланица- Води евиденцију о расходованим - неисправним намирницама- Примењује нормативе- Израђује декларације за готове производе- Израђује калкулације производних цена

8. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за образовни профил посластичар је оспособљавање ученика за припрему, декорисање и сервирање топлих, хладних и сувих посластица.

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потреба континуираног образовања, стручног усавршавања, развоја каријере, унапређење могућности запослења, усмерава ученике да се оспособљавају за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- ефикасан рад у тиму;
- преузимање одговорности за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- благовремено реаговање на промене у радној средини;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- примену мера заштите животне средине у складу са концептом одрживог развоја;
- употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу.

9. Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
организује сопствени рад и радно место	<ul style="list-style-type: none">- објасни значај и наведе принципе: санитарне заштите, хигијенске заштите, заштите здравља и безбедности на раду, еколошке заштите, НАССР стандарда при руковању намирницама- објасни намену и карактеристике опреме и инвентара за припремање посластица- објасни начине и правила одржавања алата уређаја и инвентара- наведе начине и системе организације рада у посластичарници и угоститељском предузећу- објасни принципе састављања и писања инструмената понуде- примењује стручну терминологију у посластичарству	<ul style="list-style-type: none">- одражава личну хигијену и радну униформу према стандарду- одржава хигијену радног места, средине опреме и инвентара- сортира алат и одлаже га на одговарајуће место- утврђује стање опреме, уређаја и инвентара- осигурава радне процесе и хигијену при руковању намирницама- обезбеђује техничке услове у смислу безбедности и заштите здравља (осветљење, проветравање, заштита средства и сл.)- укаже прву помоћ у случају механчких, хемијских, термичких повреда и струјних удара- ради у тиму- припрема инструмената понуде	<ul style="list-style-type: none">- савесно, одговорно, уредно и благовремено обавља поверене послове- испољи позитиван однос према примени санитарних и здравствених мера у процесу рада- испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад- ефикасно организује време- води рачуна о режијским трошковима- примењује иновације у раду- испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост,

<p>врши пријем, обраду, паковање и складиштење намирница и готових посластица</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте и категорије животних намирница - опише састав и органолептичка својства намирница - разликује начине обраде намирница - наведе и објасни узроке кварења појединачних група намирница - објасни принципе складиштења и чувања намирница и готових посластица - разликује врсте амбалаже за чување намирница, полупроизвода и готових производа 	<ul style="list-style-type: none"> - наручује и прима намирнице - препознаје квалитет намирница и изврши класирање - чисти намирнице - обрађује намирнице – механички и термички - сортира и уклања отпатке при обради намирница - пакује намирнице и полупроизводе у амбалажу и одлаже их на одговарајући начин - пакује готове посластице у адекватну амбалажу и одлаже их на одговарајући начин - пакује и декларише посластице у продајну амбалажу 	<p>ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима</p> <ul style="list-style-type: none"> - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима
<p>припрема топле, хладне и суве посластице</p>	<ul style="list-style-type: none"> - објасни основне принципе нутриционизма - разликује главне и помоћне сировине за производњу посластица - наведе рецептуре и поступке за припрему различитих врста: сладоледа, торта, колача, ледених посластица, ситних колача, чајног пецива, компота, воћних салата, купова, напитака, топлих посластица. - разликује начине обликовања посластица у складу са врстом - наведе начине декорисања посластица у складу са врстом - објасни рецептуре и начине израде различитих декоративних елемената - кратко опише норматив за одговарајућу врсту посластица 	<ul style="list-style-type: none"> - дозира намирнице према нормативу - врши механичку и термичку обраду намирница - подеси укус, мирис, боју и друга својства посластице додавањем одговарајућих састојака - успостави жељену конзистенцију, структуру, хомогеност и друге карактеристике посластице - подеси рад, контролише и искључује апарате и уређаје - израђује декоративне елементе - обликује посластице - декорише посластице 	
<p>прима и издаје поруџбине</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наведе нормативе формирања порције - објасни начин издавања посластица по наруџби или менију - објасни принципе и начине декорисања порције 	<ul style="list-style-type: none"> - прима поруџбине од конобара или клијента - формира порције по нормативима - сервира и декорише посластице - издаје припремљене посластице конобару или клијенту на основу 	

		наруцбе
води евиденције	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте евиденција - опише процедуру евидентирања издатих посластица - објасни елементе калкулације производних цена посластица - објасани значај и структуру декларације 	<ul style="list-style-type: none"> - формира требовање намирница - попише намирнице - води евиденцију утрошених намирница - евидентира количину издатих посластица - евидентира расходоване намирнице - припреми тражене податке за калкулације и формирање ценовника - декларише готове посластице