

**ПЛАН И ПРОГРАМ НАСТАВЕ И УЧЕЊА
ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ КУВАР**

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. Назив квалификације: Кувар
2. Подручје рада: Трговина, угоститељство и туризам
3. Ниво квалификације: III
4. Трајање образовања: три године
5. Сврха квалификације: Припрема, сервира и декорише оброке.
6. Стручне компетенције:
 - Организовање сопственог рада и радног места
 - Пријем, обрада и складиштење намирница
 - Припрема јела за издавање
 - 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 дневног јеловника- Обавља процедуре затварања (процедуре «предаје смене»)- Прати иновације у области куварства |
| Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница | <ul style="list-style-type: none">- Одређује врсту, класу и категорију намирница потребну за припрему планираног јеловника- Контролише исправност намирница- Обрађује месо, рибу, ракове, шкољке- Обрађује поврће и воће- Складишти необрађене и обрађене намирнице- Уклања неисправне намирнице |

| Стручна компетенција | Јединице компетенције |
|-----------------------------|--|
| Припрема јела за издавање | <ul style="list-style-type: none"> - припрема супе и чорбе - припрема готова јела - припрема печења - припрема варива - припрема хладна предјела - припрема топла предјела - припрема рибу, ракове и шкољке - припрема јела по поруџбини - припрема јела са роштиља - припрема фондова и сосева - припрема салате - припрема једноставне послатнице - припрема пецива |
| Пријем и издавање поруџбине | <ul style="list-style-type: none"> - Комуницира са конобарима у вези са поруџбинама - Сервира припремљена јела 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 јела - Води евиденцију о расходованим - неисправним намирницама - Примењује нормативе |

8. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за образовни профил кувар је оспособљавање ученика за припрему, сервирање и декорисање obroka.

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потреба континуираног образовања, стручног усавршавања, развоја каријере, унапређење могућности запошљања, 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, HACCP стандарда при руковању намирницама - објасни намену и карактеристике опреме и инвентара за припремање јела - објасни начине и правила одржавања алата уређаја и инвентара - наведе начине и системе организације рада у кухињи и угоститељском предузећу - објасни принципе састављања и писања менија и јеловника - примењује стручну терминологију у куварству | <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 храном и пићем - обезбеђује техничке услове у смислу безбедности и заштите здравља (осветљење, проветравање, заштита средстава и сл.) - укаже прву помоћ у случају механичких, хемијских, термичких повреда и струјних удара - ради у тиму - припрема меније и јеловник у сарадњи са шефом кухиње | <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 ипловације у раду - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима |
| врши пријем, обраду, паковање и складиштење намирница | <ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте и категорије поврћа и воћа - разликује врсте меса, риба, ракова и шкољки - наведе категоризације меса - опише састав и органолептичка својства намирница - разликује начине обраде намирница - наведе и објасни узроке кварења појединачних група намирница - објасни принципе складиштења и чувања намирница | <ul style="list-style-type: none"> - наручује и прима намирнице у сарадњи са шефом кухиње - 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 | |
| припрема јела за издавање | <ul style="list-style-type: none"> - објасни основне принципе нутриционизма - наведе рецептуре и нормативе за припрему различитих врста: супа и чорби, готових јела, печења, варива, хладни и топлих предјела, риба, ракова, шкољки, јела по поруџбини, јела са роштиља, фондова и сосева, салата, једноставних послатица и пецива - објасни карактеристике дијеталне и вегетаријанске исхране - кратко опише норматив за одговарајућу врсту јела | <ul style="list-style-type: none"> - дозира намирнице према нормативу - врши механичку и термичку обраду намирница - подеси укус, мирис и друга својства јела додавањем зачина - успостави жељену конзистенцију, структуру, хомогеност и друге карактеристике јела - подеси рад, контролише и искључује апарате и урђаје - сортира јела у „топле купке“ | |
| прима и издаје поруџбине | <ul style="list-style-type: none"> - наведе нормативе формирања порције јела - објасни начин издавања јела по поруџбине или менију - објасни принципе и начине декорисања јела | <ul style="list-style-type: none"> - прима поруџбине од конобара - формира порције по нормативима - израђује декоративне елементе - обликује поврће и воће - обликује млечне производе - сервира и декорише јела - издаје припремљена јела конобару на основу поруџбине | |

| Стручне компетенције | Знања | Вештине | Ставови |
|--|---|---|---------|
| По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да: | | | |
| води евиденције | <ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте евиденција - опише процедуру евидентирања издатих obroka - објасни елементе калкулације за јела и меније | <ul style="list-style-type: none"> - формира требовање намирница - напише намирнице - води евиденцију утрошених намирница - евидентира број издатих obroka - евидентира расходоване намирнице - припреми тражене податке за калкулације и формирање ценовника | |