

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ КУВАР

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ, ЦИЉЕВИ И ИСХОДИ СТРУЧНОГ ОБРАЗОВАЊА

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 |
| 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 посластице- 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 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 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 средства и сл.)- укаже прву помоћ у случају механчких, 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 иновације у раду |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>врши пријем, обраду, паковање и складиштење намирница</p> | <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 | <ul style="list-style-type: none"> - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима |
| <p>припрема јела за издавање</p> | <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 посластица 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“ | |
| <p>прима и издаје поруџбине</p> | <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 | |
| <p>води евиденције</p> | <ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте евиденција - опише процедуру евидентирања издатах obroka - објасни елементе калкулације за јела и меније | <ul style="list-style-type: none"> - формира требовање намирница - попише намирнице - води евиденцију утрошених намирница - евидентира број издатаих obroka | |

| | | | |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">- евидентира расходоване намирнице- припреми тражене податке за калкулације и формирање ценовника | |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|