

**ЗАВОД ЗА УНАПРЕЂИВАЊЕ ОБРАЗОВАЊА И ВАСПИТАЊА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАЊЕ И ОБРАЗОВАЊЕ ОДРАСЛИХ**

**КВАЛИФИКАЦИЈА
КУВАР**

1. Назив квалификације: Кувар
2. Сектор - подручје рада: Трговина - Трговина, угоститељство и туризам
3. Ниво квалификације: III
4. Стандард стручних компетенција

4.1. Опис рада

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
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

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
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

4.2 Екстремни услови под којима се обавља посао са стеченом квалификацијом:

- нема.

4.3 Изложеност ризицима при обављању посла са стеченом квалификацијом:

- нема.

5. Циљеви и исходи стручног образовања

5.1 Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за образовни профил КУВАР је оспособљавање ученика за припрему, сервирање и декорисање оброка.

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.

5.2 Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања, лице ће бити у стању 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 средства 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 иновације у раду
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 полупроизоде 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

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 послastiца 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 	
води евиденције	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте евиденција - опише процедуру евидентирања издатаих obroка - 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 obroка - евидентира расходоване намирнице - припреми тражене податке за калкулације и формирање ценовника 	

6. Кадар за реализацију програма образовања одраслих на основу стандарда квалификације

Теоријски део програма:

Лица са високим или вишим образовањем из области угоститељства и туризма и најмање три године радног искуства у струци.

Практични део програма:

Лица са завршеним трогодишњим или четворогодишњим образовањем одговарајућег образовног профила и најмање три године радног искуства на пословима одговарајућег занимања.