

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

КВАЛИФИКАЦИЈА

ПОСЛАСТИЧАР

1. Назив квалификације: Посластичар
2. Сектор - подручје рада: 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 дневне понуде - Обавља процедуре затварања (процедуре „предаје смене“) - Прати иновације у области посластичарства
Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових послastiца	<ul style="list-style-type: none"> - Одређује врсту, класу и категорију намирница потребну за припрему послastiца - Контролише исправност намирница - Механички и термички обрађује намирнице за припрему послastiца - Пакује и складишти необрађене и обрађене намирнице - Уклања неисправне намирнице - Пакује и складишти готове послastiце
Припрема топлих, хладних и сувих послastiца	<ul style="list-style-type: none"> - Припрема сладолед - Припрема торте и колаче - Припрема ледене послastiце - Припрема ситне колаче - Припрема чајно пециво - Припрема воћне салате и купове - Припрема напитке - Припрема топле послastiце - Декорише послastiце
Пријем и издавање поруџбине	<ul style="list-style-type: none"> - Комуницира са конобарима и клијентима у вези са поруџбинама - Сервира припремљене послastiце за услуживање - Декорише поруџбину

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
	- 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 послastiца - Води евиденцију о расходованим - неисправним намирницама - Примењује нормативе - Израђује декларације за готове производе - Израђује калкулације производних цена

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 ПОСЛАСТИЧАР је оспособљавање ученика за припрему, декорисање и сервирање топлих, хладних и сувих послastiца.

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 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 механичких, 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, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима
врши пријем, обраду, паковање и складиштење намирница и готових посластица	<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 	<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

		продајну амбалажу	
припрема топле, хладне и суве посластице	<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 	
прима и издаје поруџбине	<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 наруџбе 	
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 	

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.