



АГЕНЦИЈА
ЗА КВАЛИФИКАЦИЈЕ

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ
КУВАР

Београд, 2021.

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

Назив квалификације	КУВАР
---------------------	--------------

ОСНОВНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ КВАЛИФИКАЦИЈЕ

КЛАСНОКС ¹ / ISCED-F 2013	1013 Хотели, ресторани и кетеринг
Ниво НОКС -а ²	3
Ниво ЕОК-а ³	3
Врста квалификације	Стручна
Обим квалификације	3 године
Предуслови за стицање квалификације	Ниво 1 НОКС-а - основно образовање и васпитање, основно образовање одраслих, основно балетско образовање и васпитање и основно музичко образовање и васпитање
Облици учења	<ul style="list-style-type: none">- Формално образовање;- Неформално образовање одраслих у трајању од најмање 960 сати обуке;- Признавање претходног учења.
Врста јавне исправе	<ul style="list-style-type: none">- Диплома;- Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил;- Сертификат о оствареном стандарду квалификације у целини.

РЕЛЕВАНТНОСТ КВАЛИФИКАЦИЈЕ ЗА ЗАПОШЉАВАЊЕ И НАСТАВАК ОБРАЗОВАЊА

Проходност у систему квалификација	Ниво 4 НОКС-а Ниво 5 НОКС-а
Занимање	5120.01 Бродски кувар 5120.02 Дијететски кувар 5120.03 Кувар 5120.04 Кувар посланица 5120.05 Кувар сосова и зачина за конзервирање 5120.06 Кувар специјалних јела 5120.07 Помоћник куvara 5120.08 Роштиљ-мајстор 5120.09 Авио кетеринг кувар
Стандард занимања ⁴	-

¹ Систем према коме се квалификације разврставају и шифрирају у НОКС- у, усклађен са Међународном стандардном класификацијом образовања ISCED 13-F.

² Национални оквир квалификација Републике Србије (НОКС)

³ Европски оквир квалификација (енг. *European Qualifications Framework*)

⁴ До доношења стандарда занимања, повезаност стандарда квалификације Кувар са тржиштем рада заснована је на подацима о занимањима који су утврђени на основу прописа из области рада и запошљавања (према: Закон о НОКС-у, чл.50.), као и на опису рада из иницијалног предлога стандарда квалификације у оквиру Иницијативе за развој и усвајање стандарда квалификације Кувар.

ИСХОДИ УЧЕЊА

Општи опис квалификације	<p>Кувар самостално припрема и сервира јела и друге производе кухиње у складу са интерним процедурама, утврђеним описима производа, нормативом, естетским елементима и свим параметрима квалитета припремљених јела/кулинарских производа уз примену важећих стандарда у производном процесу у кухињи.</p> <p>Обучен је да самостално врши пријем, складиштење, припрему и топлотну обраду животних намирница, као и да води евиденције у кухињи.</p> <p>Самостално спроводи мере хигијенско-техничке заштите и хигијенске стандарде у кухињским одељењима и њима припадајућом опремом, уређајима и инвентаром за рад, по правилима и принципима НАССР система безбедности хране.</p> <p>Делотворно и јасно комуницира и сарађује са надређенима и сарадницима приликом обављања задатака и активно доприноси култури уважавања и сарадње.</p> <p>Континуирано прати новине у куварству и усавршава се у сврху сопственог предузетничког пословања и/или задовољења захтева послодавца.</p> <p>Сврсисходно примењује техничке информације, информационо-комуникационе технологије (ИКТ) и унапређује њихову примену кроз учење и усавршавање.</p> <p>Ниво општих и стручних знања, вештина, способности и ставова у оквиру стечених компетенција, кувару превасходно омогућава запошљавање и наставак школовања у датој стручној области.</p>
Компетенције	<ul style="list-style-type: none">- Организовање сопственог рада и самостална припрема и уређивање радног места за складиштење, обраду животних намирница, топлотну обраду и сервис хране;- Чување и обрада намирница;- Припрема и сервирање јела;- Обезбеђивање квалитета, хигијенско-техничке и безбедносне заштите на нивоу свог радног места;- Кључне компетенције;⁵ (посебно: предузимљивост и оријентација ка предузетништву, сарадња, одговоран однос према здрављу и одговоран однос према околини).

⁵ На основу: Правилника о општим стандардима постигнућа за крај општег средњег образовања и средњег стручног образовања у делу општеобразовних предмета („Службени гласник РС“, бр. 117/13).

По стеченој квалifikацији, лице ће бити у стању да:

Знања

- наведе системе организације рада у кухињи;
- разликује врсте животних намирница, прехранбених полупроизвода и производа који се употребљавају као храна, и вреднује све параметре њиховог квалитета;
- објасни безбедносне ризике, начине складиштења и чувања животних намирница, прехранбених полупроизвода и производа;
- разликује начине обраде намирница и специфичности појединих поступака у припреми јела;
- објасни начине припреме јела интернационалних кухиња и традиционалних српских јела;
- опише састав јела и других производа кухиње, поштујући рецептуре и нормативе за припрему различитих врста: супа и чорби, готових јела, печења, варива, хладних и топлих предјела, риба, ракова, шкољки, јела по поруцбини, јела са роштиља, фондова и сосева, салата и једноставних посластица и пецива;
- објасни намену, карактеристике и правила безбедног руковања и одржавања функционалности опреме, уређаја и алата за припремање јела у складу са утврђеном процедуром и упутством;
- објасни основне принципе избалансиране исхране и значај нутријената у саставу јела као и карактеристике посебних начина исхране;
- наведе нормативе за припрему одређених јела и других производа кухиње;
- објасни начине и правила писања менија и јеловника и поступак калкулације цена;
- наведе врсте евиденција у кухињи и опише начине евидентирања;
- објасни значај система безбедност хране и наводи стандарде који су везани за безбедност, квалитет хране и минималне техничке услове за обављање угоститељске делатности;
- идентификује различите ознаке и безбедоносна упутства која се користе на радном месту;
- наведе могуће узроке за избијање пожара и објасни методе и процедуре за спречавање пожара.

Вештине

- одржава личну хигијену, хигијену радног места, опреме и инвентара;
- проверава и подешава опрему и уређаје, сортира алат и одлаже га на одговарајуће место у кухињи, осигуравајући радне процесе и хигијену при руковању храном;
- врши попис намирница и инвентара и учествује у наручивању и пријему намирница;
- складишти и чува животне намирнице, полупроизоде и производе у складу са правилима и принципима HACCP система;
- учествује у изради менија и јеловника у сарадњи са шефом кухиње;
- врши избор животних намирница, полупроизоде и производа према утврђеним параметрима квалитета и класира их према врсти и року употребе;
- врши одабир животних намирница узимајући у обзир сезонску понуду производа на тржишту;
- врши пријем, складишти, припрема и топлотно обрађује намирнице и управља отпадом од хране;
- прима поруџбине и издаје припремљена јела на основу поруџбине;
- припрема јела и кулинарске производе у складу са посебним захтевима госта;
- подешава укус, мирис и друга својства јела додавањем зачина и успоставља жељену конзистенцију, структуру, хомогеност и друге карактеристике квалитета;
- декорише, сервира јела према упутству и сортира их у топле купке узимајући у обзир савремене кулинарске трендове и посебне карактеристике ресторана;
- врши сервис према утврђеним интерним стандардима и правилима и принципима HACCP система безбедности хране;
- презентује јело и друге производе кухиње на професионалан начин;
- чита и разуме документацију и упутства на једном страном језику;
- припреми тражене податке за калкулације и формирање ценовника;

Вештине

- води евиденцију утрошених животних намирница, полупроизвода и производа и евидентира број издатих јела;
- примењује мере безбедности и заштите здравља на раду и указује прву помоћ у случају повреда;
- комуницира примењујући правила пословне комуникације и поштујући принципе родне, расне, религиозне и друге равноправности.

Способности и ставови

- обавља поверене послове рада у кухињи и ван ње, самостално, савесно, уредно и прецизно у складу са важећом регулативом, интерним процедурама и утврђеним описима производа поштујући кораке и принципе утврђеног система стандарда за безбедност хране;
- ефикасно планира и организује време и активности, поштује кораке и принципе утврђеног система безбедности (НАССР) и интерне унапред утврђене процедуре припреме и дистрибуције хране;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- одговорно и економично користи животне намирнице и прехранбене производе, опрему, инвентар и алате, средства за одржавање хигијене, енергију и воду;
- испољава позитиван однос према функционалности и техничкој исправности опреме, алата и уређаја које користи при обављању посла;
- поштује професионално-етичке норме и вредности и испољава предузимљивост у раду;
- испољава позитиван став према тимском раду и истиче вредности сарадње, љубазности, предузимљивости и флексибилности у професионалном окружењу;
- примењује ИКТ у раду укључујући пословну комуникацију електронским путем, прати трендове из области кулинарства и показује спремност за даље учење и усавршавање;
- показује спремност за решавање проблема у оквиру послова у кухињи, повремено и у нестандартним ситуацијама;
- испољава одговоран однос према свом здрављу, здрављу других и према заштити околине.

Начин провере остварености исхода учења

Праћење развоја и напредовања ученика у достизању исхода и стандарда постигнућа, као и напредовање у развијању компетенција обавља се формативним и сумативним оцењивањем.

Оцењивање је описно и бројчано.

Бројчане оцене ученика су:

- одличан (5),
- врло добар (4),
- добар (3),
- довољан (2) и
- недовољан (1).

Оцена недовољан (1) није прелазна оцена.

Оцењивање се остварује применом различитих метода и техника (пројектни, радни задаци и сл.).

Сумативно на полугодишту, крају школске године и на завршном испиту.

У неформалном образовању процена остварености исхода учења обавља се на испиту за проверу савладаности програма за стицање квалификације.

У поступку признавања претходног учења провера савладаности исхода учења обавља се путем процене претходно стечених исхода учења и компетенција које је кандидат успео да докаже путем прописаних инструмената за процену и на испиту за процену остварености исхода учења који комбинује више метода процене од којих је практични рад у реалном/симулираном радном окружењу обавезан.

ОСИГУРАЊЕ КВАЛИТЕТА КВАЛИФИКАЦИЈЕ

Квалификације реализатора програма

Одговарајуће образовање:

- нивоа 5 НОКС-а,
- нивоа 6 НОКС-а (подниво 6.1, подниво 6.2) и
- нивоа 7 НОКС -а (подниво7.1),

у складу са чл. 140.–142. Закона о основама система образовања и васпитања.

Организација надлежна за издавање јавне исправе

Средње стручне школе

Јавно признати организатори активности образовања одраслих (ЈПОА)