

# ЗАВРШНИ ИСПИТ

## КУВАР

Приручник о полагању завршног испита  
у образовном профилу кувар

## Садржај

УВОД .....	1
НОВИ КОНЦЕПТ ЗАВРШНОГ ИСПИТА .....	2
I ПРОГРАМ ЗАВРШНОГ ИСПИТА .....	3
1. ЦИЉ .....	3
2. СТРУКТУРА .....	3
3. ОЦЕЊИВАЊЕ СТРУЧНИХ КОМПЕТЕНЦИЈА .....	3
4. ПРЕДУСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И СПРОВОЂЕЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА .....	6
5. ОРГАНИЗАЦИЈА ИСПИТА .....	6
5.1. Припрема ученика за полагање .....	6
5.2. Испитна комисија .....	7
6. ОЦЕЊИВАЊЕ НА ИСПИТУ .....	7
6.1. Испитни задаци .....	7
6.2. Оцењивање радног задатка .....	7
7. ЕВИДЕНТИРАЊЕ УСПЕХА И ИЗВЕШТАВАЊЕ .....	8
8. ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ .....	8
АНЕКС 1. Стандард квалификације кувар .....	9
АНЕКС 2. Радни задаци са обрасцем за оцењивање на завршном испиту .....	11
ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА .....	13
РАДНИ ЗАДАТАК .....	15
ПРИЛОГ .....	16
ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА .....	I

## УВОД

Модернизација друштва и усмереност ка економском и технолошком развоју подразумевају иновирање како општих, тако и специфичних циљева стручног образовања. У том смислу стручно образовање у Србији се, пре свега, мора усмеравати ка стицању стручних знања и развоју кључних компетенција неопходних за успешан рад, даље учење и постизање веће флексибилности у савладавању променљивих захтева света рада и друштва у целини и већу мобилност радне снаге.

Да би се унапредио квалитет, укључиле интересне групе и социјални партнери, обезбедио ефикасан трансфер знања и стицање вештина код свих учесника у образовном процесу уз пуно уважавање етничких, културолошких и лингвистичких различитости, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије започело је припреме за реорганизацију и реформу система стручног образовања, доношењем Стратегије развоја стручног образовања у Србији<sup>1</sup>. Уследиле су огледне активности на иновацијама које су се превасходно односиле на увођење наставних планова и програма заснованих на компетенцијама и исходима учења, промене у организацији рада школе, осавремењивање наставе и примену новог концепта испита. Новине у стручном образовању су формализоване кроз важећа законских решења<sup>2</sup>, као и у оквиру стратешких праваца којима се дугорочно одређује образовна политика у стручном образовању Републике Србије.<sup>3</sup>

На тим основама је након фазе реализације и евалуације огледа, у подручју рада трговина, угоститељство и туризам од школске 2012/13. године, уведен нови наставни програм<sup>4</sup>: **кувар**. Овај програм развијен је на основу **стандарда квалификације**. Примена стандардизације у систему стручног образовања подразумева и увођење новог концепта завршног испита, чиме се обезбеђује провера стечености стручних компетенција прописаних стандардом квалификације.

Прва генерација ученика образовног профила кувар завршава своје школовање полагањем завршног испита школске 2014/15. године.

Програм завршног испита припремљен је уз консултације и према захтевима социјалних партнера – Уније послодаваца, Привредне коморе Србије, одговарајућих пословних удружења и уз активно учешће наставника средњих стручних школа у којима се програм спроводи. Овај програм настао је на основу свеобухватног истраживања различитих међународних концепата завршног испита, уз уважавање постојећих искустава у овој области у Републици Србији.

Будући да успешно спровођење завршног испита претпоставља припрему свих учесника и примену прописаних процедура, Завод за унапређивање образовања и васпитања – Центар за стручно образовање и образовање одраслих (у даљем тексту: Центар), у сарадњи са тимом наставника, припремио је Приручник о полагању завршног испита (у даљем тексту: Приручник). Упутства из овог приручника су важна како би се осигурало да се испит спроводи на исти начин у свакој школи и да га сви ученици полажу под једнаким условима.

Приручник који је пред Вама је јавни документ намењен ученицима и наставницима средњих стручних школа у којима се реализује наставни програм кувар, социјалним партнерима и свим другим институцијама и појединцима заинтересованим за ову област.

Овај документ ће у наредном периоду бити унапређиван и прошириван у складу са захтевима развоја националног система квалификација, потребама школа и социјалних партнера.

<sup>1</sup> "Службени гласник РС" бр. 1/07

<sup>2</sup> Закон о основама система образовања, Службени гласник РС" бр. 72/2009, 52/2011 и 55/2013 и Закон о средњем образовању и васпитању "Службени гласник РС" бр.55/2013

<sup>3</sup> Стратегија развоја образовања у Републици Србији до 2020,

<sup>4</sup> "Службени гласник РС – Просветни гласник" бр. 10/12 и 1/13

## НОВИ КОНЦЕПТ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Завршни испит је један од елемената система обезбеђивања квалитета стручног образовања. Полагањем завршног испита у средњем стручном образовању, појединац стиче **квалификацију** неопходну за учешће на тржишту рада.

Завршним испитом по новом концепту се проверава да ли је ученик, по успешно завршеном трогодишњем образовању, стекао стандардом квалификације прописана знања, вештине, ставове и способности, тј. главне стручне компетенције за занимање(а) за које се школовао у оквиру образовног профила.

Поред дипломе, сваки појединац полагањем оваквог испита стиче и тзв. додатак дипломи - *Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил*, чиме се на транспарентан начин послодавцима представљају стечене компетенције.

Нови концепт завршног испита који се примењује у свим одељењима истог образовног профила заснован је на **принципима**:

- уједначавање квалитета завршног испита на националном нивоу,
- унапређивање квалитета процеса оцењивања.

Уједначавање квалитета завршног испита на националном нивоу подразумева спровођење испита по једнаким захтевима и под једнаким условима у свим школама. Увођење механизма осигурања квалитета дефинисаних кроз стандардизоване процедуре и упутства за реализацију, важан су аспект квалитетног спровођења испита. На тај начин се доприноси уједначавању квалитета образовања на националном нивоу за сваки образовни профил.

Унапређивање квалитета процеса оцењивања постиже се применом **методологије оцењивања заснованог на компетенцијама**<sup>5</sup>, као валидног и објективног приступа вредновању компетенција. Развој објективних критеријума процене и одговарајућих метода и инструмената омогућен је успоставом система стандарда квалификације. У складу са тим, оцењивање засновано на компетенцијама почива на операционализацији радних задатака проистеклих из реалних захтева посла, односно процеса рада.

Квалитет оцењивања посебно у домену поузданости и објективности, остварује се и увођењем делимично екстерног оцењивања. Представници послодаваца, стручњаци у одређеној области, обучавају се и учествују као екстерни чланови комисија у оцењивању на завршном испиту.

Резултати завршног испита користе се у процесу **самовредновања** квалитета рада школе, али и **вредновања** образовног процеса у датом образовном профилу, на националном нивоу. Они су истовремено и смерница за унапређивање образовног процеса на оба нивоа.

За сваки образовни профил припрема се **Приручник**, којим се детаљно описује начин припреме, организације и реализације испита. У састав Приручника улазе: листа радних задатака, радни задаци и обрасци за оцењивање радних задатака.

<sup>5</sup> За потребе примене концепта оцењивања заснованог на компетенцијама у стручном образовању и посебно у области испита развијен је приручник „Оцењивање засновано на компетенцијама у стручном образовању“ у оквиру кога су описане карактеристике концепта, његове предности у односу на остале приступе оцењивању, методе примерене таквој врсти оцењивања, као и стандардизован методолошки пут за развој критеријума процене компетенција за одређену квалификацију ([www.zuov.gov.rs](http://www.zuov.gov.rs))

## I ПРОГРАМ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

### 1. ЦИЉ

Завршним испитом проверава се да ли је ученик, по успешно завршеном образовању за образовни профил кувар, стекао стручне компетенције прописане Стандардом квалификације кувар<sup>6</sup>.

### 2. СТРУКТУРА

У оквиру завршног испита ученик извршава **један сложени радни задатак** којим се проверава стеченост стручних компетенција.

### 3. ОЦЕЊИВАЊЕ СТРУЧНИХ КОМПЕТЕНЦИЈА

У оквиру завршног испита се проверава стеченост **стручних компетенција**. Оцењивање стручних компетенција врши се током реализације извођења практичних радних задатака. Радни задаци формиран су превасходно на основу јединица компетенција и омогућавају проверу оспособљености ученика за примену знања, демонстрацију вештина и професионалних ставова у радном контексту. На овај начин је омогућено мерење знања, вештина, ставова и способности који одговарају Стандарду квалификације кувар.

Критеријуми оцењивања стручних компетенција развијени су на основу јединица компетенција и чине *Оквир за оцењивање компетенција за квалификацију кувар (у даљем тексту: Оквир)*. Стручне компетенције су интегрисане у оквир са критеријумима за процену квалификација. Оквир садржи критеријуме процене, дате у две категорије: аспекти и индикатори процене. Инструменти за оцењивање стручних компетенција – обрасци који се користе на завршном испиту формиран су у складу са Оквиром.

---

<sup>6</sup> Стандард квалификације кувар дат је у Анексу 1 овог Приручника

**Оквир за оцењивање компетенција за квалификацију куvara**

Аспекти	Индикатори			
	1	2	3	4
<b>Одржавање личне и радне хигијене</b>	Одржава личну хигијену према принципима и правилима HACCP а.	Одржава хигијену радног места, уређаја и алата према принципима и правилима HACCP а.	Примењује HACCP приликом руковања намирницама	Сортира и одлаже отпад (неисправне намирнице, амбалажу...) на одговарајући начин
<b>Припрема и контрола радне средине, опреме, уређаја и инвентара</b>	Припрема неопходан алат, опрему, уређаје и инвентар	Сортира алат и одлаже га на одговарајуће место	Води рачуна о безбедности и заштити здравља (осветљење, проветравање, заштитна средства, одлагање алата у процесу рада)	Проверава стање опреме, уређаја и инвентара и указује на неисправности
<b>Комуникација и евидентирање пословних промена</b>	Јасно, прецизно и благовремено издаје информације и инструкције сарадницима у кухињи (примопредаја смене) и требају потребне количине намирница	Слуша и одговара на потребе сарадника (приликом пријема поруџбине и издавања јела) и клијената по потреби и израђује основну калкулацију	Бира одговарајућу врсту понуде у договору са сарадницима и клијентима	Израђује средства понуде у складу са принципима и стандардима и евидентира утрошке намирница и број издатих јела

Аспекти	Индикатори			
	1	2	3	4
<b>Пријем и складиштење намирница</b>	Контролише количине намирница при пријему	Контролише квалитет и исправност примљених намирница	Сортира, пакује намирнице и полупроизоде и одлаже их на одговарајуће место	
<b>Припрема и механичка обрада намирница</b>	Одабира, мери намирнице према рецептури	Пере, чисти и сече намирнице према рецептури	Економично користи намирнице	
<b>Термичка обрада намирница</b>	Примењује одговарајући вид термичке обраде	Додаје намирнице и зачине према технолошком редоследу поступака у рецептури	Постиже одговарајућу структуру јела	
<b>Контрола квалитета процеса рада и израђеног гастрономског производа</b>	Контролише температуру јела	Достиже одговарајући изглед јела (боја, конзистенција)	Постиже одговарајући мирис и укус јела	Економично и ефикасно користи ресурсе(време, енергија)
<b>Сервирање и декорисање</b>	Сервира јела према утврђеним стандардима	Припрема декоративне елементе- декорацију за јела	Декорише јела према правилима	Примењује иновативације у процесу рада

За проверу прописаних компетенција, а на основу оквира за процену компетенција утврђује се **листа радних задатака**.

Листу радних задатака за проверу компетенција и радне задатке припрема Центар у сарадњи са тимовима наставника.

#### 4. ПРЕДУСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И СПРОВОЂЕЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Ученик може да полаже завршни испит у складу са Законом.

Посебни предуслови за полагање и спровођење завршног испита дати су у следећој табели.

Ученик
<ul style="list-style-type: none"> <li>● важећа санитарна књижица;</li> <li>● прописана одећа и обућа:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ радна униформа беле боје - блуза, панталоне (беле или пепито) / сукња на преклоп,</li> <li>○ капа / марама повезача,</li> <li>○ кецеља,</li> <li>○ 2 крпе,</li> <li>○ клонпе / радне ципеле;</li> </ul> </li> <li>● задовољавајућа лична хигијена за рад на радном месту (подшишан, обријан, повезане косе, уредних ноктију, без накита (пирсинга), шминке и мириса)</li> <li>● без мобилног телефона.</li> </ul>
Школа
<p>За припрему и спровођење завршног испита неопходно је да школа самостално или у договору са социјалним партнерима обезбеди потребне услове:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● време;</li> <li>● простор за реализацију испита;</li> <li>● машине и уређаје;</li> <li>● алате;</li> <li>● потребне сировине (намирнице), за израду одговарајућих радних задатака;</li> <li>● обрасце записника за сваког ученика;</li> <li>● описе радних задатака и прилоге за сваког ученика и члана испитне комисије;</li> <li>● обрасце за оцењивање радних задатака;</li> <li>● чланове комисија обучене за оцењивање засновано на компетенцијама.</li> </ul>

Ученици који не задовољавају прописане предуслове не могу приступити полагању испита.

#### 5. ОРГАНИЗАЦИЈА ИСПИТА

Организација завршног испита спроводи се у складу са Правилником којим је прописан програм завршног испита за образовни профил кувар.

Школа благовремено планира и припрема људске и техничке ресурсе за реализацију испита и израђује распоред полагања.

Завршни испит спроводи се у школским кабинетима, школским радионицама, угоститељским објектима или у другим просторима који испуњавају услове радних места за које се ученик образовао.

У периоду припреме школа организује обуку чланова комисије за оцењивање на завршном испиту уз подршку стручних сарадника школе.

Завршни испит за ученика може да траје највише један дан.

##### 5.1. Припрема ученика за полагање

За сваког ученика директор школе именује **ментора**. Ментор је наставник стручних предмета који је обучавао ученика у току школовања. Он помаже ученику у припремама за полагање завршног испита. У оквиру три недеље планиране наставним планом за припрему и



полагање завршног испита, школа организује консултације, информише кандидате о критеријумима оцењивања и обезбеђује услове (време, простор, опрема) за припрему ученика за све задатке предвиђене завршним испитом.

## 5.2. Испитна комисија

По формирању Испитног одбора директор утврђује чланове испитне комисије за оцењивање на завршном испиту и њихове заменике. Имена екстерних чланова комисије достављају се Центру. Комисију чине три члана, које именује директор школе, према прописаној структури:

- два наставника стручних предмета за образовни профил кувар, од којих је један председник комисије
- представник послодаваца – компетентни извршилац датих послова у области куварства – кога предлаже Унија послодаваца Србије у сарадњи са одговарајућим пословним удружењима, Привредном комором Србије и Центром<sup>7</sup>.

Ради ефикасније реализације завршног испита, ако за то постоје прописани кадровски и материјални услови, у школи се може формирати и више испитних комисија, које могу истовремено и независно да обављају оцењивање.

## 6. ОЦЕЊИВАЊЕ НА ИСПИТУ

### 6.1. Испитни задаци

Провера прописаних компетенција спроводи се на основу листе стандардизованих радних задатака, која је саставни део Приручника (Анекс 2).

Стручно веће наставника стручних предмета школе бира радне задатке из овог Приручника и формира **школску листу** која ће се користити у том испитном року. Број понуђених радних задатака, за ученике једног одељења који полажу завршни испит, мора бити најмање 10% већи од броја ученика, уз услов да ученици раде различите задатке.

Ученик извучи један радни задатак непосредно пред полагање завршног испита, без права замене. Уз радни задатак, ученик добија и одговарајуће прилоге.

Процес израде радног задатка се састоји из **писаног дела, практичног извођења и презентације**.

Након извлачења радног задатка, ученик приступа изради писаног дела. Писани део задатка је увод у практични део, али није елиминациони.

Сваком ученику се обезбеђују једнаки услови за обављање радног задатка.

### 6.2. Оцењивање радног задатка

Оцену о стеченим стручним компетенцијама на завршном испиту даје испитна комисија. Оцењивање радног задатка се врши **индивидуално**. Сваки члан испитне комисије пре испита добија свој образац за оцењивање радног задатка<sup>8</sup>, а председник комисије води и Записник о полагању завршног испита.

Након прегледа и вредновања писаног дела чланови комисије **техником посматрања** оцењују практично извођење. На крају комисија процењује презентацију ученика и процену евидентира у обрасцу.

Време израде радног задатка контролишу сви чланови комисије. Уколико ученик није реализовао практично извођење у оквиру предвиђеног времена, прекида се извођење и комисија оцењује оно што је до тог тренутка урађено.

Радни задатак оцењује се са највише **100 бодова**.

<sup>7</sup> Сагласност на чланство представника послодаваца у комисији, на предлог школа, даје Унија послодаваца Србије односно Привредна комора Србије у сарадњи са Заводом за унапређивање образовања и васпитања - Центром. Базу података о екстерним члановима испитних комисија води Центар.

<sup>8</sup> У оквиру Анекса 2 овог Приручника налази се образац за оцењивање радног задатка

Успех на завршном испиту зависи од укупног броја бодова које је ученик стекао извршавањем целокупног радног задатка. Сваки члан испитне комисије у свом обрасцу за оцењивање радног задатка утврђује укупан број бодова. Појединачан број бодова (сваког члана комисије) се уноси на одговарајуће место у Записнику о полагању завршног испита и на основу тога комисија утврђује просечан број бодова за радни задатак.

Када кандидат извршењем радног задатка оствари просечних 50 и више бодова, сматра се да је показао компетентност. **Уколико је просечан број бодова на радном задатку мањи од 50, сматра се да кандидат није показао компетентност. У овом случају оцена успеха на завршном испиту је недовољан (1).**

Бодови се преводе у успех према следећој скали:

ПРОСЕЧАН БРОЈ БОДОВА	УСПЕХ
50 – 63	довољан (2)
64 – 77	добар (3)
78 – 90	врло добар (4)
91 – 100	одличан (5)

## 7. ЕВИДЕНТИРАЊЕ УСПЕХА И ИЗВЕШТАВАЊЕ

Током завршног испита за сваког ученика појединачно, води се Записник о полагању завршног испита. У оквиру записника прилажу се:

- писани део задатка;
- стандардизовани обрасци за оцењивање радног задатка свих чланова комисије.

Након реализације завршног испита комисија утврђује и евидентира успех ученика у Записнику о полагању завршног испита и ти резултати се објављују, као незванични, на огласној табли школе.

На основу резултата испита, Испитни одбор утврђује успех ученика на завршном испиту. Након седнице испитног одбора на којој се разматра успех ученика на завршном испиту, на огласној табли школе објављују се званични резултати ученика на завршном испиту.

Након реализације испита, а на захтев Центра, школа је у обавези да резултате испита достави Центру, ради праћења и анализе завршног испита. У ту сврху Центар благовремено прослеђује школи одговарајуће обрасце и инструменте за праћење.

## 8. ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ

Ученику који је положио завршни испит издаје се *Диплома о стеченом средњем образовању за образовни профил кувар*.

Уз Диплому школа ученику издаје *Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил кувар*.

## **АНЕКС 1.**

### **Стандард квалификације кувар**

Стандард квалификације у овом документу обједињује опис рада дефинисан правилником о завршног испиту за овај профил и опис циљева и исхода стручног образовања утврђен правилником о наставном плану и програму за овај образовни профил.

**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"> <li>- Одржава хигијену и здравствено безбедносне услове</li> <li>- Припрема опрему, уређаје и инвентар</li> <li>- Комуницира са сардницима</li> <li>- Учествује у изради дневног јеловника</li> <li>- Обавља процедуре затварања (процедуре «предаје смене»)</li> <li>- Прати иновације у области куварства</li> </ul>
Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Одређује врсту, класу и категорију намирница потребну за припрему планираног јеловника</li> <li>- Контролише исправност намирница</li> <li>- Обрађује месо, рибу, ракове, шкољке</li> <li>- Обрађује поврће и воће</li> <li>- Складишти необрађене и обрађене намирнице</li> <li>- Уклања неисправне намирнице</li> </ul>
Припрема јела за издавање	<ul style="list-style-type: none"> <li>- припрема супе и чорбе</li> <li>- припрема готова јела</li> <li>- припрема печења</li> <li>- припрема варива</li> <li>- припрема хладна предјела</li> <li>- припрема топла предјела</li> <li>- припрема рибу, ракове и шкољке</li> <li>- припрема јела по поруџбини</li> <li>- припрема јела са роштиља</li> <li>- припрема фондова и сосева</li> <li>- припрема салате</li> <li>- припрема једноставне посланице</li> <li>- припрема пецива</li> </ul>
Пријем и издавање поруџбине	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Комуницира са конобарима у вези са поруџбинама</li> <li>- Сервира припремљена јела за услуживање</li> <li>- Декорише поруџбину</li> <li>- Сарађује са осталим одељењима угоститељског објекта</li> </ul>
Вођење евиденција	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Требује потребну количину намирница</li> <li>- Пописује намирнице</li> <li>- Води евиденцију поруџбина и издатих јела</li> <li>- Води евиденцију о расходованим - неисправним намирницама</li> <li>- Примењује нормативе</li> </ul>

## **АНЕКС 2.**

### **Радни задаци са обрасцем за оцењивање на завршном испиту**

Поштовани ученици, ментори и оцењивачи,

Пред вама је документ који садржи листу радних задатака, текст радног задатака и образац за оцењивање који ће бити коришћени на завршном испиту за образовни профил **кувар**. Намењен је за вежбање и припрему за полагање завршног испита, као и оцењивачима за усвајање примењене методологије оцењивања.

Задаци са пратећим обрасцем за оцењивање су састављени према компетенцијама које се проверавају на испиту. Мени, који чини радни задатак, биће познат на испиту и различит за сваког ученика.

У оквиру сваког задатка проверава се ученикова компетентност и у погледу вођења евиденција о намирницама, праћењу и примени иновација, као и одржавању хигијене и здравствено безбедносних услова.

Сваки радни задатак доноси максимално 100 бодова. Ученик мора остварити **најмање 50 бодова на задатку** како би положио испит. Образац за оцењивање садржи утврђене аспекте, индикаторе оцењивања као и одговарајуће мере процене дате кроз двостепену скалу. У опису сваког задатка задато је максимално време за његово извршење.

Правилно извођење у оквиру радног задатка подразумева да је ученик способан да **самостално** обавља радне операције, да показује поседовање неопходних знања и вештина за извршавање комплексних послова и повезивање различитих корака у оквиру њих. Сви наведени критеријуми морају бити узети у обзир приликом процене компетентности.

Радни задаци које ће бити реализовани на завршном испиту омогућавају проверу оспособљености ученика за обављање конкретних послова за квалификацију за коју су се школовали, као и утврђивање спремности за укључивање у свет рада.

Желимо вам срећан и упешан рад!

Аутори

## ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА

По завршеном образовању за образовни профил **кувар** ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

Шифра радног задатка	Назив радног задатка: Припрема јела према задатом менију
КУВ-1	Валдорф салата; Кордон блу, мешано вариво, зелена салата; Кох са винским шатоом
КУВ-2	Говеђа салата; Пилав од пилећег меса, зелена салата; Принцес крофне са шлагом
КУВ-3	Пилећа салата; Ћуфте на грчки начин, зелена салата; Палачинке у винском шатооу
КУВ-4	Пуњена јаја касино; Говеђи гулаш, широки резанци, витаминска салата; Палачинке са џемом
КУВ-5	Салата од лигњи; Котлет Империјал, пиринач вариво, српска салата; Воћна салата
КУВ-6	Смуђ у маринату од поврћа; Котлет Парма, парадајз салата; Воћна салата
КУВ-7	Салата од лигњи; Мусака од тиквица, парадајз салата; Палачинке у винском шатооу
КУВ-8	Валдорф салата; Чобански њевап, српска салата; Гратиниране палачинке са орасима
КУВ-9	Велуте од пилећег меса; Турнедо Росини, мешано вариво, мимоза салата; Принцес крофне са шлагом
КУВ-10	Велуте од целера; Пржена риба на тршћански начин, зелена салата; Воћна салата
КУВ-11	Потаж од броколија; Рамстек Мирабо, мешано вариво, мимоза салата; Сува пита са орасима
КУВ-12	Потаж од печурака; Бифтек Монте Карло, мешано вариво, парадајз салата; Сува пита са орасима
КУВ-13	Рагу чорба од пилећег меса; Лесковачка мућкалица 'на други начин', купус салата; Принцес крофне са шлагом
КУВ-14	Чорба на српски начин од телећег меса; Роловано пилеће месо, мешано вариво, парадајз салата; Кох са винским шатоом
КУВ-15	Потаж од печурака; ролат Штефани, спанаћ као крем, парадајз салата, Воћна салата
КУВ-16	Похован качкаваљ; Срнећи рагу са печуркама, париске кнедле, краставац салата; Воћна салата
КУВ-17	Валдорф салата; Телећи соте са печуркама, париске кнедле, мимоза салата; Палачинке са чоколадом
КУВ-18	Поховане палачинке са шунком; Соте Строганов, пиринач вариво, српска салата са сиром; Гратиниране палачинке са орасима
КУВ-19	Рижото са печуркама; Розбратна на српски начин, купус салата; Воћна салата
КУВ-20	Рижото од морских плодова; Филе мињон са печуркама, мешано вариво, зелена салата; Палачинке са орасима
КУВ-21	Гратиниране палачинке са сиром; Телећи медаљони са сосом од печурака, мешано вариво, српска салата; Принцес крофне са шлагом
КУВ-22	Смуђ Орли; Крменадла на цигански начин, витаминска салата; Кох са винским шатоом
КУВ-23	Шпагете карбонаре; Котлет Бон-фам, витаминска салата; Принцес крофне са шлагом
КУВ-24	Салата од лигњи; Телећи котлет Орлов, мешано вариво, српска салата; Палачинке са чоколадом
КУВ-25	Пуњена јаја Касино; Турнедо Росини, мешано вариво, зелена салата; Сува пита са орасима
КУВ-26	Крофне са сиром; Филе мињон на ловачки начин, мешано вариво, мимоза салата; Кох са винским шатоом
КУВ-27	Поховане лигње; Ајмокац од пилећег меса, пиринач вариво, српска салата; Кох са винским шатоом
КУВ-28	Руски Боршч; Соте Строганов, Пиринач вариво, Витаминска салата; Палачинке са џемом

КУВ-29	Италијански министрон; Котлет „Парма“, српска салата; Кох од гриза са винским шатоом
КУВ-30	Суфле са печуркама; Бифтек са фефер сосом, мешано вариво, Зелена салат;, Принцес крофне са шлагом
КУВ-31	Равиоли са сиром у бешамел сосу; Медаљони “Салтим Бока”, мешано вариво, парадајз салата; Палачинке са чоколадом у винском шатоу
КУВ-32	Суфле са спанаћем; Шпикована говедина у пикант сосу, париске кнедле, Српска салата; Палачинке са орасима у винском шатоу.
КУВ-33	Валдорф салата; Хајдучки ћевап, Парадајз салата; Палачинке са чоколадом
КУВ-34	Смуђ у маринату од поврћа; Котлет "Миланез", краставац салата; Принцес крофне са шлагом
КУВ-35	Попијети од смуђа; Котлет "Парма", парадајз салата; Воћна салата
КУВ-36	Велуте од пилећег меса; Соте "Строганов", динстани пиринач, парадајз салата; Гратиниране палачинке са орасима
КУВ-37	Салата од говећег меса; Риба на тршћански начин, кувани слани кромпир, краставац салата; Палачинке са џемом
КУВ-38	Крем потаж од парадајза; Филе мињони на мексички начин, мешано вариво, купус салата; Палачинке са чоколадом
КУВ-39	Потаж од печурака; Карађорђева шницла, мешано вариво, мимоза салата; Палачинке у винском шатоу
КУВ-40	Француска салата; Риба на далматински начин, салата од свеже паприке; Сува пита са орасима
КУВ-41	Чорба на српски начин од телећег меса, филе мињони са печуркама, мешано вариво, зелена салата, палачинке са џемом.
КУВ-42	Велуте потаж од целера, роловано пилеће месо, мешано вариво, парадајз салата, кохом са винским шатоом
КУВ-43	Поховане лигње, хајдучки ћевап, краставац салата, сува пита са орасима
КУВ-44	Смуђ „орли“, филе мињони са печуркама, мешано вариво, мимоза салата, палачинке са чоколадом.
КУВ-45	Крофне са сиром, телећи соте са печуркама, париске кнедле, српска салата, принцес крофне са шлагом.



# РАДНИ ЗАДАТАК

**КУВ - \_\_\_\_\_ , Припрема јела према задатом менију:**

У Ваш ресторан дошли су гости са захтевом за услугом хране.

Њихов захтев је да скуп буде организован у послеподневним сатима за 10 особа.

За овај оброк послужиће се мени од три ганга и то уводно, главно јело са салатом и посланица, према приложеном менију.

Задатак:

**А) Писани део задатка** (време израде 45 min)

1. Израдити рецептуру са нормативом за 10 особа, за сва три јела,
2. Израдити калкулацију за једну особу
3. Израдити технолошку карту (кораци рада)

За писани део задатка користити ценовник дат у Прилогу.

**Б) Практични део задатка** (време израде 180 min)

1. Припремити и сервирати дегустациони мени за две особе

**В) Презентација припремљених јела** (време израде 10 min)

1. Представити јела (порекло, састав намирница, занимљивост за одређено јело...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

## ПРИЛОГ

### Ценовник намирница

НАЗИВ АРТИКЛА	ЦЕНА У ДИНАРИМА	НАЗИВ АРТИКЛА	ЦЕНА У ДИНАРИМА
ЈАЈА (ком)	15,00	АНАНАС (kg)	140.00
ПИЛЕТИНА (kg)	280,00	БАНАНА (kg)	125.00
ГОВЕДИНА (kg)	750,00	ГРЕЈПФРУТ (kg)	100.00
ТЕЛЕТИНА (kg)	540,00	ГРОЖЂЕ (kg)	110.00
ЈАГЊЕТИНА (kg)	680,00	ДУЊА (kg)	150.00
СВИЊЕТИНА (kg)	520,00	ЈАБУКА (kg)	35.00
РИБЉЕ МЕСО (kg)	350,00	КИВИ (kg)	125.00
ЛИГЊЕ (kg)	1000.00	КРУШКА (kg)	100.00
БЕЛИ СИР (kg)	250,00	ЛЕШНИК (kg)	1200.00
КАЈМАК (kg)	600,00	ЛИМУН (kg)	125.00
МЛЕКО (l)	28,00	МАНДАРИНА (kg)	80.00
БЛИТВА (kg)	12,00	МУШМУЛА (kg)	60.00
БОРАНИЈА (kg)	220,00	НАР (kg)	150.00
БРОКОЛИ (kg)	80,00	ОРАХ (kg)	1100.00
ЦЕЛЕР (kg)	85,00	ПОМОРАНЏА (kg)	95.00
ЦВЕКЛА (kg)	30,00	СМОКВА (kg)	550.00
КАРФИОЛ (kg)	60,00	ШЉИВА (СУВА) (kg)	220.00
КЕЉ (kg)	70,00	ЧОКОЛАДА (kg)	700.00
КЕЉ ПУПЧАР (kg)	80,00	УЉЕ (l)	100.00
КРАСТАВАЦ (КОРНИШОН) (kg)	90,00	БРАШНО (kg)	40.00
КРАСТАВАЦ (САЛАТАР) (kg)	180,00	ШЕЋЕР (kg)	60.00
КРОМПИР (БЕЛИ) (kg)	35,00		
КРОМПИР (ЦРВЕНИ) (kg)	35,00		
КРОМПИР (МЛАДИ) (kg)	40,00		
КУПУС (СВЕ СОРТЕ) (kg)	30,00		
ЛУК БЕЛИ (СВЕ СОРТЕ) (kg)	200,00		
ЛУК ЦРНИ (МЛАДИ) (kg)	20,00		
ЛУК ЦРНИ (СВЕ СОРТЕ) (kg)	23,00		
ПАПРИКА (БАБУРА) (kg)	120,00		
ПАПРИКА (ЉУТА) (kg)	80,00		
ПАРАДАЈЗ (ЧЕРИ) (kg)	370,00		
ПАСУЉ (kg)	220,00		
ПАРАДАЈЗ (kg)	130,00		
ПАТЛИЏАН (kg)	150,00		
ПАШКАНАТ (kg)	75,00		
ПЕРШУН (kg)	75,00		
ПЕЧУРКЕ (kg)	300,00		
ПРАЗИЛУК (kg)	50,00		
РЕН (kg)	300,0		
РОТКВА (kg)	30,00		
СПАНАЋ (kg)	100,00		
ТИКВИЦЕ (kg)	120,00		
ЗЕЛЕН (веза)	30,00		
ЗЕЛЕНА САЛАТА (ком)	30,00		
ЗЕЉЕ (веза)	12,00		
ШАРГАРЕПА (kg)	40,00		
ШПАРГЛА (kg)	1000,00		





<b>ЦЕНА КОШТАЊА ЦЕЛОГ МЕНИЈА ЗА ЈЕДНУ ОСОБУ</b>	
<b>ЦЕНА КОШТАЊА (НАБАВНА ЦЕНА) УВОДНОГ ЈЕЛА</b>	
<b>ЦЕНА КОШТАЊА (НАБАВНА ЦЕНА) ГЛАВНОГ ЈЕЛА СА ПРИЛОГОМ</b>	
<b>ЦЕНА КОШТАЊА САЛАТЕ</b>	
<b>ЦЕНА КОШТАЊА (НАБАВНА ЦЕНА) ПОСЛАСТИЦЕ</b>	
<b>УКУПНА ЦЕНА КОШТАЊА (НАБАВНА ЦЕНА) МЕНИЈА</b>	

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА

Шифра радног задатка	КУВ
Назив радног задатка	ПРИПРЕМА ЈЕЛА ПРЕМА ЗАДАТОМ МЕНИЈУ:
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Кувар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:									Укупно бодова
Аспекти	1.1.	1.2.	1.3.	2.1.	2.2.	2.3.	2.4.	2.5.	
Бодови									

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

**КОМЕНТАРИ:**

## 1. ОРГАНИЗАЦИЈА

<b>1.1. Одржавање личне и радне хигијене</b>		
<b>ИНДИКАТОРИ</b> (максималан број бодова 8)	<b>ПРАВИЛНО</b>	<b>НЕПРАВИЛНО</b>
Одржава личну хигијену у складу са стандардима НАССР а	2	0
Одржава хигијену радног места, уређаја и алата у складу са стандардима НАССР а	2	0
Примењује НАССР приликом руковања намирницама	2	0
Сортира и одлаже отпад (неисправне намирнице, амбалажу...)	2	0
<b>1.2. Припрема и контрола радне средине, опреме, уређаја и инвентара</b>		
<b>ИНДИКАТОРИ</b> (максималан број бодова 3)	<b>ПРАВИЛНО</b>	<b>НЕПРАВИЛНО</b>
Припрема неопходан алат, опрему, уређаје и инвентар	1	0
Води рачуна о безбедности и заштити здравља (осветљење, проветравање, заштитна средства, одлагање алата у процесу рада)	1	0
Проверава стање опреме, уређаја и инвентара и указује на неисправности	1	0
<b>1.3. Комуникација и евидентирање пословних промена</b>		
<b>ИНДИКАТОРИ</b> (максималан број бодова 19)	<b>ПРАВИЛНО</b>	<b>НЕПРАВИЛНО</b>
Требује потребне количине намирница	6	0
Израђује основну калкулацију	5	0
Презентује припремљена јела са предлогом иновације	8	0

## 2. ПРИПРЕМА ЈЕЛА

<b>2.1. Пријем и складиштење намирница</b>		
<b>ИНДИКАТОРИ</b> (максималан број бодова 3)	<b>ПРАВИЛНО</b>	<b>НЕПРАВИЛНО</b>
Контролише квалитет и исправност примљених намирница	1	0
Сортира и пакује намирнице и полупроизоде	1	0
Одлаже намирнице и полупроизоде на одговарајуће место	1	0
<b>2.2. Припрема и механичка обрада намирница</b>		
<b>ИНДИКАТОРИ</b> (максималан број бодова 10)	<b>ПРАВИЛНО</b>	<b>НЕПРАВИЛНО</b>
Одабира, мери намирнице према рецептури	3	0
Пере, чисти и сече намирнице према рецептури	5	0
Економично користи намирнице	2	0
<b>2.3. Термичка обрада намирница</b>		
<b>ИНДИКАТОРИ</b> (максималан број бодова 23)	<b>ПРАВИЛНО</b>	<b>НЕПРАВИЛНО</b>
Примењује одговарајући вид термичке обраде	5	0
Додаје намирнице и зачине према технолошком редоследу поступака у рецептури	8	0
Постиже одговарајућу структуру јела	10	0
<b>2.4. Контрола квалитета процеса рада и израђеног гастрономског производа</b>		
<b>ИНДИКАТОРИ</b> (максималан број бодова 24)	<b>ПРАВИЛНО</b>	<b>НЕПРАВИЛНО</b>
Контролише температуру јела	2	0
Достиже одговарајући изглед уводног јела (боја, конзистенција)	3	0
Достиже одговарајући изглед главног јела са прилогом и салатом (боја, конзистенција)	5	0
Достиже одговарајући изглед посланице (боја, конзистенција)	2	0
Постиже одговарајући мирис и укус уводног јела	3	0
Постиже одговарајући мирис и укус главног јела са прилогом и салатом	5	0
Постиже одговарајући мирис и укус посланице	2	0
Економично и ефикасно користи ресурсе (време, енергија)	2	0
<b>2.5. Сервирање и декорисање</b>		
<b>ИНДИКАТОРИ</b> (максималан број бодова 10)	<b>ПРАВИЛНО</b>	<b>НЕПРАВИЛНО</b>
Сервира јела према утврђеним стандардима	3	0
Припрема декоративне елементе - декорацију за јела	5	0
Декорише јела према правилима	2	0