



Broj: 489/23

Datum: 30.03.2023. godine

Na osnovu člana 53. stav 1. tačka p) Zakona o visokom obrazovanju u Brčko distriktu („Službeni glasnik Brčko distrikta BiH“, broj 30/09, 29/18, 16/20 i 44/22) i člana 21. stav 1. Statuta Visokoškolske ustanove Univerziteta „Privredna akademija“ Brčko distrikt BiH, Senat na sjednici održanoj dana 30.03.2023. donosi

PROGRAM ZA OSPOSOBLJAVANJE KUVARA

CILJ I ZADACI PROGRAMA OSPOSOBLJAVANJA

Cilj ovog programa je da osposobi polaznika za obavljanje osnovnih poslova za:
KUVARA

Zadaci programa su:

1. Usvajanje osnovnih znanja iz programa struke
2. Svladavanje vještina za obavljanje poslova
3. Upoznavanje robe i materijala i njihovih svojstava
4. Sticanje osnovnih znanja iz zaštite na radu i ekologije
5. Upoznavanje radnog procesa neposredno putem praktičnog rada

NASTAVNI PLAN

R.BR.	NASTAVNI SADRŽAJI	BROJ SATI
1.	OSNOVE I TEHNOLOGIJA STRUKE	38
2.	POZNAVANJE ROBE I MATERIJALA	20
3.	EKOLOGIJA I ZAŠTITA NA RADU	8
4.	PRAKTIČNA NASTAVA I STRUČNA PRAKSA	300
5.	ISPIT	4
UKUPNO:		370 sati

NASTAVNI PROGRAM

NASTAVNA CJELINA	OKVIRNI SADRŽAJ
OSNOVE I TEHNOLOGIJA STRUKE	- upoznati osnovne karakteristike zvanja i dužnosti radnika u kuhinji - upoznati vrste i namjenu prostorije u kuhinjskom bloku, posuđa, mašina, uređaja i alata - upoznati načine čišćenja, vaganja i mjerenja namirnica - osposobiti polaznike za spremanje jela - postići odgovornost u rukovanju sa sredstvima za rad i odgovornost za cjelokupno obavljeni posao
POZNAVANJE ROBE I MATERIJALA	- utvrditi osnove prehrane, pregled namirnica, njihovo čuvanje i korišćenje, biološko i energetske vrednovanje namirnica - upoznati hranjive životne namirnice biljnog i životinjskog porijekla - upoznati dodatke hrani i začine, mirođije, obraditi stimulacije - upoznati proizvodnju, svojstva i izbor alkoholnih i bezalkoholnih pića - upoznati polaznike s osnovnim i sitnim inventarom koji se koristi u tehnološkim procesima pripremanja hrane

	- upoznati vrste i svojstva sredstava za čišćenje
EKOLOGIJA I ZAŠTITA NA RADU	- opšti ekološki pojmovi - ekološki faktori - geološka podloga - tlo - reljef - klimatski faktori (svjetlo, toplina, oborine, vlaga) - flora - fauna - čovjek - značaj odnosa flora – fauna – čovjek - osnove zaštite na radu - zakon o zaštiti na radu - pravo i dužnosti djelatnika - kretanje prostorom - podizanje i prenošenje tereta - mašne i uređaji i zaštita - nepovoljni položaji tijela - opasnosti od električne struje požar: uzroci, širenje i izvori - proces i sredstva gašenja požara - požarne opasnosti i mjere zaštite - oprema i sredstva za gašenje požara - znakovi sigurnosti – informacije - prva pomoć i postupci - rane i krvarenja - iščašenja, uganuća - prelomi udova i kičme - strana tijela u oku - opekotine
PRAKTIČNA NASTAVA I STRUČNA PRAKSA	- upoznati polaznike sa proizvodima životnih namirnica - sticanje osnovnih znanja iz lične i kolektivne higijene životnih namirnica i pića - osposobiti polaznike za očuvanje zdrave i ispravne hrane - naučiti racionalno raspolaganje sa svim vrstama životnih namirnica - osposobiti za razne načine gotavljanja jela

OBLIK IZVOĐENJA PROGRAMA SREDNJOŠKOLSKOG OBRAZOVANJA ODRASLIH

REDOVNA NASTAVA

Trajanje obrazovanja

Teorijski dio 2 mjeseca

Praktični dio 1,5 mjeseca

Ukupno: 3,5 mjeseca

Sedmični broj sati nastave do 20 sati u grupi od 15 - 20 polaznika.

MATERIJALNI USLOVI

Teorijska nastava izvodit će se u učionicama Univerziteta „PRIVREDNA AKADEMIJA“ Brčko distrikta BiH.

Učionica će biti opremljena s potrebnim didaktičkim sredstvima i pomagalicama.
Praktična nastava obaviti će se u preduzećima ili kod ovlaštenih radnika.

KADROVSKI USLOVI

- diplomirani ekonomista,
- diplomirani inženjer zaštite na radu,
- VKV kuvar.

LITERATURA

Za potrebe polaznika izraditi će se skripta za internu upotrebu.

FINANSIRANJE

- Ministarstvo prosvjete i sporta Brčko distrikta BiH
- Zavod za zapošljavanje
- Polaznici stručnog osposobljavanja

ZAVRŠNI ISPIT

Na kraju teorijskog dijela obuke planira se pismeni i usmeni ispit pred komisijom od tri člana za završni ispit. Na kraju praktičnog dijela obuke u preduzećima ili kod ovlašćenih poslodavaca planira se praktično ispitivanje znanja pred komisijom od tri člana (menadžera ili majstora struke za koju se polaznici obučavaju). O ispitivanju teorijskog obrazovanja i ispitivanju praktičnog znanja vodiće se evidencija.

Student je zadovoljio, odnosno kvalifikovan je za osnovne poslove u struci ako položi i teorijski i praktični test znanja sa pozitivnom ocjenom.

PREDSJEDNIK SENATA