

## 77

На основу члана 18. став 1. Закона о образовању одраслих ("Службени гласник Републике Српске", бр. 59/09 и 1/12) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", број 115/18), на приједлог Завода за образовање одраслих, министар трговине и туризма, 21. децембра 2018. године, д о н о с и

## ПРОГРАМ ОСПОСОБЉАВАЊА КОКТЕЛ МАЈСТОРА

### Члан 1.

Програмом оспособљавања коктел мајстора (у даљем тексту: Програм) утврђују се циљ Програма, наставни садржаји, облик извођења Програма, трајање Програма и начин провјере, кадровски, дидактички и просторни услови за извођење Програма, услови за упис, напредовање и завршетак Програма, начин евалуације Програма и постигнућа у учењу.

### Члан 2.

Циљ Програма је развијање интереса код полазника за рад у угоститељству, упознавање са врстама барова, начином рада у бару, барским инвентаром и барским пићима, развијање осјећаја одговорности код полазника и развијање способности тимског рада и способност комуникације са гостом, оспособљавање полазника да разликује барски инвентар, врсте алкохолних пића, безалкохолних пића, као и напитака, припремање барских мјешавина, успјешно обављање посла у бару, правилном сервирању и послуживању барских мјешавина, као и идентификација полазника са професијом за коју се оспособљавају.

### Члан 3.

Програм се налази у Прилогу 1. овог програма и чини његов саставни дио.

### Члан 4.

Програм траје укупно 126 часова, од којих 30 часова теоријске наставе и 96 часова практичне наставе.

### Члан 5.

Теоријску и практичну наставу може да изводи лице које има одговарајућу стручну спрему и звање:

- 1) дипломирани менаџер ресторатерства,
- 2) дипломирани менаџер хотелијерства,
- 3) пети степен стручне спреме - конобар са најмање пет година радног искуства.

### Члан 6.

(1) Теоријска настава изводи се у просторијама учионог типа са условима за приказивање презентација и видео-записа, као и осталим материјалом потребним за рад.

(2) Практична настава изводи се у просторима гдје се налазе услови и радна мјеста који обезбјеђују услове за извођење планираног нивоа практичне наставе.

### Члан 7.

Током оспособљавања врши се стално праћење нивоа овладаности радним компетенцијама сваког полазника помоћу листа за праћење тока оспособљавања.

### Члан 8.

Провјера савладаности Програма врши се полагањем испита, који се организује у просторијама за оспособљавање и просторима гдје се налазе услови и радна мјеста за које се полазник оспособљавао.

### Члан 9.

(1) Оцјену о стеченим компетенцијама даје испитна комисија.

(2) Комисију чине три члана који треба да испуњавају исте услове који су прописани за наставнике.

## Члан 10.

- (1) Испитом се провјеравају стечена теоријска знања и радне компетенције.  
 (2) Испит се вреднује са највише 100 бодова.

## Члан 11.

- (1) Провјера стечених теоријских знања обавља се тестом знања, који се полаже писмено и вреднује са највише 20 бодова.  
 (2) Провјера стечених радних компетенција обавља се извршавањем једног стандардизованог радног задатка.  
 (3) За оцјењивање радног задатка користи се посебна бодовна листа.

## Члан 12.

- (1) Радни задатак може се оцијенити са највише 80 бодова.  
 (2) Елементи који се вреднују код сваког радног задатка су:  
 1) уредност при раду - 10 бодова,  
 2) процес рада и редослијед операција - 20 бодова,  
 3) очекивано вријеме израде - 10 бодова,  
 4) параметри квалитета извршеног посла - 40 бодова.

## Члан 13.

- (1) Успјех на испиту зависи од укупног броја бодова које је полазник стекао на тесту знања и извршавањем радног задатка.  
 (2) Бодови се преводе у успјех.

(3) Скала успјешности је тростепена и бодује се на следећи начин:

- 1) недовољно ..... до 51 бода,  
 2) добро ..... од 51 до 75 бодова,  
 3) одлично ..... од 76 до 100 бодова.

(4) Полазник који не положи испит провјере може након додатног оспособљавања приступити поновном полагању испита.

## Члан 14.

Услови за упис у Програм су да полазник има најмање завршену основну школу и да посједује и љекарско увјерење о здравственим и психофизичким способностима за рад.

## Члан 15.

Полазнику који заврши Програм оспособљавања издаје се увјерење о оспособљености, које има снагу јавне исправе.

## Члан 16.

На крају Програма полазници попуњавају евалуативни упитник на основу којег се врши процјена успјешности одржаног оспособљавања.

## Члан 17.

Овај програм ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 14-08/1-052-8222/18  
 21. децембра 2018. године  
 Бањалука

Министар,  
**Драгица Ковач, с.р.**

## ПРИЛОГ 1.

## ПРОГРАМ ОСПОСОБЉАВАЊА КОКТЕЛ МАЈСТОРА

1. Назив програма	Програм оспособљавања коктел мајстора
2. Циљ Програма	Циљ Програма је развијање интереса код полазника за рад у угоститељству, упознавање са врстама барова, начином рада у бару, барским инвентаром и барским пићима, развијање осјећаја одговорности код полазника и развијање способности тимског рада и способност комуникације са гостом, оспособљавање полазника да разликује барски инвентар, врсте алкохолних пића, безалкохолних пића, као и напитака, припремање барских мјешавина, успјешно обављање посла у бару, правилном сервирању и послуживању барских мјешавина, као и идентификација полазника са професијом за коју се оспособљавају.
3. Наставни садржаји	<p>Теоријски дио</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хигијена радног мјеста и лична хигијена</li> <li>2. Врсте барова</li> <li>3. Опрема и инвентар у баровима</li> <li>4. Пића и намирнице за припрему барских пића</li> <li>5. Барске мјере и барска карта</li> <li>6. Коктели и друга мијешана пића</li> </ol> <p>Практични дио</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бар и барско пословање</li> <li>2. Врсте барова</li> <li>3. Барови у којима се пружају услуге исхране, точења алкохолних и безалкохолних пића и разоноде</li> <li>4. Услуживање хране у баровима</li> <li>5. Појам услуживања</li> <li>6. Оптимално планирање и организација рада у точионици пића</li> <li>7. Инвентар у бару</li> <li>8. Примање наруџби</li> <li>9. Припремање, производња и аранжирање</li> <li>10. Производно-услужни процес</li> <li>11. Руковање уређајима</li> <li>12. Извођење завршних радова у бару</li> <li>13. Врсте намирница, зачина и мирођија</li> <li>14. Ресторан, производна и услужна одјељења</li> <li>15. Пријем и складиштење робе</li> <li>16. Значај личне и радне хигијене</li> </ol>

4. Облик извођења Програма	Теоријски дио Програма реализује се предавањем у редовној настави, а практични дио практичним радом.
5. Трајање Програма и начин провјере	<p>Трајање Програма 126 часова (30 часова теоретске наставе и 96 часова практичног рада).</p> <p>Начин провјере Током оспособљавања врши се стално праћење степена овладаности радним компетенцијама сваког полазника, помоћу листа за праћење тока оспособљавања. Провјера савладаности Програма оспособљавања спроводи се полагањем испита провјере, који се организује у просторима и условима гдје се полазник обучавао. Оцјену о стеченим прописаним компетенцијама даје испитна комисија. Комисију чине најмање три члана који морају испуњавати исте услове који су одређени за наставнике. Испитом провјере провјеравају се стечена теоријска знања и радне компетенције. Испит се вреднује са највише 100 бодова. Провјера стечених теоријских знања обавља се тестом знања који се полаже писмено и вреднује са највише 20 бодова. Провјера стечених радних компетенција обавља се извршавањем једног стандардизованог радног задатка. За оцјењивање радног задатка користи се посебна бодовна листа. Радни задатак може да се оцјени са највише 80 бодова. Елементи који се вреднују код сваког радног задатка су:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уредност при раду - 10 бодова,</li> <li>- процес рада (редослијед операција) - 20 бодова,</li> <li>- очекивано вријеме израде - 10 бодова,</li> <li>- параметри квалитета извршеног посла - 40 бодова.</li> </ul> <p>Успјех на испиту зависи од укупног броја бодова које је полазник стекао на тесту знања и извршавањем радног задатка. Бодови се преводе у успјех. Скала успјешности је тростепена:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- до 51 бод - НЕДОВОЉНО,</li> <li>- од 51 до 75 бодова - ДОБРО,</li> <li>- од 76 до 100 бодова - ОДЛИЧНО.</li> </ul> <p>Полазник који не положи испит провјере може након додатног оспособљавања приступити поновном полагању испита.</p>
6. Кадровски, дидактички, просторни услови за извођење Програма те знање и вјештине које се стичу завршавањем Програма	<p>Кадровски услови Теоријски дио - дипломирани менаџер ресторатерства, дипломирани менаџер хотелијерства. Практични дио - дипломирани менаџер ресторатерства, дипломирани менаџер хотелијерства, пети степен стручне спреме - конобар са најмање пет година радног искуства.</p> <p>Дидактички услови Угоститељска опрема и инвентар</p> <p>Просторни услови Оспособљавање се врши у просторијама учионочког типа са условима за приказивање презентација и видео-записа, као и осталим материјалом потребним за рад. Радионица за практичну наставу.</p> <p>Знање и вјештине које се стичу завршавањем Програма Након завршеног оспособљавања, полазник ће бити оспособљен да:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хигијена радног мјеста и лична хигијена: <ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни значај личне хигијене и хигијене радног мјеста,</li> <li>- наброји поступке за одржавање хигијене,</li> <li>- на правилан и хигијенски начин поступа са намирницама које користи у раду,</li> <li>- одржава чистоћу радног мјеста и инвентара.</li> </ul> </li> <li>2. Врсте барова: <ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам барова и специфичност послуживања у бару,</li> <li>- разликује барове према врсти услуге коју пружају,</li> <li>- објасни барове у којима се служе пића и напици,</li> <li>- објасни барове за разоноду и служење пића,</li> <li>- објасни барове у којима се служе јела и пића.</li> </ul> </li> <li>3. Опрема и инвентар у баровима: <ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни опрему и намјештај у баровима,</li> <li>- објасни врсте и намјену ситног барског инвентара,</li> <li>- објасни врсте и намјену стакла у бару.</li> </ul> </li> <li>4. Пића и намирнице за припрему барских пића: <ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе што више алкохолних и безалкохолних пића која се користе за припрему мијешаних барских пића,</li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– објасни употребу леда у бару,</li> <li>– објасни важност и употребу воћа у бару,</li> <li>– објасни важност и употребу зачина и мирођија у бару.</li> </ul> <p>5. Барске мјере и барска карта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наведе основне барске мјере,</li> <li>– објасни начин састављања барске карте,</li> <li>– наведе асортиман пића и јела у барској карти.</li> </ul> <p>6. Коктели и друга мијешана пића:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– објасни значај припремних радова у бару,</li> <li>– разликује мијешана барска пића према врсти и времену послуживања,</li> <li>– разликује начин припремања барских пића у шејкеру, електричном миксеру, барској чаши и чаши из које се послужују,</li> <li>– наведе што више мијешаних пића и њихов састав,</li> <li>– објасни начин припреме коктела,</li> <li>– направи одговарајућу декорацију,</li> <li>– објасни начин сервирања и послуживања коктела,</li> <li>– објасни припрему фрапеа,</li> <li>– објасни припрему бола,</li> <li>– користи сву опрему у бару,</li> <li>– правилно користи апарате и уређаје,</li> <li>– припрема дневних активности у бару,</li> <li>– тачног и прецизног требовања намирница и потрошних материјала,</li> <li>– припрема и презентује барске мјешавине,</li> <li>– одржава хигијену,</li> <li>– преноси усвојено знања и вјештина,</li> <li>– самостално припрема више врста коктела и топлих напитака,</li> <li>– коришћења нове рецептуре,</li> <li>– правилно декорише и сервира коктеле.</li> </ul>
7. Услови за упис, напредовање и завршетак Програма	Одрасла лица са најмање завршеном основном школом која посједују лџкарско увјерење о здравственим и психофизичким способностима за рад.
8. Начин евалуације Програма и постигнућа у учењу	На крају оспособљавања учесници су дужни попунити евалуативни упитник на основу којег се врши процјена успјешности одржане обуке.