

78

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 ПИЦА МАЈСТОРА

Члан 1.

Програмом оспособљавања пица мајстора (у даљем тексту: Програм) утврђује 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 оспособљавање полазника за практично примјењивање рецептура и термичких поступака обраде намирница, самостално одабирање намирница, коришћење норматива и припрема, декорисање и сервирања пица, усвајање вјештина и знања која су потребна за успјешно обављање посла у пицерији, припремање пица по наручби, усвајање знања о правилном сервирању и издавању пица и једноставних јела, 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) теоријски дио: струковни менаџер гастрономије, дипломирани инжењер технологије, дипломирани инжењер прехранбене технологије,

2) практични дио - дипломирани менаџер гастрономије, струковни менаџер гастрономије са минимум двије године радног искуства на пословима у струци - кухињи.

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 се изводи у кабинету који је опремљен наставним средствима за реализацију практичне наставе или код послодавца.

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 која се полазник оспособљавао.

Члан 9.

(1) Оцјену о стеченим компетенцијама даје испитна комисија.

(2) Комисију чине најмање 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 будује 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 може након додатног оспособљавања приступити поновном полагању испита.

Члан 14.

Услови за упис у овај програм су да полазник има најмање завршену основну школу и да посједује 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: 14-08/1-052-8222-2/18
21. децембра 2018. године
Бањалука

Министар,
Драгица Ковач, с.р.

ПРИЛОГ 1.

ПРОГРАМ ОСПОСОБЉАВАЊА ПИЦА МАЈСТОРА

1. Назив програма	Програм оспособљавања пица мајстора
2. Циљ Програма	Циљ Програма је оспособљавање полазника за практично примјењивање рецептура и термичких поступака обраде намирница, самостално одабирање намирница, коришћење норматива и припрема, декорисање и сервирања пица, усвајање вјештине и знања која су потребна за успјешно обављање посла у пицерији, припремање пица по наруцби, усвајање знања о правилном сервирању и издавању пица и једноставних јела, као идентификација полазника са професијом за коју се оспособљавају.
3. Наставни садржаји	<p>Теоријски дио</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мјере заштите на раду 2. Лична хигијена 3. Хигијена намирница 4. Хигијена радног простора и опреме 5. Сировине за припрему тијеста за пицу 6. Сировине за припрему надјева и прелива за пице 7. Припрема тијеста за пицу 8. Врсте и припрема надјева и прелива за пице 9. Технологија припреме пица <p>Практични дио</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Појам куварства 2. Оптимално планирање и организација рада у пицерији 3. Припремање рада у производном одјељењу 4. Инвентар у пицерији 5. Примање наруцби 6. Припремање, производња и аранжирање 7. Производно-услужни процес 8. Руковање уређајима 9. Извођење завршних радова у пицерији 10. Врсте намирница, зачина и прелива који се користе у производњи пица