

Назив на СЗ	Техничар за кулинарство
Код на СЗ	1210.40.02
Сектор	Угостителство и туризам
Ниво на сложеност на работни задачи	IV (четврто)
Опис на занимањето	<p>Техничар за кулинарство самостојно изведува работни задачи во угостителски објекти и е оспособен за сложени техники за работа во занимањето. Примарна цел на техничар за кулинарство е да биде способен да ја планира и подготвува сопствената работа, составува план за работа, работи во тим, да комуницира со соработниците, да ја користи пропишаната работна облека, рационално да користи енергија, материјал и време. Во рамките на овие работни задачи организира и контролира работа на соработниците во кујна и учествува во припрема на изработување сложени јадења во согласност со нормативите. Подготвува мени и листа на јадења за редовни и вонредни оброци самостојно и/или во соработка со шефот на кујна и шефот на сала. Ја контролира исправноста на апарати, машини, уреди и инвентар во кујна истовремено се грижи за правилно ракување при работа. Работи во согласност со нормативите и гарантира за квалитетот на работата во кујна. Врши набавки и контрола на набавките, ја води и ажурира евиденцијата за работата во кујна. Придонесува кон осовременувањето на понудите во согласност со барањата на бизнисот и клиентите. Ги познава критериумите за квалитет и квантитет/состав на храна. Користи информатичка и дигитална технологија при работа во кујна. Применува хигиенско-техничка заштита при работа и санитарно-заштитни мерки во кујната. Обезбедува и осигурува безбедни услови за работа. Работи самостојно на извршување на работните задачи, поседува претприемачки вештини и има способност за тимска работа.</p>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
1.	Планирање и организирање работни активности	Планира и организира сопствени работни активности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планира и подготвува сопствена работа и работни задачи во кујна 2. Организира и реализира план за работа, работи во тим, применува законска регулатива

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<p>при вршење на својата работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Подготвува работна документација, мени и листа на јадења во соработка со шефот на кујна и шефот на сала 4. Подготвува требувања и врши набавка на потребни продукти за работа 5. Следи новитети и трендови во гастрономија, користејќи ИКТ 6. Организира работни задачи и распоред на персоналот во кујна во зависност од начинот и системот на работа 7. Познава стандарди и нормативи за подготовка на храна 8. Проверува залихи со храна, известува за кусоци, ја приоритизира храната на која набрзо и истекува рокот 9. Познава критериуми за квалитет и квантитет/состав на храна од мени и листа на јадења
2.	Подготовка за работа	Подготвува место за работна изведба во кујна	<ol style="list-style-type: none"> 1. Применува кодекс на облекување 2. Превзема работни задачи од шефот на кујна 3. Планира и организира работа на персоналот според листа на јадења и мени за редовни и вонредни оброци во соработка со шефот на кујна 4. Проверува исправност на апарати, машини, инвентар и опрема во кујна пред почеток на процесот на работа 5. Применува лична и работна хигиена при работа во кујна 6. Води контрола за правилно ракување и користење на опрема, инвентар и алат во кујна 7. Проверува дали состојките ги исполнуваат барањата за квалитет 8. Почитува еколошки стандарди

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			и прописи на работа со храна
3.	Оперативни активности	Прием на нарачка	<ol style="list-style-type: none"> 1. Превзема работен налог за подготвување на јадења од листа на јадења, мени, редовни и вонредни оброци од шефот на кујна 2. Организира работа во кујна и учествува во припреми за изработување на сложени јадења од листа на јадења и мени 3. Контролира и учествува во подготовка на состојките согласно барањата на дадена рецептура за дадени јадења од листа на јадења и мени според видот на оброци 4. Практикува различни подготовки и техники на готвење во согласност со рецептите 5. Применува економичност и рационално користење на прехранбените продукти за подготвување на јадењата од листа на јадење и мени 6. Складира подготвени јадења на соодветна температура за држење и послужување 7. Складира подготовки кои се потребни за јадењата како полуготов производ согласно прописите за безбедност на храна
		Приготвување на прехранбени продукти	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контролира и проверува исправност и квалитет на прехранбени продукти од набавката 2. Познава постапки на припреми и обработка на прехранбени продукти според потекло и намена 3. Познава комбинации на техники за подготовка различни видови јадења од листа на јадења и мени 4. Применува начини за

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			подготовка на прехранбени продукти согласно барања за термичка обработка
		Приготвување јадења според листа на јадења(стандардно и дневно), мени карта и видови на оброци	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планира, организира, контролира и учествува во подготвување на јадења според листа на јадења и мени по гангови (едноставни, сложени и свечени) и карта за појадок(по вид, состав и начини на сервирање) 2. Планира, организира, учествува и контролира приготвување на: фондови и сосови; супи, чорби и потажи; ладни и топли предјадења; варива, гарнири, прилози и салати; готвени јадења и јадења по порачка; морски специјалитети; специјалитети од дивеч; национални јадења од одделни региони; јадења од диетална и вегетаријанска кујна; јадења за коктел партија, ладно-топло бифе и кетеринг; десерти и пекарски производи. 3. Контролира свежина на месо според прописи за безбедност на храна за подготовка на јадењата; 4. Применува процес на созревање на месо од дивеч во пајц и маринада до негова употреба; 5. Правилно користи алат и инвентар за чистење, филирање сечење на риби, ракови и морски плодови; 6. Комбинира фламбирани јадења и јадења од интернационална кујна со примена на современи трендови во процес на подготовка; 7. Познава која храна со кој пијалак послужува. 8. Составува листа на јадења за вегетаријанска и диетална кујна;

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<ul style="list-style-type: none"> 9. Познава енергетска вредност и хемиски состав на прехранбени продукти, рецептури, нормативи и технологија за приготвување; 10. Истакнува важноста на хранливите материи за луѓето и ефектите од лошата исхрана 11. Обезбедува соодветна температура за одржување и послужување на готови јадења; 12. Осигурува дека готовите јадења имаат соодветен вкус, боја, текстура и количина.
		Сервирање и издавање на готови јадења	<ul style="list-style-type: none"> 1. Контролира квалитет на приготвени јадења, начин на правилно сервирање, декорирање и издавање 2. Води евиденција на примени нарачки од келнер касиер 3. Води и ажурира евиденција за издадени готови јадења 4. Применува правила и комбинации при сервирање храна за коктел партија, ладно-топло бифе и кетеринг 5. Познава важноста на послужување и транспорт на храна од коктел партија, ладно-топло бифе и кетеринг 6. Истакнува начини на формирање, сервирање, декорација на готови јадења, десерти и пекарски производи 7. Лади или загрева чинии за сервирање на храна за коктел партија, ладно-топло бифе и кетеринг 8. Учествува во изработување на креации и различни видови декорации на експонати, за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг 9. Контролира сервирање и декорација на јадења од национална кујна во соодветен традиционален инвентар 10. Спречува оксидација во подготовка на храна за коктел

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			партија, ладно-топло биде и кетеринг 11. Води евиденција и контрола на примени и издадени нарачки
		Завршни работи во кујна	1. Контролира пакување, чување и складирање неупотребените продукти и јадења 2. Врши контрола на чистење, правилно складирање на алат, инвентар и опрема во кујна 3. Спроведува начини на пакување и чување јадења и продукти во согласност стандарди и прописи во зависност од вид и потекло
4.	Комерцијални активности	Промовирање и продажба на услуги и производи	1. Договара со клиенти самостојно или во соработка со шефот на кујна, шефот на сервис нарачки, дава понуди на мени според листа на јадења, прилагодени согласно потребите 2. Се однесува во согласност со вредности и култура на компанијата 3. Подготвува работна документација со користење на информатичко комуникациски средства 4. Учествува во планирање налог за набавка на продукти
5.	Административни активности	Подготвува и води работна документација	1. Подготвува пресметка за извршена работа и потрошен материјал 2. Познава вид и структура на трошоци за продукти што ги употребува при работа 3. Води евиденција за количество на искористени продукти
		Изработува нормативи и калкулации на јадења	1. Изработува нормативи, калкулации и цени за јадења и мени во соработка со шеф на кујна 2. Познава постапки и методи за калкулации на јадења од листа на јадења (стандардни и дневни), мениа по гангови

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<p>(едноставни, сложени и свечени) и карта на појадок (по вид и состав)</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Врши попис на продукти, уреди, опрема, алат, инвентар по налог на шеф на кујна 4. Подготвува извештај за потребните и потрошените продукти за работа (требувања) 5. Прима нарачки од услужниот персонал во печатена форма 6. Изработува програма за технолошки процес на работа во угостителски објект
6.	Активности за обезбедување квалитет	Контролира квалитет, во согласност со стандардите и нормативите во работењето	<ol style="list-style-type: none"> 1. Применува HACCP стандарди, ги познава системите на одржување, методите и стандардите за контрола на квалитет 2. Синхронизира работи во подготвителни одделенија, одделенија за финализација и продажните одделенија 3. Идентификува кога задачите не се одвиваат според планот и бара поддршка кога е потребно од шефот на кујна 4. Користи средствата за работа според упатството на производителот 5. Применува нормативите при подготовка на јадења 6. Избира постапки и начини за осигурување на рационално користење на енергија, материјал и време 7. Познава методи и стандарди за контрола на квалитет
7.	Одржување и поправање опрема	Евидентира и организира сервис за исправност на инвентар и опрема	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверува работа и исправност на машини и уреди 2. Врши ситни поправки и одржување 3. Познава постапки за чистење, дезинфекција и стерилизација на машини и уреди 4. Познава начин на работа на

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<p>машини и опрема во кујна според упатство на производител</p> <p>5. Евидентира за исправност и потреба од сервисирање на опрема и инвентар, ги известува одговорните лица за евентуални дефекти во согласност со шефот на кујна</p>
8.	Комуникација	Комуницира со клиенти, соработници	<p>1. Познава вербална и невербална комуникација</p> <p>2. Користи различни средства за комуникација</p> <p>3. Слуша и ги почитува размислувањата на другите и одговара учтиво</p> <p>4. Знае да одбере соодветен начин на комуникација при решавање на проблемите и при извршување на одредени задачи</p> <p>5. Применува култура на говор и однесување, работи во тим</p> <p>6. Познава готварска терминологија,</p> <p>7. Комуницира и се однесува ефикасно за да им помогне на членовите на тимот да постигнат најдобри резултати</p> <p>8. Комуницира со претпоставени, гости и соработници, мирно реагира во случај на рекламации и конфликтни ситуации и наоѓа соодветно решение</p>
9.	Здравје, безбедност и заштита на работата и животната средина	Обезбедување на безбедност на храна во кујна	<p>1. Користи хигиено-технички и заштитни мерки, средства за работа, заштита на околина и заштита од пожари</p> <p>2. Води грижа за здравје на вработени, безбедност и заштита на корисници на услуги</p> <p>3. Користи предвидени правила и прописи за заштита при работа, познава можни оштетувања кои се должат на неправилна употреба на машини</p> <p>4. Познава основни правила за</p>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<p>прва помош и заштита</p> <p>5. Сортира и соодветно складира отпад</p> <p>6. Спречува вкрстена контаминација меѓу сирова храна, подготвена /подгреана храна и храна спремна за консумирање</p> <p>7. Ажурира потребна евиденција</p> <p>8. Почитува еколошки стандарди и прописи на работа со храна</p> <p>9. Применува принципи на одржлив развој</p>

Знаење за занимањето / Вештини за занимањето

Знаење за занимањето:

- сфаќа важноста од планирање и подготовка на сопствената работа
- објаснува работи и работни задачи на соработниците во угостителски објект
- знае да го организира и реализира планот за работа, работи во тим,
- применува законска регулатива при вршење на својата работа,
- составува работна документација, мени и листа на јадења во соработка со шефот на кујна и шефот на сала
- познава новитети и трендови во гастрономија, користејќи ИКТ
- објаснува работни задачи и распоред на персоналот во кујна во зависност од начинот и системот на работа
- познава стандарди и нормативи за подготовка на храна
- проверува залихи со храна, известува за кусоци, ја приоритизира храната на која набрзо и истекува рокот
- објаснува критериуми за квалитет и квантитет/состав на храна од мени и листа на јадења
- превзема работни задачи од шефот на кујна
- идентификува различни подготовки и техники на готвење во согласност со рецептите од листа на јадења
- води контрола за исправност, правилно ракување и користење на апарати, машини, опрема, инвентар и алат во кујна
- почитува еколошки стандарди и прописи на работа со храна
- познава вербална и невербална комуникација и користи различни средства за комуникација
- комуницира со клиентите и деловни соработници на еден странски јазик

Вештини за занимањето:

- подготвува работна документација и организира сопствени дневни

активности

- превзема работен налог за подготвување на јадења од листа на јадења, мени, редовни и вонредни оброци од шефот на кујна или келнерот
- организира работа во кујна и учествува во припреми за изработување на сложени јадења од листа на јадења, и мени
- контролира и учествува во подготовка на состојките согласно барањата на дадена рецептура за дадени јадења од листа на јадења и мени според видот на оброци
- се придржува на нормативот за работа, применува економичност и рационално користење на прехранбените продукти за подготвување на сложени јадења од листа на јадење и мени
- сервира и декорира готовите јадењата согласно барањата
- врши контрола на завршни работи во кујна
- осигурува дека подготвените јадења се на соодветна температура за држење и послужување
- планира, организира, контролира и учествува во подготвување на јадења според листа на јадења и мени по гангови (едноставни, сложени и свечени) и карта за појадок (по вид, состав и начини на сервирање)
- применува во практика комбинации помеѓу фондови, сосови, варива, гарнири и салати, како и супи, чорби, потажи согласно барањата
- демонстрира комбинации и техники за подготовка на ладни и топли предјадења
- контролира свежина на месо според прописите за безбедност на храна за подготовка на готвени јадења и јадења по порачка
- применува процес на созревање на месо од дивеч во пајц и маринада до негова употреба
- правилно користи алат и инвентар за филирање сечење на риби, ракови и морски плодови
- воочува карактеристики на национални јадења на одделни региони
- контролира сервирање и декорација на јадења од национална кујна во соодветен традиционален инвентар
- комбинира фламбирани јадења и јадења од интернационална кујна со примена на современи трендови во процес на подготовка
- изработува листа на јадења за вегетаријанска и диетална кујна
- приготвува десерти и пекарски производи согласно барања, вкус, изглед, квалитет и количина
- демонстрира подготовка на јадења пред гости
- применува енергетска вредност и хемиски состав на прехранбени продукти, рецептури, нормативи и технологија за приготвување
- истакнува важност на хранливите материи за луѓето и ефектите од лошата исхрана
- проценува соодветна температура за одржување и послужување на готови јадења
- осигурува дека готовите јадења имаат соодветен вкус, боја, текстура и количина
- складира припреми од јадења кои не се користат веднаш согласно прописите за безбедност на храна
- користи предвидени правила и прописи за заштита при работа

- применува принципи на одржлив развој

Клучни компетенции

- **Комуникација на мајчин јазик**

Способен/а е да споделува и толкува концепти, размислувања, налози, факти, барања и ставови во усна и писмена форма. Исто така, способен е да применува техники на активно слушање, вербална и невербална комуникација на соодветен и креативен начин со клиенти, деловни соработници и колеги од тимот во различни професионални, општествени и културолошки контексти. Способен е да користи и толкува различни видови на документација од гастрономијата, да собира, анализира и обработува информации. Истите информации, способен е да ги аргументира во усна и писмена комуникација соодветно на контекстот.

Комуникација на странски јазик

Способен е да го користи странскиот јазик за усна и писмена деловна комуникација во специфичен општествен и културен контекст поврзан со работата. Способен е да разбира, искажува и толкува концепти и размислувања, факти и ставови во усна и во писмена форма. Го користи активно странскиот јазик со цел да ја остварува писмената и усната комуникација со деловните соработници и клиенти, го следи напредокот во професијата и го надградува сопственото знаење и вештини во угостителската индустрија и меѓукултурното разбирање

- **Математички компетенции и основни компетенции во областа на науката и технологијата**

Способен е да применува математички компетенции за објаснување и решавање задачи за време на секојдневната административна работа и работа со клиенти и деловни соработници, како и подготовка на деловна документација.

- **Дигитални компетенции**

Користи ИТ технологија и други технологии на информатичкото општество за извршувањето на секојдневните работни обврски без кои развојот на современото угостителство не може да се замисли. Работи на платформи и поседува компетенции за социјални медиуми и веб апликации.

- **Учење како се учи**

Способен е и свесен за потребата да стекне и усвои

ново знаење и вештини заради личен напредок и напредок на организацијата каде работи, применувајќи ги истите и унапредувајќи го процесот. Способен е да управува со сопственото учење и да креира работни рутини. Истраен е и одговорен во самостојното учење и особено во учењето за време на работата со соработниците и колегите. Поседува вештини на размислување и самооценување за наученото.

- **Социјални/општествени и граѓански компетенции**

Во секојдневното опкружување способен е да манифестира лични, интерперсонални и интеркултурни компетенции за комуникација со луѓе од различна стручна спремност, културна и религиозна определба, социјална и граѓанска припадност, изразувајќи притоа толеранција и разбирање за другите гледишта и ставови, при што создава доверба. Нема предрасуди за луѓето од друга верска и национална или културна припадност и ги почитува нивните обичаи и култури. Способен е да работи во тим кој е мултикултурен и мултинационален и од различни општествени и социјални средини, да ги почитува нивните потреби и активности и да решава конфликти таму каде тоа е потребно. Ги познава општествените и политичките концепти и демократски учества во нив. Поседува организациски вештини кои ќе му овозможат да го организира целиот процес од идеја до реализација.

- **Чувство за иницијатива и претприемништво**

Способен е да идеите ги претвори во реалност со иницијатива за нивно реализирање и спроведување на дело со цел подобрување на моменталната состојба. Креативен е, иновативен и превзема ризици за остварување на целта со претходна анализа на потребите и продуктите кои се нудат, осврнувајќи се на куповната моќ на граѓаните и следејќи ги светските трендови.

Културолошка свесност и културно изразување

Го препознава и цени креативниот израз на идеи, културата на работното место и комуникацијата, искуствата и емоциите во најразлични медиуми (вклучително литература, визуелни уметности и музика) и соодветно ги поврзува со самоподобрувањето на членовите во тимот. Ги приближува сопствените креативни и експресивни ставови со размислувањата на другите членови во тимот и ги изразува на соодветен начин со што всушност ја подобрува ефикасноста на нивното

	работење, а ги збогатува општите животни компетенции.
--	---

Посебни услови	Работи и работните задачи во/со: <ul style="list-style-type: none"> • затворени простории изложени на влага, пареа, чад • работа во простории со високи температури • работа во кујна без дневно осветлување • работа под притисок • работа во смени • работа во недели и празници • често сезонско работно време
-----------------------	--

Законска регулатива, прописи и индустриски стандарди	<ul style="list-style-type: none"> • Закон за работни односи • Закон за угостителска дејност • Закон за безбедност и здравје при работа • Закон за заштита на лични податоци • Закон за заштита на животната средина • Закон за управната инспекција • Закон за ДДВ • Посебни узанси во угостителство • Закон за заштита на потрошувачи • Закон за облигациони односи
---	---

Донесен од:	Министерство за труд и социјална политика
--------------------	---

Датум на одобрување	Решение бр.08-8129/27 Од 15.12.2017 година	Датум на ревизија	
----------------------------	---	--------------------------	--