

## Стандард за занимање

<b>Назив на СЗ</b>	<b>Готвач специјалист</b>
<b>Код на СЗ</b>	1210.52.01
<b>Сектор</b>	<b>Угостителство и туризам</b>
<b>Ниво на сложеност на работни задачи</b>	V б ( петто б)
<b>Опис на занимањето</b>	<p>Готвач специјалист самостојно изведува работни задачи во угостителски објекти и е оспособен за посложени техники за работа во занимањето. Примарната цел на готвачот специјалист е да е способен за извршување на најсложени работи во занимањето, со смисол и вкус за приготвување на домашна и интернационална кујна, да обезбеди самостојност во изготвување на готварски производи, да ја подготвува и организира сопствена и работа во тим, да комуницира со соработниците, да ја користи пропишаната работна облека, да ги составува листата на јадења и менијата за дадени оброци, да приготвува ладни и топли предјадења, супи, чорби, потажи, конзоме, сосови и фондови, јадења по порачка, готвени јадења, јадења од дивеч, риби, ракови и морски плодови, варива, гарнири, прилози, вегетаријанска и диетална кујна, десерти, печива, национални јадења, интернационални јадења со современи трендови и техники на работа, фламбирани јадења, салати, понуди за свечени пригоди, коктел партии, ладно - топло бифе, чајанки, гарден партија, пикник и кетеринг услуги. Да сервира и декорира готови јадења, да користи соодветни инвентар, апарати и машини, врши набавки и контрола на набавките, ја води и ажурира евиденцијата за работата во кујна, да работи во согласност со нормативите и гарантира за квалитетот на работата и услугите, да извршува работи во согласност со прописите за заштита на работната средина и околината, да ги познава правата од работен однос и можностите за отворање и водење на сопствен бизнис.</p>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
1.	Планирање и организирање на активности	Подготвување и организирање на работно место готвач специјалист	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ја планира и подготвува сопствената работа, објаснува работи и работни задачи на готвачот во угостителски објект;</li> <li>2. Го организира и реализира планот за работа, работи во тим, применува законска регулатива при вршење на својата работа, собира релевантни информации;</li> <li>3. Ги следи новитетите и трендовите во готварството;</li> <li>4. Го познава составот на јадењата од менијата и листата на јадења;</li> <li>5. Подготвува менија и листа на јадења за редовни и вонредни оброци самостојно и/или во соработка со шефот на кујна;</li> </ol>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<ul style="list-style-type: none"> <li>6. Практикува различни подготовки и техники на готвење;</li> <li>7. Придонесува кон разгледување и освежување на менијата во согласност со барањата на бизнисот и клиентите</li> </ul>
2.	Подготовка за работа	Применување на технологија на работа во готварството	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Применува кодекс на облекување,</li> <li>2. Ја проверува исправноста на инвентарот и опремата во кујна.</li> <li>3. Подготвува требување и врши набавка на потребни продукти за работа,</li> <li>4. Ги познава стандардите и нормативите за подготовка на храна;</li> <li>5. Ги проверува залихите со храна, известува за кусоци, ја приоритизира храната на која набрзо и истекува рокот;</li> <li>6. Ги одржува просториите за складирање во добра состојба;</li> <li>7. Ги познава критериумите за квалитетот и квантитетот/составот на храната;</li> <li>8. Ја сфаќа важноста на хранливите материи за луѓето и ефектите од лошата исхрана;</li> <li>9. Го разбира значењето и употребата на зачините и декоративните елементи кои се користат во готварството за подобрување на вкус и изглед, надворешна и внатрешна декорација;</li> <li>10. Ги мери состојките за јадења и правилно ги одредува големините на порциите, користејќи точен обем и квалитет на продуктите во секое јадење</li> <li>11. Почитува еколошки стандарди и прописи на работа со храна.</li> </ul>
3.	Оперативни работи	Приготвување на фондови и сосови	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на фондови и сосови;</li> <li>2. Проверува дали состојките ги исполнуваат барањата за квалитет;</li> <li>3. Избира и правилно ги користи соодветните алати и инвентар за подготовка, готвење и завршување на фондовите и сосовите;</li> <li>4. Разликува видови фондови и сосови;</li> <li>5. Ги подготвува состојките согласно барањата за фондот или сосот;</li> <li>6. Ги готви состојките согласно техниките за подготвување на фондовите и сосовите;</li> </ul>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Осигурува дека фондовите и сосовите имаат соодветен вкус, боја, мирис, текстура и квалитет согласно барањата;</li> <li>8. Ги сервира и декорира фондовите и сосовите во соодветен инвентар;</li> <li>9. Обезбедува соодветна температура за одржување и послужување на фондовите и сосовите;</li> <li>10. Ги познава комбинациите помеѓу сосови и јадења;</li> <li>11. Ги складира зготвените фондови и сосови кои нема веднаш да се користат согласно со прописите за безбедност на храна.</li> </ol>
		Приготвување на супи, чорби, потажи и конзоми	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на супи, чорби, потажи и конзоми ;</li> <li>2. Проверува дали состојките ги исполнуваат барањата за квалитет и останатите барања за подготовка на супи, чорби, потажи и конзоми ;</li> <li>3. Избира и правилно ги користи соодветните алати, инвентар за подготовка, готвење и завршување на супи, чорби, потажи и конзоми;</li> <li>4. Разликува видови на супи, чорби, потажи и конзоми ;</li> <li>5. Ги подготвува состојките согласно со барањата на дадена рецептура за супи, чорби, потажи и конзоми;</li> <li>6. Се придржува на нормативот за работа, применува економично и рационално користење на прехранбените продукти за готвење на супи, чорби, потажи и конзоми;</li> <li>7. Осигурува дека супите, чорбите, потажите и конзоми имаат соодветен вкус, мирис, боја, текстура и количина;</li> <li>8. Ги сервира супите, чорбите, потажите и конзоми согласно со барањата;</li> <li>9. Осигурува дека подготвените супи, чорби, потажи и конзоми се на соодветна температура за држење и послужување;</li> <li>10. Ги складира зготвените супи, чорби, потажи и конзоми кои нема да се користат веднаш согласно прописите за безбедност на храната.</li> </ol>
		Приготвување на ладни и топли предјадења	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на ладни и топли предјадења;</li> </ol>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Проверува дали состојките ги исполнуваат барањата за квалитет и останатите барања за подготовка на ладни и топли предјадења;</li> <li>3. Избира и правилно ги користи соодветните алати, инвентар за подготовка, готвење и завршување на ладни и топли предјадења;</li> <li>4. Разликува видови на ладни и топли предјадења;</li> <li>5. Ги подготвува состојките согласно со барањата на дадена рецептура за ладни и топли предјадења;</li> <li>6. Се придржува на нормативот за работа, применува економично и рационално користење на прехранбените продукти за готвење на ладни и топли предјадења;</li> <li>7. Осигурува дека ладните и топли предјадења имаат соодветен вкус, боја, мирис, текстура и количина;</li> <li>8. Ги сервира и декорира ладните и топли предјадења согласно со барањата;</li> <li>9. Осигурува дека подготвените ладни и топли предјадења се на соодветна температура за држење и послужување;</li> <li>10. Ги познава комбинациите на техники за подготовка на ладни и топли предјадења;</li> <li>11. Ги складира ладните и топли предјадења кои нема да се користи веднаш согласно прописите за безбедност на храната.</li> </ol>
		<p>Приготвување на салати, варива, гарнири и прилози</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на салати, варива, гарнири и прилози;</li> <li>2. Проверува дали состојките ги исполнуваат барањата за квалитет и останатите барања за подготовка на салати, варива, гарнири и прилози;</li> <li>3. Избира и правилно ги користи соодветните алати, инвентар за подготовка, готвење и завршување на салати, варива, гарнири и прилози;</li> <li>4. Класификува видови салати, варива, гарнири и прилози;</li> <li>5. Ги подготвува состојките согласно со барањата на дадена рецептура за салати, варива, гарнири и прилози;</li> <li>6. Се придржува на нормативот за работа, применува економично и рационално користење на прехранбените продукти за приготвување на салати, варива, гарнири и прилози;</li> </ol>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Осигурува дека подготвените салати, варива, гарнири и прилози имаат соодветен вкус, боја, текстура, мирис и количина;</li> <li>8. Ги комбинира, сервира и декорира со соодветни јадења подготвените салати, варива, гарнири и прилози согласно со барањата;</li> <li>9. Осигурува дека подготвените салати, варива, гарнири и прилози се на соодветна температура за држење и послужување;</li> <li>10. Ги складира зготвените салати, варива, гарнири и прилози кои нема да се користи веднаш согласно прописите за безбедност на храната.</li> </ol>
		<p>Приготвување на јадења по порачка и готвени јадења</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на готвени јадења и јадења по порачка;</li> <li>2. Проверува и утврдува дали продуктите ги исполнуваат барањата за квалитет, свежина на месото според прописите за безбедност на храната и останатите барања за подготовка на готвени јадења и јадења по порачка;</li> <li>3. Избира и правилно користи алати, инвентар и ножеви за транжирање и сечење на месото за подготовка на готвени јадења и јадења по порачка;</li> <li>4. Разликува видови на готвени јадења и јадења по порачка;</li> <li>5. Ги подготвува состојките согласно со барањата на дадена рецептура за готвени јадења и јадења по порачка;</li> <li>6. Се придржува на нормативот за работа, применува економично и рационално користење на прехранбените продукти за готвење на готвени јадења и јадења по порачка;</li> <li>7. Осигурува дека готвените јадења и јадења по порачка имаат соодветен вкус, боја, мирис, текстура и количина;</li> <li>8. Ги познава и користи соодветните начини на сечење свежо, варено и печено месо;</li> <li>9. Ги користи фондовите и сосовите во подготовката на месото;</li> <li>10. Ги сервира и декорира готвените јадења и јадења по порачка согласно со барањата;</li> <li>11. Осигурува дека на готвените јадења и јадења по порачка се на соодветна температура за држење и послужување;</li> </ol>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			12. Ги складира готвените јадења кои нема да се користи веднаш согласно прописите за безбедност на храната.
		Приготвување на јадења од дивеч	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на јадења од дивеч;</li> <li>2. Проверува и утврдува дали продуктите ги исполнуваат барањата за квалитет, свежина на дивечот според прописите за безбедност на храната и останатите барања;</li> <li>3. Применува процес на созревање на месо од дивеч до негова употреба ;</li> <li>4. Избира и правилно користи алати, инвентар и ножеви за транжирање и сечење на дивечот ;</li> <li>5. Го става дивечот во пајц и маринада од зачини, киселини, билки;</li> <li>6. Го комбинира дивечот со гринцајг и вино;</li> <li>7. Го готви дивечот согласно со барањата за јадењето;</li> <li>8. Осигурува дека јадењето од дивеч има соодветен вкус, боја, мирис, текстура и количина;</li> <li>9. Ги познава и користи соодветните начини на сечење свежо, варено и печено месо од дивеч;</li> <li>10. Ги користи фондовите и сосовите во подготовката на месото од дивеч;</li> <li>11. Го сервира и декорира јадењето од дивеч согласно со барањата;</li> <li>12. Осигурува дека јадењето од дивеч е на соодветна температура за држење и послужување;</li> <li>13. Го складира подготвениот дивеч кој нема да се користи веднаш согласно прописите за безбедност на храната.</li> </ol>
		Приготвување на јадења од риби, ракови и морски плодови	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на јадења од риби, ракови и морски плодови;</li> <li>2. Проверува и утврдува дали продуктите ги исполнуваат барањата за квалитет, свежина според прописите за безбедност на храната и останатите барања на јадењата од риби, ракови и морски плодови;</li> <li>3. Избира и правилно користи алати, инвентар и ножеви за чистење, филирање и сечење на месото за подготовка на јадења од риби, ракови и морски плодови;</li> <li>4. Разликува видови на јадења од риби, ракови и морски плодови;</li> <li>5. Комбинира јадења од риби, ракови и морски плодови со други прилози и состојки;</li> </ol>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Ги подготвува состојките согласно со барањата на јадења од риби, ракови и морски плодови;</li> <li>7. Осигурува дека јадењата од риби, ракови и морски плодови имаат вкус, боја, мирис, текстура и количина;</li> <li>8. Ги сервира и декорира јадењата од риби, ракови и морски плодови согласно со барањата;</li> <li>9. Осигурува дека подготвените јадења од риби, ракови и морски плодови се на соодветна температура за држење и послужување.</li> <li>10. Ги складира рибите, раковите и морските плодови кои нема да се користат веднаш согласно прописите за безбедност на храната.</li> </ol>
		Приготвување на јадења од национална кујна	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на јадења од национална кујна;</li> <li>2. Проверува дали состојките ги исполнуваат барањата за квалитет на јадења од национална кујна ;</li> <li>3. Избира и правилно ги користи соодветните алати и инвентар за подготовка, готвење и завршување на јадења од национална кујна ;</li> <li>4. Разликува видови на јадења од национална кујна ;</li> <li>5. Ги познава комбинациите за јадења од национална кујна;</li> <li>6. Ги познава карактеристиките на национални јадења на одделни региони;</li> <li>7. Ги подготвува состојките согласно со барањата на јадења од национална кујна ;</li> <li>8. Осигурува дека јадењата од национална кујна имаат соодветен вкус, боја, текстура, мирис и количина;</li> <li>9. Ги сервира и декорира јадењата од национална кујна во соодветен традиционален инвентар;</li> <li>10. Осигурува дека подготвените јадењата од национална кујна се на соодветна температура за држење и послужување;</li> <li>11. Ги складира подготвените јадења од националната кујна кои нема да се користат веднаш согласно прописите за безбедност на</li> </ol>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			храната.
		Приготвување на јадења со примена на современи трендови	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на јадења со модернистички стил и техники на подготовка;</li> <li>2. Проверува и утврдува дали продуктите ги исполнуваат барањата за квалитет, свежина според прописите за безбедност на храната и останатите барања;</li> <li>3. Избира и правилно користи алати, инвентар и ножеви за транжирање и сечење на состојките ;</li> <li>4. Го става месото во маринада зачини, алкохол, билки;</li> <li>5. Ги комбинира фламбираните јадења со други состојки ;</li> <li>6. Ги готви фламбираните согласно со барањата за јадењето;</li> <li>7. Осигурува дека фламбираните јадења имаат соодветен вкус, боја, мирис, текстура и количина;</li> <li>8. Ги готви интернационалните јадења со примена на техники од молекуларната гастрономија</li> <li>9. Ги познава и користи соодветните начини на сечење свежо, варено и печено месо за фламбирање на јадења;</li> <li>10. Применува техники на фламбирање за зеленчук и овошје;</li> <li>11. Ги користи фондовите и сосовите во подготовка на фламбирани јадења и јадења од интернационална кујна ;</li> <li>12. Ги гарнира, сервира и декорира фламбираните јадења и јадења од интернационална кујна во согласно со барањата;</li> <li>13. Осигурува дека јадењето од фламбирани јадења и јадења од интернационална кујна е на соодветна температура за држење и послужување;</li> <li>14. Ги складира подготвените јадења кои нема да се користи веднаш согласно прописите за безбедност на храната.</li> </ol>
		Приготвување на јадења од вегетаријанска и диетална кујна	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на јадења од вегетаријанска и диетална кујна;</li> <li>2. Проверува дали состојките ги исполнуваат барањата за квалитет на јадења од вегетаријанска и диетална кујна;</li> <li>3. Избира и правилно ги користи соодветните алати и инвентар за подготовка, готвење и завршување</li> </ol>



Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<p>на јадења од вегетаријанска и диетална кујна;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Разликува видови на јадења од вегетаријанска и диетална кујна;</li> <li>5. Составува листа на јадења и мени за вегетаријанска и диетална кујна;</li> <li>6. Познава карактеристики и комбинации за јадења од вегетаријанска и диетална кујна;</li> <li>7. Ги подготвува состојките согласно со барањата на јадења од вегетаријанска и диетална кујна;</li> <li>8. Осигурува дека јадењата од вегетаријанска и диетална кујна имаат вкус, мирис, боја, текстура и количина;</li> <li>9. Ги гарнира, сервира и декорира јадењата од вегетаријанска и диетална кујна согласно со барањата;</li> <li>10. Осигурува дека подготвените јадења од вегетаријанска и диетална кујна се на соодветна температура за држење и послужување.</li> <li>11. Ги складира јадењата од вегетаријанска и диетална кујна кои нема да се користи веднаш согласно прописите за безбедност на храната.</li> </ol>
		<p>Приготвување на десерти и пекарски производи</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на десерти и пекарски производи;</li> <li>2. Проверува дали состојките ги исполнуваат барањата за квалитет на десерти и пекарски производи;</li> <li>3. Избира и правилно ги користи соодветните алати и инвентар за подготовка, печење и завршување на десерти и пекарски производи;</li> <li>4. Разликува видови на десерти и пекарски производи;</li> <li>5. Познава карактеристики и комбинации на десерти и пекарски производи;</li> <li>6. Ги подготвува состојките согласно со барањата на десертите и пекарски производи;</li> <li>8. Осигурува дека приготвените десерти и пекарски производи имаат соодветен вкус, боја, текстура, мирис и количина;</li> <li>7. Ги декорира и сервира готовите десерти и пекарски производи согласно со барањата;</li> </ol>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<ul style="list-style-type: none"> <li>8. Осигурува дека подготвените десерти и пекарски производи се на соодветна температура за држење и послужување.</li> <li>9. Ги складира подготвените десерти и пекарски производи кои нема да се користи веднаш согласно прописите за безбедност на храната.</li> </ul>
		Сервирање, декорирање и испорачување храна за коктел партија, ладно - топло бифе, кетеринг	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Издава храна врз основа на порачка направена за коктел партија, ладно - топло бифе, кетеринг;</li> <li>2. Ја користи соодветната опрема и декорација во гарнирање, сервирање на храна за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;</li> <li>3. Применува правила и комбинации при сервирање храна за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;</li> <li>4. Знае да лади или загрева чинии за сервирање храна за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;</li> <li>5. Ја познава важноста на служењето и транспортот за храна од коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг до гостинот или нарачателот.</li> <li>6. Избира соодветни состојки да добие храна со соодветна енергетска вредност за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;</li> <li>7. Ја спречува оксидацијата во подготовка на храна за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;</li> <li>8. Ги применува новитетите во подготовката на храна за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;</li> <li>9. Прави креации и различни видови декорации на експонати, подлоги за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;</li> <li>10. Ги почитува и применува општите хигиенски стандарди од HACCP.</li> </ul>
4.	Административни работи	Водење на работна документација	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Подготвува пресметка за извршената работа и потрошениот материјал;</li> <li>2. Ги познава калкулации и цените за јадењата и менијата;</li> <li>3. Ги подготвува елементите на калкулација за приготвените јадења;</li> <li>4. Ги познава видот и структурата на трошоците за материјалите што ги употребува;</li> <li>5. Води евиденција за количеството на искористените продукти;</li> </ul>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<ul style="list-style-type: none"> <li>6. Подготвува извештај за потребните и потрошените продукти за работа (требување);</li> <li>7. Ги прима нарачките од услужниот персонал во печатена форма;</li> <li>8. Води евиденција според HACCP стандарди, ги познава системите на одржување, методите и стандардите за контрола на квалитет;</li> </ul>
5.	Комерцијални работи	Промовирање и продажба на услуги и производи	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Дава пример за другите работејќи на начин на којшто отпадоците се сведени на минимум</li> <li>2. Ги планира потребни прехранбени продукти и нивно рационално употребување во приготвувањето на готварски производи</li> <li>3. Договара со клиентите нарачки, дава понуди на менија според листата на јадења, прилагодени согласно потребите</li> <li>4. Се однесува во согласност со вредностите и културата на компанијата</li> <li>5. Подготвува работна документација со користење на информатичко комуникациски средства</li> <li>6. Учествува во набавката на продукти со одговорното лице;</li> </ul>
6.	Активности за осигурување на квалитет	Оценување и подобрување на работата	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Изготвува годишен глобален план за работа.</li> <li>2. Самостојно изработуваат програма за технолошки процес на работата и координацијата на работата во хотел, ресторан, слаткарница и друг тип на угостителски објект.</li> <li>3. Синхронизира работи во подготвителните одделенија, одделенијата за финализација и продажните одделенија (ресторани, слаткарница, ланч -бар, бифе и сл).</li> <li>4. Педагошки се однесува спрема вработените и помладите готвачи, за нивно напредување и учење во струката.</li> <li>5. Идентификува кога задачите не се одвиваат според планот и бара поддршка кога е потребно</li> <li>6. Постапува по добиените повратни информации за подобрување на личниот начин на работа, и го препознава влијанието на личното извршување на работата врз резултатите на тимот.</li> <li>7. Позитивно одговара на дадените инструкции и свесен е за членовите на тимот на кои може да им биде потребна помош навремено да ги подготват</li> </ul>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<p>нарачките без да се намали квалитетот</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Ги користи средствата за работа според упатството на производителот;</li> <li>9. Ги користи прехранбените продукти според упатството на производителот;</li> <li>10. Ги применува нормативите при подготовка на јадењата;</li> <li>11. Го контролира квалитетот на приготвените готварски производи и издадените јадења;</li> <li>12. Ги користи постапките и начините за осигурување на рационално користење на енергијата, материјалот и времето;</li> <li>13. Познава методи и стандарди за контрола на квалитет</li> </ol>
7.	Одржување и поправка (за опремата)	Управување со механичко и рачно оперирани машини и уреди	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чисти машини, уреди и работна околина</li> <li>2. Проверува работа и исправност на машините и уредите</li> <li>3. Врши ситни поправки и одржување</li> <li>4. Познава постапки за чистење, дезинфекција и стерилизација на машините и уредите</li> <li>5. Познава начин на работа на машините и опремата во готварството според упатството на производителот;</li> <li>6. Ги евидентира исправноста и потребата од сервисирање на опремата и инвентарот, ги известува одговорните лица за евентуални дефекти;</li> <li>7. Го познава правилното функционирање на опремата и инвентарот.</li> </ol>
8.	Комуникација	Комуницирање со клиенти и соработници	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ги слуша и почитува размислувањата на другите и одговара учтиво</li> <li>2. Точно одговара на прашањата во рамките на своите овластувања</li> <li>3. Познава техники и видови на комуникација</li> <li>4. Знае да одбере соодветен начин на комуникација при решавање на проблемите и при извршување на одредени задачи</li> <li>5. Комуницира и се однесува ефикасно за да им помогне на членовите на тимот да постигнат најдобри резултати за корисниците и за бизнисот</li> <li>6. Бара насоки или помош од соодветните членови на персоналот доколку е потребно</li> <li>7. Знае да ги употреби современите средства за комуникација</li> </ol>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<p>8. Комуницира со претпоставените, гостите и соработниците, применува култура на говор и однесување, мирно реагира во случај на рекламации и конфликтни ситуации и наоѓа соодветно решение,</p> <p>9. Изнаоѓа соодветен начин на комуникација при решавање на проблемите;</p>
9.	Здравје, безбедност и заштита при работа и заштита на животната средина	Обезбедување на безбедноста на храната во кујната	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Почитува пропишани правила за заштитната опрема на работното место</li> <li>2. Почитува пропишани барања и законски прописи за безбедност и здравје при работа, заштита на околината и заштита од пожари</li> <li>3. Познава можни оштетувања кои се должат на неправилна употреба на машини</li> <li>4. Познава прописи за заштита при работа</li> <li>5. Се грижи за својата како и за чистотата и хигиената на работната површина</li> <li>6. Осигурува дека површините и опремата се чисти и во добра состојба;</li> <li>7. Врши дезинфекција на работните места и работните површини;</li> <li>8. Користи чисти и соодветни крпи и опрема за бришење и чистење меѓу задачите</li> <li>9. Ги чисти површините и опремата „чисти во движење“.</li> <li>10. Навремено, хигиенски и соодветно го исфрла отпадот</li> <li>11. Ги идентификува, презема соодветни мерки и пријавува на соодветното лице сите оштетувања на сидовите, подовите, таваните, мебелот и арматурата</li> <li>12. Идентификува, презема соодветни мерки и ги пријавува на соодветното лице каков било знак за присуство на штетници</li> <li>13. Ги почитува законските и организациските барања за лична хигиена и однесување;</li> <li>14. Безбедно ја складира храната</li> <li>15. Проверува дали храната е неоштетена, дали е на соодветна температура и во рамките на рокот на употреба</li> <li>16. Ги идентификува и чува сите важни информации од етикетата</li> <li>17. Ја подготвува храната за складирање и ја става на соодветните места за складирање онолку брзо колку што е потребно за да се одржи нејзината безбедност</li> <li>18. Осигурува дека просториите за складирање се чисти, соодветни и дека се одржуваат на соодветна температура за видот на храната</li> </ol>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			<ul style="list-style-type: none"> <li>19. Ја чува храната на начин со кој се спречува вкрстена контаминација</li> <li>20. Ги следи процедурите за ротирање на залихи.</li> <li>21. Ја расходува храната со поминат рок на траење согласно прописите на организацијата и прописите за безбедност на храната;</li> <li>22. Безбедно ја подготвува, готви и држи храната ;</li> <li>23. Ги следи процедурите на организацијата за состојки кои можат да предизвикаат алергиски реакции</li> <li>24. Спречува вкрстена контаминација меѓу сирова храна, подготвена храна/ подгреана храна и храна спремна за консумирање</li> <li>25. Користи методи, времиња, температури и проверки за да осигури дека храната е безбедна по работењето</li> <li>26. Ја ажурира потребната евиденција</li> </ul>
		Одржување на здравје и безбедност во угостителство	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Ги почитува законските барања со цел избегнување на ризици, минимизирање на прекинување во работењето и одржување на безбедноста и заштитата на луѓето во секое време.</li> <li>2. Ги следи организациските стандарди и процедури во однос на облека, обувки, покривки за глава, фризура, накит, парфем и козметика.</li> <li>3. Ги третира сите исекотини, гребнатини или рани веднаш по нивното настанување.</li> <li>4. Веднаш пријавува каква било болест и инфекција до соодветното лице за понатамошна постапка;</li> <li>5. Ги мие рацете во согласност со организациските процедури.</li> <li>6. Ги идентификува сите опасности и потенцијални опасности во работната средина.</li> <li>7. Правилно се справува со идентификуваните опасности</li> <li>8. Ги пријавува сите несреќи кои настанале и кои за малку биле избегнати, брзо и прецизно на соодветното лице.</li> <li>9. Ги следи организациските процедури за здравје и безбедност на работа</li> <li>10. Правилно применува процедури во итен случај</li> <li>11. Ги следи безбедносните процедури на организацијата.</li> </ul>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			12. Ракува со ППАпарати ,спречува несреќи при работа.

## Знаење за занимањето / Вештини за занимањето

### Знаење за занимањето:

#### Подготовка и организирање на работно место готвач специјалист

- Ја сфаќа важноста од планирање и подготовка на сопствената работа,
- Објаснува работи и работни задачи на готвачот специјалист во угостителски објект;
- Знае да го организира и реализира планот за работа, самостојно и во тим;
- Познава новитети и трендови во готварството;
- Ја истакнува соработка со шефот на кујна во составување на менија и листа на јадења ;
- Го идентификува составот на јадењата од менијата и листата на јадења;
- Ги познава продуктите што се користат за подготовка на јадењата,
- Познава различни подготовки и техники на готвење;
- Го користи знаењето и искуството со што директно придонесува кон разгледување и освежување на менијата во согласност со барањата на бизнисот и клиентите
- Ја истакнува важноста за применување кодекс на облекување,ја проверува исправноста на инвентарот и опремата во кујна.

#### Применување технологија на работа во готварството

- Ги познава правилата за составување на листа на јадења и менија за дадени оброци;
- Истакнува што треба да се превеземе доколку има проблем со требување и вршење набавка на потребни продукти за работа
- Ги познава стандардите за подготовка на храна;
- Ја сфаќа важноста за навремено проверување на залихи од храна, кусоци;
- Ја идентификува храната на која набрзо и истекува рокот
- Ги познава критериумите за квалитет и квантитет /составот на храната, хранливата вредност и опишува техники за подготовка на прехранбените продукти;
- Ја сфаќа важноста на хранливите материи за луѓето и ефектите од лошата исхрана,
- Ги класификува прехранбени продукти според нивно потекло;
- Го разбира значењето и употребата на зачините и декоративните елементи кои се користат во готварството за подобрување на вкус и изглед, надворешна и внатрешна декорација;
- Познава нормативи, рецептури при работа и може правилно да ги одреди големините на порциите, каки и точен обем и квалитет на продуктите во секое јадење
- Толкува правила за механичка преработка на прехранбени продукти и алатките за машинска обработка на прехранбените продукти;
- Истакнува еколошки стандарди и прописи на работа со храна.

#### Приготвување на фондови и сосови

- Препознава различни видови фондови и сосови и нивни карактеристики;
- Ја истакнува важноста за безбедна и правилна употреба на алкохол во фондови и сосови
- Ги знае состојките кои ги исполнуваат барањата за подготовка на фондови и сосови ;
- Толкува квалитативни аспекти во состојките за подготовка на фондови и сосови;
- Набројува кои се соодветни алатки, ножеви и опрема за работа;
- Разликува начини на подготовка, готвење и завршување на фондови и сосови според барањата за јадењето;
- Познава соодветни температури за готвење, држење и послужување на фондови и сосови;
- Показува знаење за сервирање на подготвени фондови и сосови;
- Ги препознава фондовите и сосовите за да осигури дека има соодветен вкус, боја, мирис, текстура, конзистентност и краен изглед ;
- Дефинира соодветни температури и процедури за складирање на фондови и сосови кои нема да се користат веднаш.

### **Приготвување на супи, чорби, потажи и конзоми**

- Познава различни видови супи, чорби, потажи и конзоми и ги истакнува својства и карактеристики на истите;
- Ги знае состојките за подготовка на супи, чорби, потажи и конзоми
- Наведува кои се соодветните алатки, ножеви и опрема и начини на подготовка, готвење и завршување на супите, чорбите, потажите и конзоми;
- Објаснува начини на подготовка, готвење и завршување според барањата за готвење на супи, чорби, потажи и конзоми;
- Дефинира соодветни температури за готвење на супи, чорби, потажи и конзоми и знае зошто се тие температури важни;
- Ги препознава подготвените супи, чорби, потажи и конзоми за да осигури дека имаат соодветен вкус, боја, мирис, конзистентност и количина;
- Познава соодветни температури за држење и послужување на супите, чорбите, потажите и конзоми;
- Дефинира соодветни температури и процедури за складирање на супите, чорбите, потажите и конзоми кои нема да се користат веднаш;

### **Приготвување на ладни и топли предјадења**

- Ги знае прехранбените производи и состојки за приготвување на ладни и топли предјадења кои ги исполнуваат барањата ;
- Лоцира и открива било какви проблеми со прехранбените производи за подготовка на ладни и топли предјадење;
- Разликува соодветни алатки, ножеви и опрема и начини на подготовка ладни и топли предјадења;
- Ги познава техниките, алатките и опремата при подготовка на ладни и топли предјадење
- Објаснува начини на користење и гарнирање на прехранбени производи за ладни и топли предјадење
- Ги познава техниките на подготовка за основни преливи и ладни сосови кои се користат во ладни и топли предјадења
- Разбира како да заврши и гарнира прехранбени производи за ладни и топли предјадења;



- Ги препознава подготвените ладни и топли предјадења од прехранбените продукти за да осигури дека имаат соодветен вкус, боја, мирис, текстура и количина;
- Го познава времето и температурата кои се важни при подготовка на зготвена храна, сувомеснати производи и подготвена храна за сервирање
- Ја сфаќа важноста за чување на подготвена храна, сврзани салати, млечни и месни производи на соодветна температура пред сервирање;

### **Приготвување на салати, варива, гарнири и прилози**

- Познава различни видови на салати, варива, гарнири и прилози истакнува својства и карактеристики на истите;
- Ги знае состојките за подготовка на салати, варива, гарнири и прилози и врши проценка за исполнување на барањата на јадењата;
- Наведува соодветни алатки, ножеви и опрема за подготовка, готвење и завршување;
- Објаснува начини на подготовка, готвење и завршување според барањата за готвење на салати, варива, гарнири и прилози;
- Дефинира соодветни температури за готвење на салати, варива, гарнири и прилози и нивната важност;
- Ги препознава подготвените салати, варива, гарнири и прилози за да осигури дека имаат соодветен вкус, боја, мирис, конзистентност и количина;
- Познава соодветни температури за држење и послужување на салати, варива, гарнири и прилози
- Дефинира соодветни температури и процедури за складирање салати, варива, гарнири и прилози кои нема да се користат веднаш;
- Опишува за опции на здрава исхрана при подготовка, готвење и завршување на салати, варива, гарнири и прилози.

### **Приготвување јадења по порачка и готвени јадења**

- Познава различни видови на месо од различен тип, потекло и категорија на квалитет и како да се идентификува;
- Го препознава месото од различен тип, потекло и категорија на квалитет дали ги исполнува барањата;
- Познава алатки, ножеви и опрема
- Разликува техники на подготовка на месо транжирање, шпикување, роловање, динстување;
- Ги познава придобивките од вакумирање на месо од различен тип, потекло и категорија на квалитет;
- Објаснува начини на сечење месо и соодветни методи на приготвување готвени јадења и јадења по порачка;
- Дефинира соодветни температури за готвење месо со користење на техники и методи на готвење;
- Ги препознава приготвените јадења од областа на готвени јадења и јадења по порачка за да се осигури дека јадењето го има вистинскиот вкус, боја, мирис, конзистентност и количина;
- Ги познава соодветните температури за држење и послужување на готвени јадења и јадења по порачка кои се приготвени од месо кое е од различен тип, потекло и категорија на квалитет;
- Дефинира соодветни температури и процедури за складирање на готвени јадења и јадења по порачка кои нема да се користат веднаш.

### **Приготвување јадења од дивеч**

- Разликува видови месо од дивеч од различен тип, потекло и категорија на квалитет;
- Идентификува дали ги исполнува барањата месото кое е од различен тип, потекло и категорија на квалитет
- Ја сфаќа и покажува важноста кај методите на созревање и одлежување на месото од дивеч во пајц и маринада согласно со барањата за јадењето;
- Познава алатки, ножеви и опрема и
- Разликува техники на подготовка транжирање, шпикување, роловање, динстување;
- Ги познава придобивките од вакумирање на месо од дивеч од различен тип, потекло и категорија на квалитет;
- Објаснува начини на сечење месо од дивеч и соодветни методи за подготвување;
- Разликува соодветни температури за готвење месо од дивеч со користење на техники и методи на готвење;
- Ги проверува приготвените јадења од дивеч за да се осигури дека јадењето го има вистинскиот вкус, боја, мирис, конзистентност и количина;
- Ги познава соодветните температури за држење и послужување на јадења од дивеч кои се приготвени од месо кое е од различен тип, потекло и категорија на квалитет;
- Разликува соодветни температури и процедури за складирање на јадења од дивеч кои нема да се користат веднаш.

### **Приготвување на јадења од риби, ракови и морски плодови**

- Идентификува различни видови риби, ракови и морски плодови од различен тип, потекло и категорија на квалитет;
- Ги препознава рибите, раковите и морските плодови кои се од различен тип, потекло и категорија на квалитет дали ги исполнуваат барањата на јадењата;
- Ја сфаќа важноста на методите на примање, подготовка и приготвување риби, ракови и морски плодови согласно со барањата на јадењата;
- Познава алатки, ножеви и опрема;
- Разликува техники на филирање на риби, ракови и морски плодови;
- Утврдува дали јадењата од риби, ракови и морски плодови ги исполнуваат барањата;
- Опишува начини на сечење и чистење риби, ракови, лигњи, школки, шампи и други морски плодови, најсоодветни за подготвување;
- Ја истакнува важноста на соодветните температури за готвење на риби, ракови, лигњи, школки, шампи и други морски плодови со користење на наведените методи за подготовка;
- Ги препознава приготвените јадења од риби, ракови и морски плодови за да се осигури дека јадењата го има вистинскиот вкус, боја, мирис, конзистентност и количина;
- Ги познава соодветните температури за држење и послужување на приготвените јадењата од риби, ракови и морски плодови;
- Дефинира соодветни температури и процедури за складирање на риби, ракови и морски плодови кои нема да се користат веднаш.

## **Приготвување на јадења од национална кујна**

- Познава различни видови јадења од национална кујна и нивни техники и карактеристики при подготвување;
- Знае дали во подготвување на јадења од национална кујна прехранбените состојки исполнуваат стандарди и барања за приготвување на дадени јадења кои се автентични од регионот;
- Познава различни видови јадења од национални јадења на одделни региони од различен тип, потекло и подготовка и истите ги идентификува;
- Ги препознава јадењата од национална кујна и утврдува дали ги исполнува барањата на јадењата;
- Познава алатки, ножеви и опрема и
- Разликува техники на подготовка за јадења од национална кујна;
- Ја истакнува важноста за сервирање на готови јадења од национална кујна во традиционални садови кои се автентични за регионот;
- Показува начини за сечење месо и прехранбени продукти и соодветни методи на подготвување јадења од национална кујна;
- Дефинира соодветни температури за подготвување на јадења од национална кујна со користење на наведените методи на готвење;
- Ги препознава приготвените јадења од национална кујна на одделни региони за да се осигури дека јадењето го има вистинскиот вкус, боја, мирис, конзистентност и количина;
- Ги познава соодветните температури за држење и послужување на јадењата од национална кујна кои се приготвени од месо и прехранбени продукти кои се од различен регион;
- Дефинира соодветни температури и процедури за складирање на јадења од национална кујна кои нема да се користат веднаш.

## **Приготвување на јадења со примена на современи трендови**

- Препознава фламбирани јадења и јадења од интернационална кујна и нивни техники и карактеристики при подготвување;
- Знае дали во подготвување на фламбирани јадења и јадења од интернационална кујна прехранбените состојките ги исполнуваат стандардите и барањата за приготвување на дадените јадења;
- Познава фламбирани јадења и јадења подготвени од месо во модернистички стил и начин, кои се од различен тип, потекло и категорија на квалитет со примена на современи трендови во кулинарството;
- Го препознава месото кое од различен тип, потекло и категорија на квалитет дали ги исполнува барањата;
- Познава алатки, ножеви и опрема и
- Разликува техники на подготовка транжирање, шпикување, роловање за подготвување на јадења од интернационална кујна со нивните карактеристики и специфичности;
- Објаснува начини на сечење месо и соодветни методи на подготвување јадења од интернационална кујна со примена на современи трендови во гастрономијата;
- Дефинира соодветни температури за готвење на месо со користење на наведените методи на готвење;

- Ги препознава фламбираниите јадења и јадењата од интернационална кујна за да се осигури дека јадењето го има вистинскиот вкус, боја, мирис, конзистентност и количина;
- Ги познава соодветните температури за држење и послужување на фламбирани јадења и јадења од интернационална кујна кои се приготвени од месо кое е од различен тип, потекло и категорија на квалитет;
- Дефинира соодветни температури и процедури за складирање на подготвени фламбирани јадења и јадења од интернационалната кујна кои нема да се користат веднаш.

### **Приготвување на јадења од вегетаријанска и диетална кујна**

- Познава различни видови јадења од вегетаријанска и диетална кујна и нивни техники и карактеристики при подготвување;
- Ја сфаќа важноста на прехранбените состојки за подготвување на јадења од вегетаријанска и диетална кујна и нивно исполнување на стандарди и барања за приготвување на специфични јадења базирани на зеленчук со хранлива енергетска вредност ;
- Познава алатки, ножеви и опрема и
- Разликува техники на подготовка за јадења од вегетаријанска и диетална кујна;
- Ја истакнува важноста за сервирање на готови јадења од вегетаријанска и диетална во соодветен инвентар наменет за тие јадења;
- Опишува начини на сечење месо и прехранбени продукти, соодветни методи на подготвување јадења од вегетаријанска и диетална кујна;
- Разликува соодветни температури за подготвување на јадења од вегетаријанска и диетална кујна со користење на наведените методи на термичка обработка на прехранбените продукти;
- Ги препознава приготвените јадења од вегетаријанска и диетална кујна со различно потекло на состојки за да се осигури дека јадењето го има вистинскиот вкус, боја, конзистентност и количина;
- Ги познава соодветните температури за држење и послужување на јадењата од вегетаријанска и диетална кујна кои се приготвени од месо и прехранбени продукти од различно потекло, состав и категорија на квалитет;
- Дефинира соодветни температури и процедури за складирање на јадења од вегетаријанска и диетална кујна кои нема да се користат веднаш.

### **Приготвување на десерти и пекарски производи**

- Познава различни видови основни колачи, десерти, бисквит теста, пандишпан маси, суви колачи, кремове, погачици и пекарски производи од различни видови теста и нивните карактеристики;
- Ја сфаќа важноста за квалитет на прехранбените состојки за подготвување на основни колачи, десерти, бисквит теста, пандишпан маси, суви колачи, кремове и погачици, пекарски производи од различни видови теста
- Познава алатки, модли, форми, шприцеви, ножеви и опрема како и техники при подготовка на основни колачи, десерти, бисквит теста, пандишпан маси, суви колачи, кремове и погачици, пекарски производи од различни видови теста;
- Ја истакнува важноста за сервирање на готови торти, колачи, десерти, кремове, погачици, пекарски производи во соодветен инвентар наменет за тие производи ;
- Показува начини за матење, месење, расукување, сечење, филување, декорација на основни колачи, десерти, бисквит теста, пандишпан маси, суви колачи, кремове и погачици, пекарски производи од различни видови теста;

- Опишува методи и техники за подготвување основни колачи, десерти, бисквит теста, пандишпан маси, суви колачи, кремове и погачици, пекарски производи од различни видови теста;
- Дефинира соодветни температури за подготвување на основни колачи, десерти, бисквит теста, пандишпан маси, суви колачи, кремове и погачици, пекарски производи од различни видови теста со користење на наведените методи на термичка обработка на прехранбените продукти;
- Ги препознава приготвените торти, колачи, десерти, бисквит теста, пандишпан маси, суви колачи, кремове и погачици, пекарски производи од различни видови теста со различно потекло на состојки за да се осигури дека готовите десерти и пекарски производи го имаат вистинскиот вкус, боја, конзистентност и количина;
- Ги познава соодветните температури за држење и послужување на готовите десерти, торти, колачи и пекарски производи;
- Дефинира соодветни температури и процедури за складирање на основни колачи, десерти, бисквит теста, пандишпан маси, суви колачи, кремове и пекарски производи од различни видови теста кои нема да се користат веднаш.

### **Сервирање, декорирање и испорачување храна за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг**

- Познава различни видови ладни и топли предјадења, готвени и јадења по порачка, пекарски производи, десерти, канапеи и коктел-печива, морски плодови и нивните карактеристики;
- Знае да избере состојки од соодветен вид, количина и квалитет согласно со барањата на производот;
- Познава соодветните алатки, ножеви и опрема за потребните начини на подготовка, готвење, завршување, сервирање и декорирање;
- Покажува начини на подготовка, готвење, завршување и сервирање според барањата за производот ;
- Ја сфаќа важноста на ракување и користење алатки, ножеви, опрема и техники при подготовка, завршување и сервирање на ладни и топли предјадења, морски плодови, готвени и јадења по порачка, пекарски производи, десерти, канапеи и коктел-печива и морски плодови;
- Ги препознава ладните, топли предјадења, готвени и јадења по порачка, пекарски производи, десерти, канапеи и коктел-печива и проценува соодветен вкус, боја, мирис, текстура и количина ;
- Познава недостатоци и грешки при подготвување на ладни и топли предјадења, готвени и јадења по порачка, пекарски производи, десерти, канапеи и коктел-печива, морски плодови и истите како да ги сведе на минимум и коригира;
- Разликува продукти кои може да се користат за декорирање на производи;
- Знае да декорира производи и сервира ладни и топли предјадења, готвени и јадења по порачка, пекарски производи, десерти, канапеи, коктел-печива и морски плодови;
- Знае како да постапува со продукти вратени од бифе масата или продукти кои не биле конзумирани од клиентите;
- Следи трендови во врска со ладни и топли предјадења, готвени и јадења по порачка, пекарски производи, десерти, канапеи, коктел-печива и морски плодови;
- Знае како да складира ладни и топли предјадења, готвени и јадења по порачка, пекарски производи, десерти, канапеи, коктел-печива и морски плодови;

### **Безбедност на храната**

- Ја сфаќа важноста на концептот за опасности по безбедноста на храната при кетеринг активности, и потребата од контролирање на овие опасности со цел отстранување или одржување на ризиците на безбедно ниво;
- Знае видови на опасности со кои може да се сретне при кетеринг активности;
- Познава видови на труење со храна и како организмите што предизвикуваат труење со храна ја контаминираат храната;
- Ја сфаќа важноста на навремено идентификување на опасности по храна ;
- Ја истакнува важноста на проценките на ризиците;
- Разликува видови на небезбедно однесување кои можат да влијаат на безбедноста на храната и зошто е важно да се избегнува ваков вид на однесување кога се работи со храна;
- Ги препознава видовите на штетници кои можат да се најдат во кетеринг активности и како да препознае знаци за можно присуство на штетници.
- Препознава видови на зготвена храна што можеби ќе треба да ја излади или замрзне, бидејќи не е наменета веднаш да се консумира и како тоа да го направи на безбеден начин и идентификува такви услови;
- Ја знае важноста за одредени видови храна можат да предизвикаат алергиски реакции и процедурите што треба да ги следи во организацијата за да се справи со тој вид на храна, вклучувајќи и што треба да направи ако некој клиент прашува дали одредено јадење содржи одредени алергени;
- Покажува како може да дојде до вкрстена контаминација меѓу сурова храна, складирана храна, храна во подготовка и храна која е подготвена за консумирање - и како да се избегне;
- Ги знае методите на готвење и подгревање, температурите и времето што треба да ги применува при работа со дадената храна;
- Ја познава важноста и покажува сигурност дека храната е на соодветна температура, пред и за време на држењето, пред да послуживање на клиентите, и како да го стори тоа.

### **Луѓе**

- Разбира како личните резултати и резултатите на тимот влијаат на успешната подготовка на јадења и ставки од менито
- Знае како да комуницира со колеги и членови на тимот со различно потекло и култура
- Знае како да даде поддршка на членовите на тимот доколку е потребно
- Го разбира професионалното однесување и организациската култура
- Препознава како тимовите се меѓусебно поврзани и зависни и ја разбира важноста на тимската работа при директен контакт со клиентите и при позадинските активности

### **Бизнис**

- Ги разбира основите трошоци и приходи од јадењата и значењето на бруто профит
- Ги разбира принципите на синџир на набавки и управување со отпад

### **Вештини за занимањето:**

- Ја планира и подготвува сопствената работа, објаснува работи и работни задачи на готвачот во угостителски објект;

- Го организира и реализира планот за работа, работи во тим, применува законска регулатива при вршење на својата работа, собира релевантни информации;
- Ги следи новитетите и трендовите во готварството;
- Подготвува менија и листа на јадења за редовни и вонредни оброци самостојно и/или во соработка со шефот на кујна;
- Практикува различни подготовки и техники на готвење;
- Применува кодекс на облекување;
- Ја проверува исправноста на инвентарот и опремата во кујна.
- Подготвува требување и врши набавка на потребни продукти за работа,
- Ги применува стандардите за подготовка на храна;
- Ги проверува залихите со храна, известува за кусоци, ја приоритизира храната на која набрзо и истекува рокот и ги одржува просториите за складирање во добра состојба
- Ги спроведува критериумите за квалитетот и квантитет/составот на храната;
- Ја воочува важноста на хранливите материи за луѓето и ефектите од лошата исхрана;
- Го открива значењето и употребата на зачините и декоративните елементи кои се користат во готварството за подобрување на вкус и изглед надворешна и внатрешна декорација;
- Ги мери состојките за јадења и правилно ги одредува големините на порциите, користејќи точен обем и квалитет на продуктите во секое јадење
- Применува еколошки стандарди и прописи на работа со храна.
- Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на фондови и сосови;
- Користи соодветни алатки, инвентар, ножеви при подготовка на храната и користи соодветна опрема при подготовка, готвење и сервирање на храната;
- Разликува видови фондови и сосови;
- Проценува дека фондовите и сосовите имаат соодветен вкус, боја, мирис, текстура и квалитет согласно барањата;
- Ги сервира фондовите и сосовите во соодветен инвентар;
- Применува соодветна температура за одржување и послужување на фондовите и сосовите;
- Ги подготвува состојките согласно со барањата на дадена рецептура за супи, чорби, потажи и конзومه ;
- Применува во практика нормативи за работа при готвењето на супи, чорби, потажи и конзومه;
- Ги сервира супите, чорбите, потажите и конзومه согласно со барањата;
- Воочува дека подготвените супи, чорби, потажи и конзومه се на соодветна температура за држење и послужување, ги складира они кои нема да се користи веднаш согласно прописите за безбедност на храната.;
- Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на ладни и топли предјадења;
- Избира и правилно ги користи соодветните алати, инвентар за подготовка, готвење и завршување на ладни и топли предјадења;
- Готви ладни и топли предјадења;
- Контролира дека ладните и топли предјадења имаат соодветен вкус, боја, мирис, текстура и количина;
- Ги сервира и декорира ладните и топли предјадења согласно со барањата;
- Ги користи комбинациите на техники за подготовка на ладни и топли предјадења;

- Ги складира ладните и топли предјадења кои нема да се користи веднаш согласно прописите за безбедност на храната.
- Ги проверува залихите со храна, пријавува недостатоци, ја идентификува храната на која наскоро ќе и измине рокот на траење и ги одржува просториите за складирање
- Ги комбинира и сервира со соодветни јадења подготвените салати, варива, гарнири и прилози согласно со барањата;
- Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на готвени јадења и јадења по порачка;
- Проверува и докажува дека продуктите ги исполнуваат барањата за квалитет, свежина на месото според прописите за безбедност на храната и останатите барања за подготовка на готвени јадења и јадења по порачка;
- Правилно ракува и користи алати, инвентар и ножеви за транжирање и сечење на месото за подготовка на готвени јадења и јадења по порачка;
- Ги користи соодветните начини на сечење свежо, варено и печено, динстувано месо;
- Ги користи фондовите и сосовите во подготовката на месото;
- Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на јадења од дивеч;
- Применува процес на созревање на месо од дивеч до негова употреба ;
- Го става дивечот во пајц и маринада;
- Го комбинира дивечот со гринцајг и вино;
- Проценува дека јадењето од дивеч има соодветен вкус, боја, мирис, текстура и количина;
- Ги користи фондовите и сосовите во подготовката на месото од дивеч;
- Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на јадења од риби, ракови и морски плодови;
- Проверува и утврдува дали продуктите ги исполнуваат барањата за квалитет, свежина според прописите за безбедност на храната и останатите барања на јадења од риби, ракови и морски плодови;
- Избира и правилно користи алати, инвентар и ножеви за чистење, филирање и сечење на месото за подготовка на јадења од риби, ракови и морски плодови;
- Готви јадења од риби, ракови и морски плодови;
- Комбинира јадења од риби, ракови и морски плодови со други прилози и состојки;
- Подготвува и проценува дека јадењата од риби, ракови и морски плодови имаат вкус, боја, текстура, мирис и количина;
- Контролира дека подготвените јадења од риби, ракови и морски плодови се на соодветна температура за држење и послужување.
- Применува во практика национални јадења на одделни региони;
- Ги сервира и декорира јадењата од национална кујна во соодветен традиционален инвентар;
- Избира вид и количина на состојки потребни за подготовка на јадења со модернистички стил и техники на подготовка;
- Ги готви интернационалните јадења со примена на техники од молекуларната гастрономија
- Применува соодветна температура за држење и послужување фламбирани јадења и јадења од интернационална кујна ;
- Правилно ги складира и користи прехранбените продукти при подготовка на јадења
- Извршува задачи на подготовка и готвење според највисоки стандарди, навремено и врши сервирање според описот даден во рецептот;



- Проверува дали состојките ги исполнуваат барањата за квалитет на јадења од вегетаријанска и диетална кујна;
- Составува листа на јадења и мени за вегетаријанска и диетална кујна;
- Анализира карактеристики и комбинации за јадења од вегетаријанска и диетална кујна;
- Ги сервира и декорира јадењата од вегетаријанска и диетална кујна согласно со барањата;
- Избира и правилно ги користи соодветните алати и инвентар за подготовка, печење и завршување на десерти и пекарски производи;
- Анализира карактеристики и комбинации на десерти и пекарски производи;
- Ги подготвува состојките согласно со барањата на десертите и пекарски производи;
- Контролира дали приготвените десерти и пекарски производи имаат соодветен вкус, боја, текстура, мирис и количина;
- Ги декорира и сервира готовите десерти и пекарски производи согласно со барањата;
- Ги складира подготвените десерти и пекарски производи кои нема да се користи веднаш согласно прописите за безбедност на храната.
- Ја користи соодветната опрема и декорација во гарнирање, сервирање на храна за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;
- Применува правила и комбинации при сервирање храна за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;
- Применува соодветен транспорт на храна од коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг до нарачателот.
- Избира соодветни состојки да добие храна со соодветна енергетска вредност за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;
- Ја спречува оксидацијата во подготовка на храна за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;
- Ги применува новитетите во подготовката на храна за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;
- Прави креации и различни видови декорации на експонати, подлоги за коктел партија, ладно-топло бифе, кетеринг;
- Соодветно ги складира, подготвува и готви состојките со цел да обезбеди квалитетен производ којшто е безбеден за консумирање од страна на клиентите.

### Клучни компетенции

- Комуникација на мајчин јазик
- Комуникација на странски јазик
- Математичка компетенција
- Дигиталната компетенција
- Учење да се учи
- Социјални и граѓански компетенции
- Чувство за иницијатива и претприемништво
- Културна свест и изразување
- Здравствена заштита и заштита при работа
- Образованието за животната средина
- Ориентираност кон кариерата

### Посебни услови

Работите и работните задачи воглавном се изведуваат во/со:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• главно затворени простории</li> <li>• релативно високи температури</li> <li>• хемиски испарувања</li> <li>• релативна влажност на воздухот</li> <li>• опасности од струев удар</li> <li>• лизгави подови</li> <li>• опасности од сечење и посекотини</li> </ul>
--	--

<b>Законска регулатива, прописи и индустриски стандарди</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закон за јавно здравје</li> <li>• Закон за санитарна инспекција</li> <li>• Закон за пазарна инспекција</li> <li>• Закон за работни односи</li> <li>• Закон за здравје и заштита при работа</li> <li>• Закон за заштита на животна средина</li> <li>• Прописи и принципи за добра хигиена</li> <li>• Стандарди за преработка на храна</li> <li>• Стандарди за состојки во храната</li> <li>• Стандарди за пакување и складирање</li> <li>• ISO 9001 и ISO 14001</li> <li>• Систем HACCP и Halal</li> </ul>
---	--

<b>Донесен од:</b>	Министерство за труд и социјална политика
--------------------	---

<b>Датум на одобрување</b>	Решение бр.08-5066/27 Од 03.08.2017 година	<b>Датум на ревизија</b>	
----------------------------	---	--------------------------	--