



STANDARD KVALIFIKACIJE

UGOSTITELJSKI TEHNIČAR



AGENCIJA ZA PREDŠKOLSKO,
OSNOVNO I SREDNJE OBRAZOVANJE

BANJA LUKA, 2018. GODINE



STANDARD KVALIFIKACIJE (QUALIFICATIONS STANDARD)	
1. OSNOVNE KARAKTERISTIKE (BASIC CHARACTERISTICS)	
1.1 Naziv kvalifikacije (generički i specifični dio) (title of the qualification; generic and subject specific)	<i>Ugostiteljski tehničar</i>
1.2 Polje po ISCED-u FoET2013 (Field in ISCED FoET2013)	1013 hoteli, restorani i <i>catering</i>
1.3 ECVET bodovi (ECVET)	240
1.4 Razina (Level)	IV.
1.5 Uvjeti/načini pristupanja (Entry requirements)	osnovna škola
2. ISHODI UČENJA	
2.1 Ishodi učenja (znanja, vještine, kompetencije) (Learning outcomes - knowledge, skills, competences)	<p><u>Općeobrazovne jedinice ishoda učenja - JI (JI = predmet)</u> (Za općeobrazovne jedinice ishoda učenja preuzeti ishode iz ZJNPP-a)</p> <p><u>Strukovne jedinice ishoda učenja:</u></p> <p><u>Ekologija</u></p> <p>Znanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasniti osnovne pojmove i načela u ekologiji - opisati pojam okoliša i ekološke čimbenike - kratko opisati živi i neživi svijet - definirati razine ekološke integracije, kruženje tvari i protok energije u ekosustavu - opisati pojmove iz oblasti onečišćenja okoliša (degradacija, onečišćenje, ekološka kriza, dispozicija...) - objasniti načine racionalne uporabe prirodnih resursa i otpada u procesu proizvodnje - kratko opisati zaštitu ugroženih vrsta - kratko opisati pojam nacionalnoga parka i botaničkoga vrta. <p>Vještine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasificirati živu i neživu prirodu - odrediti onečišćivače okoliša - procijeniti postupke racionalne uporabe prirodnih resursa i otpada u procesu proizvodnje - prikazati kruženje tvari i protok energije u ekosustavu - izraditi prikaz biljnoga / životinjskoga svijeta u botaničkome vrtu i nacionalnome parku - izraditi prikaz ugroženih vrsta i preventivnih mjera zaštite. <p>Kompetencije:</p> <ul style="list-style-type: none"> - iskazati pozitivan odnos prema važnosti očuvanja zaštite



okoliša

- iskazati svijest o važnosti očuvanja ekosustava
- razviti svijest o važnosti standarda u ekologiji
- iskazati ekološku osviještenost
- razviti svijest da sadašnje negativno djelovanje ostavlja štetne posljedice na buduće naraštaje.

Kemija

Znanja:

- razlikovati vrste tvari po agregatnome stanju
- navesti podjelu i svojstva elemenata u periodnom sustavu elemenata
- opisati vrste kemijskih veza
- definirati pojam i podjelu disperznih sustava
- kratko opisati pojam i vrste kemijskih reakcija
- opisati važnost organske kemije
- kratko opisati organske i anorganske spojeve
- opisati važnost i primjenu složenih ugljikohidrata u svakodnevnom životu
- definirati pojam i podjelu aminokiselina i bjelancevina.

Vještine:

- tumačiti vrste tvari
- koristi se periodnim sustavom elemenata
- utvrditi vrste koncentracije rastvora
- tumačiti pH vrijednost
- prikazuje vrstu i tijek kemijske reakcije
- primijeniti postupak klasificiranja organskih i anorganskih spojeva
- interpretirati važnost i primjenu složenih ugljikohidrata u svakodnevnome životu.

Kompetencije:

- razviti sposobnost pravilnoga i logičkoga prosuđivanja
- iskazati svijest o važnosti primjene kemije u ugostiteljstvu.

Sociologija

Znanja:

- definirati pojam ljudskoga društva, razvoj i promjene
- kratko opisati funkcije društvenih organizacija i institucija
- opisati oblike svojine i društvenu podjelu rada
- definirati pojam i podjelu društvenih pojava i skupina
- opisati procese interakcije i socijalizacije
- navesti faze procesa socioloških istraživanja.

Vještine:

- interpretirati razvoj i promjene u društvu
- utvrditi razliku između društvenih organizacija i institucija
- interpretirati oblike svojine i društvenu podjelu rada
- utvrditi razliku između društvenih pojava i skupina
- interpretirati procese interakcije i socijalizacije



- provesti kratko istraživanje na zadanu temu.

Kompetencije:

- razviti smisao za različite kulture i toleranciju
- razviti duh tolerancije, humanizma i temeljna etička načela
- razviti svijest o poštivanju zakona
- razumjeti ulogu društvenih organizacija i institucija
- iskazati spremnost na istraživanje.

Stručno-teorijske jedinice ishoda učenja:

Strani jezik II

Znanja:

- pravilno i u odgovarajućem komunikacijskom obliku (govor, slušanje, čitanje, pisanje) koristiti se rječnikom iz područja ugostiteljstva na razini B2
- razlikovati uobičajene pozdrave prilikom upoznavanja
- opisati ponudu objekta
- opisati jelovnike i karte pića
- objasniti postupak posluživanja jela i pića
- objasniti način pripremanja obroka i vrijeme serviranja
- raspravljati o hobijima / interesima
- kratko opisati karakteristike zemalja, turističke potencijale i najpoznatija turistička središta u svijetu
- navesti glavne karakteristike grada/regije u kojoj živi
- imenovati opremu, inventar i namirnice iz kuhinje/restorana
- nabrojiti valute i načine plaćanja
- kratko opisati vrste i sredstva elektroničke komunikacije
- opisati radne obveze/zadaje u ugostiteljstvu.

Vještine:

- interpretirati u odgovarajućem komunikacijskom obliku (govor, slušanje, čitanje, pisanje) rječnik iz područja ugostiteljstva na razini B2
- koristiti se ispravnom terminologijom prilikom pozdravljanja gosta (dočekivanje/smještaj/ispraćaj)
- interpretirati ponudu objekta
- uspostaviti pravilnu komunikaciju prilikom predstavljanja ponude (jela/pića) i posluživanja
- koristiti se odgovarajućom terminologijom prilikom interpretacije načina pripremanja i posluživanja obroka
- izraditi prikaz karakteristika zemalja, turističkih potencijala i turističkih središta u svijetu
- koristiti se odgovarajućom terminologijom za naplatu usluga i konverziju valuta
- koristiti se odgovarajućom terminologijom prilikom opisa vrsta i sredstva elektroničke komunikacije.

Kompetencije:

- razviti svijest o važnosti učenja stranih jezika
- pokazati spremnost za primjenu stranih jezika u ugostiteljstvu.



Posluživanje

Znanja:

- opisati poželjne osobine ugostiteljskoga radnika
- kratko opisati podjele i vrste obroka
- opisati strukturu jelovnika i menija
- opisati strukturu vinske karte i karte pića
- identificirati vrste i načine spravljanja barskih mješavina
- objasniti načine i sustave serviranja hrane i pića
- navesti osobine tipova ličnosti/gosta
- objasniti postupak dočekivanja i ispraćaja gosta
- objasniti postupak smještaja gosta
- objasniti postupak boniranja
- opisati način primanja narudžbe
- objasniti različite tehnološke procese zgotovljavanja namirnica.

Vještine:

- rangirati poželjne osobine ugostiteljskog radnika
- razlikovati vrste obroka
- sastavljati jelovnike i menije
- sastavljati vinsku kartu i kartu pića
- procijeniti tipove ličnosti/gosta
- primijeniti postupke dočekivanja/ispraćaja gosta
- odabrati postupak pravilnoga spravljanja barskih mješavina
- primijeniti postupak/kontrolira smještaj gosta
- primijeniti postupak/kontrolira primanje narudžbe
- primijeniti tehnike boniranja
- primijeniti tehnike ispostavljanja i naplate računa.

Kompetencije:

- preuzeti odgovornost za svoj rad
- iskazati spremnost za pravilnu komunikaciju s klijentima, gostima i osobljem
- iskazati pozitivan odnos prema poštivanju načela radne etike
- iskazati urednost, postupnost i točnost pri obavljanju radnih zadataka
- iskazati ljubaznost i prilagodljivost pri ophođenju s klijentima.

Kuharstvo

Znanja:

- navesti inventar/pribor u kuhinji
- klasificirati vrste kuhinja
- objasniti normative u kuharstvu
- objasniti različite tehnološke procese pripremanja jela
- opisati vrste i način kombiniranja namirnica za pripremu predjela, juha, variva, salata...
- opisati vrste i način kombiniranja namirnica za pripremu glavnih jela
- opisati vrste i način kombiniranja namirnica za pripremu



	<p>slastica</p> <ul style="list-style-type: none">- navesti standarde osiguranja kvalitete (HACCP i drugi)- objasniti način racionalne uporabe vremena i energije. <p>Vještine:</p> <ul style="list-style-type: none">- odabrati inventar/pribor za rad u kuhinji- primijeniti normative u kuharstvu- izvesti organoleptičku kontrolu pravilnoga kombiniranja namirnica- provjeriti primjenu tehnoloških procesa zgotovljavanja namirnica- odabrati način kombiniranja namirnica i tehniku pripreme predjela, juha, variva, salata...- odabrati način kombiniranja namirnica i tehniku pripreme glavnih jela- odabrati način kombiniranja namirnica i tehniku pripreme slastica- primijeniti standarde kvalitete (HACCP i drugi)- pratiti i primijeniti sanitarno-higijenske propise. <p>Kompetencije:</p> <ul style="list-style-type: none">- efektivno se koristiti radnim vremenom- iskazati spremnost praćenja trendova u kuharstvu i kombiniranja namirnica- pokazati spremnost na primjenjivanje i stjecanje novih znanja i suvremenih tehnologija u kuharstvu- iskazati pozitivan odnos prema primjeni sanitarnih i zdravstvenih mjera- racionalno se koristi resursima- iskazati snalažljivost i kreativnost u radu. <p><u>Ekonomija u ugostiteljstvu</u></p> <p>Znanja:</p> <ul style="list-style-type: none">- opisati način izrade planova rada- objasniti osnovne pojmove o poduzeću i izvorima sredstava- klasificirati poslovnu dokumentaciju- definirati načela poslovanja poduzeća- navesti tehnike knjiženja i vođenja robno-materijalnoga knjigovodstva- prepoznati osnovne elemente statistike i računskih programa za obradu podataka- objasniti osnove platnoga prometa i načina plaćanja- objasniti postupak provođenja nabavki- opisati način organiziranja poduzeća (osoblja i aktivnosti)- definirati osnove poduzetništva- objasniti hotelsko poslovanje, organizaciju službi i osoblja- opisati postupak izračuna kapaciteta, troškova i izrade kalkulacije- opisati opremu i dužnosti osoblja prijamnoga odjela- opisati postupak rezervacije različitih usluga i organizaciju rada hotelskih službi.
--	--



	<p>Vještine:</p> <ul style="list-style-type: none">- izraditi plan rada- klasificirati vrste poduzeća- klasificirati vrste sredstava poduzeća i izvore sredstava- provesti postupak klasifikacije poslovne dokumentacije- provesti postupak utvrđivanja prihoda, rashoda i izračuna troškova poslovanja- primijeniti procedure i tehnike vođenja robno-materijalnoga knjigovodstva- raditi izvješće o dnevnom/periodičnom prometu prema vrsti usluge i načinu plaćanja- raditi izvješće o dnevnom/periodičnom platnom prometu- primijeniti tehnike ispostavljanja i naplate računa- primijeniti postupke i dinamiku provođenja nabavki- detektirati propuste u radu osoblja- izraditi poslovni plan poduzeća- tumačiti organizaciju rada, funkcionalnu povezanost službi i osoblja hotela- primijeniti tehnike i postupak izračuna kapaciteta, troškova i izrade kalkulacije- pravilno se koristiti opremom prijamnoga odjela- raditi plan aktivnosti i raspodjelu dužnosti osoblja prijamnoga odjela/hotelskih službi- primijeniti tehnike preuzimanja rezervacija različitih usluga. <p>Kompetencije:</p> <ul style="list-style-type: none">- preuzeti odgovornost za svoj rad i pravilnu uporabu opreme- iskazati poduzetnički duh i kreativnost u radu- iskazati spremnost na pravilno komuniciranje s klijentima, gostima i osobljem hotela- pokazati spremnost na primjenu suvremenih tehnologija i praćenje dostignuća suvremenoga poslovanja- iskazati svijest o primjeni naprednih softverskih paketa prilikom izrade hotelske dokumentacije. <p><u>Turistička geografija</u></p> <p>Znanja:</p> <ul style="list-style-type: none">- objasniti pojam turizma- imenovati čimbenike i vrste turizma- opisati turističko-geografske potencijale, regije i turistička središta u Bosni i Hercegovini- navesti etape razvoja turizma kroz povijest BiH- opisati turističke vrijednosti (vrste i obilježja)- razlikovati oblike turističkih kretanja- opisati turističko-geografske potencijale, regije i turistička središta u svijetu. <p>Vještine:</p> <ul style="list-style-type: none">- klasificirati čimbenike i vrste razvoja turizma- identificirati prirodne i društvene potencijale Bosne i Hercegovine
--	---



- izraditi prikaz etapa razvoja turizma kroz povijest BiH
- klasificirati turističke vrijednosti (vrste i obilježja)
- provesti klasifikaciju turističkih kretanja
- locirati geografsko-turističke regije svijeta.

Kompetencije:

- razviti svijest o važnosti turizma
- iskazati pozitivan odnos prema različitim kulturama
- iskazati svijest o važnosti postojanja turističkih vrijednosti
- posjedovati prezentacijske vještine turističko-geografskih potencijala.

Poznavanje robe

Znanja:

- razlikovati vrste roba, namirnica i drugih materijala potrebnih za rad
- klasificirati vrste namirnica
- opisati karakteristike namirnica
- razlikovati načine i postupke klasiranja i čuvanja roba i namirnica
- navesti uređaje u ugostiteljstvu.

Vještine:

- raditi procjenu potrebnih roba, namirnica i drugih materijala nužnih za rad
- provesti postupak pravilnoga skladištenja i čuvanja namirnica
- utvrditi kvantitetu namirnica, materijala i ostalih potrepština
- procijeniti kvalitetu namirnica, materijala i ostalih potrepština
- razlikovati uređaje u ugostiteljstvu.

Kompetencije:

- preuzimati odgovornost za racionalnu uporabu namirnica i drugih resursa
- iskazati pozitivan stav prema pravilnom skladištenju i čuvanju namirnica
- razviti svijest o važnosti primjene standarda.

Znanost o prehrani

Znanja:

- navesti energetske vrijednosti namirnica
- objasniti dnevne kalorijske potrebe osoba (prema životnoj dobi, spolu, tjelesnoj masi i tjelesnoj aktivnosti)
- nabrojiti osnovne tipove i načine prehrane
- objasniti način pravilnoga razvrstavanja otpada i ostataka hrane i pića.

Vještine:

- sastaviti obrok prema energetske vrijednostima namirnica i kalorijskoj potrebi organizma
- koristiti se tablicama za izračun energetske potreba zdravog/bolesnog organizma i dijetalne prehrane



- izračunati bazni metabolizam (BM)
- kontrolirati provedbu mjera zaštite okoliša i pravilnoga odlaganja otpada i ostataka hrane i pića.

Kompetencije:

- iskazati preciznost, postupnost i točnost u računanju
- iskazati spremnost praćenja novih trendova u kuharstvu
- iskazati pozitivan odnos prema profesionalno-etičkim normama i vrijednostima
- efektivno se koristiti tehnikama pripremanja različitih načina zdrave prehrane.

Menadžment

Znanja:

- navesti osnovna pravila organizacije rada i organizacijsku strukturu
- definirati strukturu poslova
- objasniti način izrade vlastitoga plana rada i rada osoblja
- kratko opisati način vođenja kadrovske dokumentacije
- razlikovati vrste evidencija, obrazaca i izvješća i način popunjavanja
- navesti načela financijskoga poslovanja.

Vještine:

- primijeniti pravila za efikasnu podjelu radnih zadataka
- izraditi plan vlastitoga rada/rada osoblja
- raditi izvješće o vlastitu radu
- raditi pregled/izvješće angažiranosti radnoga osoblja
- raditi izvješće o pruženim uslugama
- uspostaviti odgovarajući način komunikacije sukladno organizacijskoj strukturi
- analizirati priljev i odljev novca.

Kompetencije:

- iskazati spremnost za timski rad i kooperativnost
- ukazati na važnost financijskoga poslovanja
- pokazati spremnost na pravilno vođenje dokumentacije.

Gospodarska matematika

Znanja:

- kratko opisati sustave mjera i jedinica
- opisati vrste gospodarskih računa
- definirati vrste kalkulacija u ugostiteljstvu
- opisati način izrade kalkulacija, postupak i elemente pri formiranju cijena.

Vještine:

- primijeniti pravila pretvaranja mjera i jedinica iz decimalnog u engleski sustav mjera i jedinica i obrnuto
- primijeniti pravila za izradu gospodarskih računa
- primijeniti pravila i postupke za izradu kalkulacija.

Kompetencije:

- iskazati preciznost, postupnost i točnost u radu



- pokazati spremnost na primjenu pravila i matematičkih operacija.

Marketing

Znanja :

- kratko opisati osnove marketinga
- prepoznati trendove u ugostiteljstvu
- navesti vrste i elemente tržišta
- kratko opisati planove i aktivnosti u marketingu
- opisati elemente ponude/potražnje i vrste usluga
- objasniti način predavljanja usluga
- razlikovati vrste promotivnoga materijala.

Vještine:

- provesti klasifikaciju ponude i potražnje
- procijeniti elemente upita/ponude
- izraditi pregled prikupljenih i poslanih upita/ponuda
- procijeniti zahtjeve klijenata
- prezentirati i predložiti ponudu i vrste usluga
- odabrati način predavljanja ponude
- kreirati komercijalnu ponudu/upit.

Kompetencije:

- ukazati na važnost marketinga u ugostiteljstvu
- razviti svijest o važnosti primjene standarda prilikom razmatranja i izrade elemenata ponude/potražnje i vrste usluga
- pokazati spremnost za praćenje trendova u ugostiteljstvu
- razviti svijest o važnosti predavljanja ponude i pravilne uporabe promotivnoga materijala.

Izborna jedinica ishoda učenja - 1: Turizam

Znanja:

- opisati osnovne pojmove u turizmu
- kratko opisati ekonomske i druge čimbenike u turizmu
- kratko opisati turističke atrakcije po vrstama
- opisati turistički sustav, turističke organizacije i ulogu države u unaprjeđenju turizma
- kratko opisati osnovne elemente turističkoga razvoja
- navesti ulogu marketinga u turizmu.

Vještine:

- interpretirati klasifikaciju prometa i povezanost s razvojem turizma
- tumačiti utjecaj turističkih atrakcija na razvoj turizma
- utvrditi utjecaj ekonomskih čimbenika na razvoj turizma
- analizirati čimbenike turističkoga sustava
- klasificirati glavna obilježja planiranja turističkoga razvoja
- tumačiti utjecaj marketinga na unaprjeđenje turizma.

Kompetencije:

- ukazati na važnost marketinga u turizmu
- pokazati spremnost na usvajanje novih znanja o turističkim



sustavima, unaprjeđenju i organizaciji turizma.

Izborna jedinica ishoda učenja - 2: Hotelijerstvo

Znanja:

- opisati pojam, karakteristike i kategorije u hotelijerstvu
- definirati vrste objekata u hotelijerstvu
- kratko opisati odgovornost/nadležnost službi u organizacijskoj strukturi
- kratko opisati poslovanje (troškove, prihode, rashode i raspodjelu dobiti) u hotelijerstvu
- definirati važeće pravilnike u hotelijerstvu
- opisati postupak uslužnoga procesa
- kratko opisati vrste osiguranja imovine i osoba.

Vještine:

- koristi se pravilima kategorizacije u hotelijerstvu
- primijeniti važeće pravilnike u hotelijerstvu
- uočiti oblike i vrste odgovornosti u hotelijerstvu
- primijeniti postupak praćenja poslovanja (troškova, prihoda, rashoda i raspodjele dobiti) u hotelijerstvu
- primijeniti postupak/kontrolira uslužni proces
- analizirati sadržaj, elemente i način popunjavanja police osiguranja.

Kompetencije:

- iskazati svijest o važnosti standarda i primjeni pravilnika u hotelijerstvu
- pokazati spremnost na primjenu normi uslužnoga procesa i važnost osiguranja imovine i osoba
- razviti svijest o važnosti klasifikacija objekata u hotelijerstvu
- iskazati ljubaznost i prilagodljivost.

Praktična nastava

Znanja:

- citirati kodeks i etiku rada
- navesti kritične točke u procesu pružanja usluga sukladno HACCP-u
- navesti sanitarno-higijenske propise
- objasniti postupak održavanja higijene (osoblja, prostora, opreme, inventara...)
- objasniti pravila osobne higijene
- opisati važnost zaštite okoliša
- navesti načine pružanja prve pomoći
- razlikovati vrste ugostiteljskih objekata, opreme i inventara
- navesti načine pripreme smještajnog, proizvodnog i uslužnog prostora, opreme i inventara
- razlikovati načine aranžiranja
- navesti sustave rada/usluživanja
- imenovati vrste pisanih sredstava ponude



- prepoznati načine i postupke prijma i skladištenja namirnica
- navesti kuhinje prema namjeni (internacionalna, nacionalna, dijetalna, vegetarijanska...)
- navesti vrste obroka
- navesti tehnološke procese obrade namirnica
- identificirati postupke pripreme predjela, juha, variva, glavnih jela, salata i slastica
- identificirati postupke posluživanja jela i pića
- navesti načine pripreme i posluživanja barskih mješavina
- navesti postupke evidentiranja i izvođenja završnih radova (vraćanje inventara, jedaćeg pribora, viškova pića...)
- objasniti načine realizacije *cateringa*
- opisati postupak prijma i predaje smjene
- razlikovati faze pripreme i realizacije projektnoga rada
- definirati hotelske kapacitete i stupanj iskorištenja
- razlikovati službe prijamnoga odjela hotela.

Vještine:

- primijeniti kodeks i etiku rada
- primijeniti postupke održavanja i kontrole higijene (osoblja, prostora, opreme, inventara...)
- pratiti i primijeniti sanitarno-higijenske propise
- provesti mjere osobne higijene
- kontrolirati provedbu mjera zaštite okoliša i pravilnoga odlaganja otpada i ostataka hrane i pića
- demonstrirati način pravilnoga pružanja prve pomoći
- odabrati postupak pripreme smještajnoga, proizvodnoga i uslužnoga prostora, opreme i inventara
- demonstrirati postupke aranžiranja
- primijeniti postupak/kontrolirati postavljanje stola za samoposluživanje i stolova za goste (ravnjanje, prekrivanje, postavljanje stolnoga inventara itd.)
- demonstrirati različite sustave prilikom posluživanja jela i pića
- primijeniti tehnike izrade pisanih sredstava ponude
- provesti postupak/kontrolira prijam i skladištenja namirnica
- raditi pregled kuhinja prema namjeni (internacionalna, nacionalna, dijetalna, vegetarijanska...)
- odrediti vrste obroka
- demonstrirati načine tehnološke obrade namirnica (mehanička, termička)
- primijeniti postupke/kontrolira normative u pripremi predjela, juha, variva, glavnih jela i slastica
- primijeniti postupke/kontrolira posluživanje jela i pića
- primijeniti postupke pripreme i posluživanja barskih mješavina
- demonstrirati primjenu normativa i kontrolira točenje pića
- primijeniti postupak i kontrolira završne radove
- procijeniti način pružanja usluge i potrebno vrijeme za realizaciju *cateringa*



	<ul style="list-style-type: none"> - demonstrirati postupak prijma i predaje smjene - primijeniti postupak pripreme i izrade projektnoga zadatka - prikazati stupanj iskorištenosti hotelskoga kapaciteta - demonstrirati izvršenje radnih zadataka službi prijamnoga odjela hotela (služba rezervacije, recepcije, prijavnica, blagajna...) - raditi izvješće o radu osoblja - primijeniti tehnike organiziranja radnoga tima. <p>Kompetencije:</p> <ul style="list-style-type: none"> - iskazati pozitivan odnos prema poštivanju načela radne etike - iskazati pozitivan odnos prema primjeni sanitarnih i zdravstvenih mjera - pokazati spremnost na poštivanje normi higijenskih mjera - iskazati pozitivan odnos prema važnosti tehničke i funkcionalne ispravnosti opreme i sredstava za rad - iskazati snalažljivost i kreativnost u radu - racionalno se koristi resursima - iskazati spremnost praćenja trendova u kulinarstvu i kombiniranju namirnica - pokazati spremnost na primjenu i stjecanje novih znanja i suvremenih tehnologija u kuharstvu - iskazati sposobnost za timski rad i kooperativnost - pokazati spremnost na samostalno donošenje odluka, preuzimanje inicijative i snalaženje u novim situacijama - razviti svijest o važnosti standarda u ugostiteljstvu - pokazati svijest o važnosti mjera zaštite na radu - preuzeti odgovornost za vlastiti rad - iskazati ekološku osviještenost.
<p>2.2 Kriteriji ispitivanja i ocjenjivanja ishoda učenja (<i>Learning outcomes assessment criteria</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ispitivanje i ocjenjivanje dostignutosti ishoda učenja radi se formativno i/ili sumativno i pokriva sve navedene ishode učenja pod 2.1. te uključuje završni praktični rad ➤ ispitivanje i ocjenjivanje provode škole, centri za obrazovanje odraslih i/ili ispitni centri koji su registrirani kod nadležnih obrazovnih vlasti koje imaju razvijen sustav osiguranja kvalitete ➤ ispitivanje i ocjenjivanje obavlja se u odgovarajućem prostoru i na opremi koja se upotrebljava u nastavi/praksi ➤ ispitivači i ocjenjivači imaju odgovarajuće kvalifikacije nastavnika općeobrazovne, stručno teorijske i praktične nastave
<p>2.3 Jedinice ishoda učenja i ECVET bodovi (<i>Unit of learning outcomes and ECVET</i>)</p>	<p>Općeobrazovne jedinice ishoda učenja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Materinski jezik 16 ECVET 2. Strani jezik I 24 ECVET 3. Matematika 14 ECVET 4. Tjelesna i zdravstvena kultura 10 ECVET 5. Informatika 4 ECVET



	<p>6. Demokracija i ljudska prava 4 ECVET 7. Povijest 4 ECVET 8. Vjeronauk 8 ECVET Strukovne jedinice ishoda učenja: 9. Sociologija 4 ECVET 10. Ekologija 4 ECVET 11. Kemija 4 ECVET Stručno-teorijske jedinice ishoda učenja i praktična nastava: Strani jezik II 16 ECVET Posluživanje 16 ECVET Kuharstvo 16 ECVET Ekonomija u ugostiteljstvu 16 ECVET Turistička geografija 8 ECVET Poznavanje robe 4 ECVET Znanost o prehrani 4 ECVET Menadžment 4 ECVET Gospodarska matematika 4 ECVET Marketing 4 ECVET Izborni predmet (Turizam/Hotelijerstvo) 4 ECVET Praktična nastava 48 ECVET</p>
3. RELEVANTNOST KVALIFIKACIJE (RELEVANCE OF THE QUALIFICATION)	
3.1 Potrebe tržišta rada (Labour market needs)	➤ ova kvalifikacija relevantna je za zanimanje ugostiteljski tehničar, opisano standardom zanimanja <i>ugostiteljski tehničar</i>
3.2 Nastavak obrazovanja/prohodnost (Further education/progression)	➤ razina 6 – visoko obrazovanje, prvi ciklus
3.3 Druge potrebe (Other needs)	➤ kroz programe koji vode do stjecanja ove kvalifikacije stječu se i ključne kompetencije za cjeloživotno učenje



4. OSIGURANJE KVALITETE (QUALITY ASSURANCE)	
4.1 Članovi ekspertne skupine (Expert group members)	<p><i>Radnu skupinu za izradu standarda kvalifikacije formirala Agencija za predškolsko, osnovno i srednje obrazovanje sukladno Memorandumu o suradnji sa švicarskom vladom u okviru programa Prilika Plus.</i></p> <p>Dušan Sarajlić, dipl. ing. etf., šef odsjeka za VET u Agenciji za predškolsko, osnovno i srednje obrazovanje, <i>koordinator radne skupine</i></p> <p>dr. sc. Almir Sivro, savjetnik u Pedagoškom zavodu Zeničko-dobojske županije, <i>član</i></p> <p>Adnan Alić, dipl. ekonomist hotelijerstva, profesor stručno teorijske nastave u JU MSŠ Tešanj, <i>član</i></p> <p>Muhamed Hadžalić, dipl. ing. prehrambene tehnologije, profesor stručno teorijske nastave u JU MSŠ Tešanj, <i>član</i></p> <p>Omer Mević, kuharski tehnolog, Hotel „AA“, Jelah, <i>član</i></p> <p>Vesna Jevtić, dipl. profesor pedagogije i psihologije, <i>lokalni ekspert</i></p>
4.2 Predlagatelji (Proponents)	nadležne obrazovne vlasti, projektni tim i radna skupina
4.3 Web-stranica na kojoj je odluka o usvajanju standarda kvalifikacije objavljena (Web-page of the decision on adoption of the qualifications standard)	Portal APOSO: www.aposo.gov.ba Portal APOSO - Vet odjel: www.vetbih.org Portal JU MSŠ Tešanj: www.msst.edu.ba
4.4 Rok do kojeg standard kvalifikacije treba evaluirati (The deadline by which the QS should be reviewed)	5 godina
4.5 Nadležne vlasti za dodjelu kvalifikacije (Competent authority for awarding the qualification)	nadležne ovlaštene institucije
4.6 Vanjsko osiguranje kvalitete (External quality assurance)	