



СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР



AGENCIJA ZA PREDŠKOLSKO,
OSNOVNO I SREDNJE OBRAZOVANJE

Бања Лука, 2018. године

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ (<i>QUALIFICATIONS STANDARD</i>)	
1. ОСНОВНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ (<i>BASIC CHARACTERISTICS</i>)	
1.1 Назив квалификације (генерички и специфични дио) (<i>title of the qualification; generic and subject specific</i>)	<i>Угоститељски техничар</i>
1.2 Поље по ISCED FoET2013 (<i>Field in ISCED FoET2013</i>)	1013 хотели, ресторани и кетеринг
1.3 ECVET бодови (<i>ECVET</i>)	240
1.4 ниво (<i>Level</i>)	IV
1.5 Услови/начини приступања (<i>Entry requirements</i>)	Основна школа
2. ИСХОДИ УЧЕЊА	
2.1 Исходи учења (знања, вјештине, компетенције) (<i>Learning outcomes (knowledge, skills, competences)</i>)	<p><u>Општеобразовне јединице исхода - ЈИ (ЈИ = предмет)</u> (За општеобразовне јединице исхода преузети исходе из ЗЈ НПП)</p> <p><u>ЈИ у функцији струке:</u></p> <p><u>Екологија</u></p> <p>Знања:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Објасни основне појмове и принципе у екологији - Опише појам животне средине и еколошке факторе - Кратко опише живи и неживи систем - Дефинише нивое еколошке интеграције, промет материје и проток енергије у еко систему - Опише појмове из области загађивања животне средине (деградација, загађивање, еколошка криза, диспозиција ...) - Објасни начине рационалног кориштења природних ресурса и отпада у процесу производње - Кратко опише заштиту угрожених врста - Кратко опише појам националног парка и ботаничке баште <p>Вјештине:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Класификује живи и неживи систем - Одреди загађиваче животне средине - Изврши процјену поступака рационалног кориштења природних ресурса и отпада у процесу производње - Направи приказ протока материје и енергије у еко систему - Изради преглед биљног/животињског свијета у ботаничкој башти и националном парку - Изради преглед угрожених врста и превентивних мјера



заштите

Компетенције:

- Испољи позитиван однос према значају очувања заштите животне средине
- Искупује свијест о значају и важности очувања еко система
- Развија свијест о значају стандарда у екологији
- Искупује еколошку освјештеност
- Развија свијест да садашње негативно дјеловање оставља штетне посљедице на будуће генерације

Хемија

Знања:

- Разликује врсте твари по агрегатном стању
- Наведете подјелу и особине елемената у ПСЕ
- Опише врсте хемијских веза
- Дефинише појам и подјелу дисперзивних система
- Кратко опише појам и врсте хемијских реакција
- Опише значај органске хемије
- Кратко опише органске и анорганске спојеве
- Опише значај и примјену сложених карбохидрата у свакодневном животу
- Дефинише појам и подјелу аминокиселина и бјеланчевина

Вјештине:

- Протумачи врсте твари
- Користи периодни систем елемената
- Утврди врсте концентрације раствора
- Протумачи рН вриједност
- Изради приказ врсте и тока хемијске реакције
- Примјени поступак класификовања органских и анорганских спојева
- Интерпретира значај и примјену сложених карбохидрата у свакодневном животу

Компетенције:

- Развија способност правилног расуђивања и логичког расуђивања
- Искупује свијест о значају, важности и примјени хемије у угоститељству

Социологија

Знања:

- Дефинише појам људског друштва, развој и промјене
- Кратко опише функције друштвених организација и институција
- Опише облике својине и друштвену подјелу рада
- Дефинише појам и подјелу друштвених појава и група
- Опише процесе интеракције и социјализације
- Наведете фазе процеса социолошких истраживања

Вјештине:

- Интерпретира развој и промјене друштва

- Утврди разлику између друштвених организација и институција
- Интерпретира облике својине и друштвену подјелу рада
- Утврди разлику између друштвених појава и група
- Интерпретира процесе интеракције и социјализације
- Спроведе кратко истраживање на задату тему

Компетенције:

- Развија смисао за различите културе и толеранцију
- Развија дух толеранције, хуманизма и основне етичке принципе
- Развија свијест о поштовању закона
- Разумије улогу друштвених организација и институција
- Искупује спремност за истраживање

Стручно-теоријске ЈИ:

Страни језик II

Знања:

- На правилан начин у одговарајућем облику комуникације (говор, слушање, читање, писање) користи вокабулар у подручју угоститељства на нивоу Б2
- Разликује уобичајене поздраве приликом упознавања
- Опише понуду објекта
- Опише јеловнике и карте пића
- Објасни поступак услуживања јела и пића
- Објасни начин припремања obroka и вријеме сервирања
- Дискутује о хобијима/интересовањима
- Кратко опише карактеристике земаља, туристичке потенцијале и најпознатије туристичке центре у свијету
- Наведите основне карактеристике града/регије у којој живи
- Именује опрему, инвентар и намирнице из кухиње/ресторана
- Наброји валуте и начине плаћања
- Кратко опише врсте и средства електронске комуникације
- Опише радне обавезе/задатке у угоститељству

Вјештине:

- Интерпретира у одговарајућем облику комуникације вокабулар (говор, слушање, читање, писање) у подручју угоститељства на нивоу Б2
- Користи исправну терминологију приликом поздрављања (дочекивање/смјештање/испраћање) госта
- Интерпретира понуду објекта
- Успостави правилну комуникацију приликом представљања понуде (јела/пића) и услуживања
- Користи одговарајућу терминологију приликом интерпретације начина припремања и услуживања obroka
- Изради приказ карактеристика земаља, туристичких потенцијала и туристичких центара у свијету
- Користи одговарајућу терминологију за наплату услуга и конверзију валута
- Користи одговарајућу терминологију приликом описа врста и средстава електронске комуникације



	<p>Компетенције:</p> <ul style="list-style-type: none">- Развија свијест о значају учења страних језика- Покаже спремност за примјену страних језика у угоститељству <p><u>Услуживање</u></p> <p>Знања:</p> <ul style="list-style-type: none">- Опише пожељне особине угоститељског радника- Кратко опише подјеле и врсте obroka- Опише структуру јеловника и менија- Опише структуру винске карте и карте пића- Идентификује врсте и начине справљања барских мјешавина- Објасни начине и системе сервирања хране и пића- Наведe особине типова личности/госта- Објасни поступак дочекивања и испраћања госта- Објасни поступак смјештања госта- Објасни поступак бонирања- Опише начин примања нарудбе- Објасни различите технолошке процесе доготовљавања намирница <p>Вјештине:</p> <ul style="list-style-type: none">- Рангира пожељне особине угоститељског радника- Разликује врсте obroka- Састави јеловнике и меније- Састави винску карту и карту пића- Процијени типове личности/госта- Примјени поступке дочекивања/испраћања госта- Одабере поступак правилног справљања барских мјешавина- Примјени поступак/изведе контролу смјештања госта- Примјени поступак/изведе контролу примања нарудбе- Примјени технике бонирања- Примјени технике испостављања и наплате рачуна <p>Компетенције:</p> <ul style="list-style-type: none">- Преузме одговорност за свој рад- Искаже спремност за правилну комуникацију с клијентима, гостима и особљем- Искаже позитиван однос према поштовању принципа радне етике- Искаже уредност, поступност и тачност при обављању радних задатака- Испољи љубазност и флексибилност при опхођењу са клијентима <p><u>Кухарство</u></p> <p>Знања:</p> <ul style="list-style-type: none">- Наведe инвентар/алат у кухињи- Класификује врсте кухиња- Објасни нормативе у кухарству- Објасни различите технолошке процесе
--	---

	<p>готовљења/доготовљавања јела</p> <ul style="list-style-type: none"> - Опише врсте и начин комбиновања намирница за припрему предјела, супа, чорби, салата... - Опише врсте и начин комбиновања намирница за припрему главних јела - Опише врсте и начин комбиновања намирница за припрему посластица - Наведите стандарде осигурања квалитета (НАССР и други) - Објасни начин рационалног кориштења времена и енергије <p>Вјештине:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изврши одабир инвентара/алата за рад у кухињи - Примјени нормативе у кухарству - Изведе органолептичку контролу правилног комбиновања намирница - Изведе провјеру примјене технолошких процеса готовљења/доготовљавања намирница - Одабере начин комбиновања намирница и технику припреме предјела, супа, чорби, салата... - Одабере начин комбиновања намирница и технику припреме главних јела - Одабере начин комбиновања намирница и технику припреме посластица - Примјени стандарде квалитета (НАССР и други) - Прати и примјени санитарно-хигијенске прописе <p>Компетенције:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ефективно користи радно вријеме - Испољи спремност праћења трендова у кухарству и комбиновању намирница - Покаже спремност за примјену и стицање нових знања и савремених технологија у кухарству - Испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера - Рационално користи ресурсе - Искаже сналажљивост и креативност у раду <p><u>Економија у угоститељству</u></p> <p>Знања:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Опише начин израђивања планова рада - Објасни основне појмове о предузећу и изворима средстава - Класификује пословну документацију - Дефинише принципе пословања предузећа - Наведите технике књижења и вођења робно-материјалног књиговодства - Препозна основне елементе статистике и рачунарских програма за обраду података - Објасни основе платног промета и начина плаћања - Објасни поступак спровођења набавки - Опише начин организовања предузећа (особља и активности) - Дефинише основе предузетништва - Објасни хотелско пословање, организацију служби и особља
--	---



- Опише поступак израчуна капацитета, трошкова и израде калкулације
- Опише опрему и дужности особља пријемног одјелења
- Опише поступак резервације различитих услуга и организацију рада хотелских служби

Вјештине:

- Изради план рада
- Класификује врсте предузећа
- Класификује врсте средстава предузећа и изворе средстава
- Спроведе поступак класификације пословне документације
- Спроведе поступак утврђивања прихода, расхода и израчунавања трошкова пословања
- Примјени процедуре и технике вођења робно материјалног књиговодства
- Изради извјештај о дневном/периодичном промету према врсти услуге и начину плаћања
- Изради извјештај о дневном/периодичном пазару
- Примјени технике испостављања и наплате рачуна
- Примјени поступке и динамику за спровођење набавки
- Детектује пропусте у раду особља
- Изради бизнис план предузећа
- Протумачи организацију рада, функционалну повезаност служби и особља хотела
- Примјени технике и поступак израчунавања капацитета, трошкова и израде калкулације
- Правилно користи опрему пријемног одјелења
- Изради план активности и расподјелу дужности особља пријемног одјелења/хотелских служби
- Примјени технике узимања резервација различитих услуга

Компетенције:

- Преузима одговорност за свој рад и правилну употребу опреме
- Искаже предузетнички дух и креативност у раду
- Искаже спремност за правилно комуницирање са клијентима, гостима и особљем хотела
- Покаже спремност за примјену савремених технологија и праћење достигнућа савременог пословања
- Исказује свијест о примјени напредних софтверских пакета приликом израде хотелске документације

Туристичка географија

Знања:

- Објасни појам туризма
- Именује факторе и врсте туризма
- Опише туристичко-географске потенцијале, регије и центре у Босни и Херцеговини
- Наведете етапе развоја туризма кроз историју БиХ
- Опише туристичке вриједности (врсте и особине)
- Разликује облике туристичких кретања

- Опише туристичко-географске потенцијале, регије и туристичке центре у свијету

Вјештине:

- Класификује факторе и врсте развоја туризма
- Спроведе идентификацију природних и друштвених потенцијала Босне и Херцеговине
- Направи приказ етапа развоја туризма кроз историју БиХ
- Класификује туристичке вриједности (врсте и особине)
- Спроведе класификацију туристичких кретања
- Лоцира географско-туристичке регије свијета

Компетенције:

- Развија свијест о значају туризма
- Искаже позитиван однос према различитим културама
- Искаже свијест о значају постојања туристичких вриједности
- Посједује презентацијске вјештине туристичко-географских потенцијала

Познавање робе

Знања:

- Разликује врсте роба, намирница и других материјала потребних за рад
- Класификује врсте намирница
- Опише карактеристике намирница
- Разликује начине и поступке класирања и чувања роба и намирница
- Наведе уређаје и апарате у угоститељству

Вјештине:

- Изврши процјену потребних роба, намирница и других материјала неопходних за рад
- Спроведе поступак правилног складиштења и чувања намирница
- Утврди квантитет намирница, материјала и осталих потрепштина
- Процијени квалитет намирница, материјала и осталих потрепштина
- Детектује уређаје и апарате у угоститељству

Компетенције:

- Преузима одговорност за рационално кориштење намирница и других ресурса
- Искаже позитиван став према правилном складиштењу и чувању намирница
- Развија свијест о значају примјене стандарда

Наука о исхрани

Знања:

- Наведе енергетске вриједности намирница
- Објасни дневне калоријске потребе особа (по животној доби, полу, тјелесној маси и физичкој активности)
- Наброји основне типове и начине прехране
- Објасни начин правилног сортирања отпада и остатака хране и пића



Вјештине:

- Састави оброк према енергетским вриједностима намирница и калоријској потреби организма
- Користи табеле за израчунавање енергетских потреба здравог/болесног организма и дијеталне прехране
- Израчуна базни метаболизам (БМ)
- Спроведе контролу спровођења мјера заштите животне средине и правилног одлагања отпада и остатака хране и пића

Компетенције:

- Искаже прецизност, поступност и тачност код рачунања
- Испољи спремност праћења нових трендова у кухарству
- Испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима
- Ефективно користи технике за припрему различитих начина здраве прехране

Менаџмент

Знања:

- Наведе основна правила организације рада и организациону структуру
- Дефинише структуру послова
- Објасни начин израде властитог плана рада и рада особља
- Кратко опише начин вођења кадровске документације
- Разликује врсте евиденција, образаца и извјештаја и начин попуњавања
- Наведе начела финансијског пословања

Вјештине:

- Примјени правила за ефикасну подјелу радних задатака
- Изради план властитог рада /рада особља
- Изради извјештај о властитом раду
- Изради преглед/извјештај ангажованости радног особља
- Изради извјештај о пруженим услугама
- Успостави одговарајући начин комуникације у складу са организационом структуром
- Изврши анализу прилива и одлива новчаних средстава

Компетенције:

- Искаже спремност за тимски рад и кооперативност
- Указује на значај финансијског пословања
- Покаже спремност за правилно вођење документације

Привредна математика

Знања:

- Кратко опише системе мјера и јединица
- Опише врсте привредних рачуна
- Дефинише врсте калкулација у угоститељству
- Опише начин за израду калкулација, поступак и елементе за формирање цијена

Вјештине:

- Примјени правила за претварање мјера и јединица из декадног у енглески систем мјера и јединица и обрнуто
- Примјени правила за израду привредних рачуна
- Примјени правила и поступке за израду калкулација

Компетенције:

- Искузује прецизност, поступност и тачност у раду
- Покаже спремност за примјену правила и математичких операција

Маркетинг**Знања :**

- Кратко опише основе маркетинга
- Идентификује трендове у угоститељству
- Наведе врсте и елементе тржишта
- Кратко опише планове и активности у маркетингу
- Опише елементе понуде/потражње и врсте услуга
- Објасни начин представљања услуга
- Разликује врсте промотивног материјала

Вјештине:

- Спроведе класификацију понуде и потражње
- Процијени елементе упита/понуде
- Изради преглед прикупљених и посланих упита/понууда
- Изврши процјену захтјева клијената
- Презентује и предложи понуде и врсте услуга
- Одабере начин представљања понуде
- Креира комерцијалну понуду/упит

Компетенције:

- Укаже на значај маркетинга у угоститељству
- Развија свијест о значају примјене стандарда приликом разматрања и израде елемената понуде/потражње и врсте услуга
- Покаже спремност за праћење трендова у угоститељству
- Развија свијест о значају представљања понуде и правилне употребе промотивног материјала

Изборна ЈИ 1: Туризам**Знања:**

- Опише основне појмове у туризму
- Кратко опише економске и друге факторе у туризму
- Кратко опише туристичке атракције по врстама
- Опише туристички систем, туристичке организације и улогу државе у унапређењу туризма
- Кратко опише основне елементе туристичког развоја
- Наведе улогу маркетинга у туризму

Вјештине:

- Интерпретира класификацију промета и повезаност с развојем туризма
- Протумачи утицај туристичких атракција на развој туризма
- Утврди утицај економских фактора на развој туризма
- Анализира факторе туристичког система
- Класификује основна обиљежја планирања туристичког



	<p>развоја</p> <ul style="list-style-type: none">- Протумачи утицај маркетинга на унапређење туризма <p>Компетенције:</p> <ul style="list-style-type: none">- Укаже на значај маркетинга у туризму- Покаже спремност за усвајање нових знања о туристичким системима, унапређењу и организацији туризма <p><u>Изборна ЈИ 2: Хотелијерство</u></p> <p>Знања:</p> <ul style="list-style-type: none">- Опише појам, карактеристике и категорије у хотелијерству- Дефинише врсте објеката у хотелијерству- Кратко опише одговорност/надлежност служби у организационој структури- Кратко опише пословање (трошкове, приходе, расходе и расподјелу добити) у хотелијерству- Дефинише важеће правилнике у хотелијерству- Опише поступак услужног процеса- Кратко опише врсте осигурања имовине и лица <p>Вјештине:</p> <ul style="list-style-type: none">- Користи правила за категоризацију у хотелијерству- Примјени важеће правилнике у хотелијерству- Уочи облике и врсте одговорности у хотелијерству- Примјени поступак праћења пословања (трошкова, приход, расхода и расподјеле добити) у хотелијерству- Примјени поступак/изведе контролу услужног процеса- Анализира садржај, елементе и начин попуњавања полисе осигурања <p>Компетенције:</p> <ul style="list-style-type: none">- Искаже свијест о значају стандарда и примјени правилника у хотелијерству- Покаже спремност за примјену норми услужног процеса и значају осигурања имовине и лица- Развија свијест о значају класификација објеката у хотелијерству- Испољи љубазност и флексибилност <p><u>Практична настава</u></p> <p>Знања:</p> <ul style="list-style-type: none">- Цитира кодекс и етику рада- Наведите критичне тачке у процесу пружања услуга у складу са НАССР- Наведите санитарно-хигијенске прописе- Објасни поступак за одржавање хигијене (особља, простора, опреме, инвентара...)- Објасни правила личне хигијене- Опише значај заштите околине- Наведите начине пружања прве помоћи- Разликује врсте угоститељских објеката, опреме и
--	---

	<p>инвентара</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наведе начине припреме смјештајног, производног и услужног простора, опреме и инвентара - Разликује начине аранжирања - Наведе системе рада - услуживања - Именује врсте писаних средстава понуде - Препозна начине и поступке пријема и складиштења намирница - Наведе кухиње по намјени (интернационална, национална, дијетална, вегетаријанска...) - Наведе врсте оброка - Наведе технолошке процесе обраде намирница - Идентификује поступке за припрему предјела, супа, чорби, главних јела, салата и посластица - Идентификује поступке за услуживање јела и пића - Наведе начине припреме и услуживања барских мјешавина - Наведе поступке евидентирања и извођења завршних радова (враћање инвентара, есцајга, вишкова пића...) - Објасни начине реализовања кетеринга - Опише поступак пријема и предаје смјене - Идентификује фазе припреме и реализације пројектног рада - Дефинише хотелске капацитете и степен искориштења - Идентификује службе пријемног одјела хотела <p>Вјештине:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Примјени кодекс и етику рада - Примјени поступке за одржавање и контролу хигијене (особља, простора, опреме, инвентара...) - Прати и примјени санитарно-хигијенске прописе - Спроведе мјере личне хигијене - Спроведе контролу спровођења мјера заштите животне средине и правилног одлагања отпада и остатака хране и пића - Демонстрира начин правилног пружања прве помоћи - Одабере поступак припреме смјештајног, производног и услужног простора, опреме и инвентара - Демонстрира поступке аранжирања - Примјени поступак/изведе контролу постављања стола за самоуслуживање и столова за госте (равнање, прекривање, постављање стоног инвентара, итд) - Демонстрира различите системе приликом услуживања јела и пића - Примјени технике за израду писаних средстава понуде - Спроведе поступак/изведе контролу пријема и складиштења намирница - Направи преглед кухиња по намјени (интернационална, национална, дијетална, вегетаријанска...) - Одреди врсте оброка - Демонстрира начине технолошке обраде намирница (механичка, термичка) - Примјени поступке и нормативе/изведе контролу за
--	--



	<p>припрему предјела, супа, чорби, главних јела и посластица</p> <ul style="list-style-type: none">- Примјени поступке/изведе контролу услуживања јела и пића- Примјени поступке припреме и услуживања барских мјешавина- Демонстрира примјену норматива/изведе контролу точења пића- Примјени поступак/изведе контролу завршних радова- Процијени начин пружања услуге и потребно вријеме за реализацију кетеринга- Демонстрира поступак пријема и предаје смјене- Примјени поступак припреме и израде пројектног задатка- Прикаже степен искориштења капацитета хотела- Демонстрира извршавање радних задатака служби пријемног одјела хотела (служба резервације, рецепције, пријавница, благајна...)- Изради извјештај о раду особља- Примјени технике организовања радног тима <p>Компетенције:</p> <ul style="list-style-type: none">- Искузује позитиван однос према поштовању принципа радне етике- Испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера- Покаже спремност за поштовање норми хигијенских мјера- Испољи позитиван однос према значају техничке и функционалне исправности опреме и средстава за рад- Искуже сналажљивост и креативност у раду- Рационално користи ресурсе- Испољи спремност праћења трендова у кулинарству и комбиновања намирница- Покаже спремност за примјену и стицање нових знања и савремених технологија у кухарству- Искуже способност за тимски рад и кооперативност- Покаже спремност за самостално доношење одлука, преузимање иницијативе и сналажење у новим ситуацијама- Развија свијест о значају стандарда у угоститељству- Показује свијест о важности мјера заштите на раду- Преузима одговорност за властити рад- Искузује еколошку освјештеност
<p>2.2 Критеријуми испитивања и оцјењивања исхода учења (<i>Learning outcomes assessment</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Испитивање и оцјењивање достигнутоги исхода учења врши се формативно и/или сумативно и покрива све наведене исходе учења под 2.1, те укључује завршни практични рад➤ Испитивање и оцјењивање спроводе школе, центри за образовање одраслих и/или испитни центри

	<p>регистровани од стране надлежних образовних власти и које имају развијен систем осигурања квалитета</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Испитивање и оцјењивање се обавља у адекватном простору и на опреми која се користи у настави/пракси ➤ Испитивачи и оцјењивачи имају одговарајуће квалификације наставника општеобразовне, стручно-теоријске и практичне наставе
<p>2.3 Јединице исхода учења и ECVET бодови (Unit of learning outcomes and ECVET)</p>	<p>Општеобразовне ЈИ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Матерњи језик 16 ECVET 2. Страни језик I 24 ECVET 3. Математика 14 ECVET 4. Физичко и здравствено васпитање 10 ECVET 5. Информатика 4 ECVET 6. Демократија и људска права 4 ECVET 7. Историја 4 ECVET 8. Вјеронаука 8 ECVET <p>ЈИ у функцији струке</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Социологија 4 ECVET 10. Екологија 4 ECVET 11. Хемија 4 ECVET <p>Стручно-теоријске ЈИ и практична настава</p> <p>Страни језик II 16 ECVET Услуживање 16 ECVET Кухарство 16 ECVET Економија у угоститељству 16 ECVET Туристичка географија 8 ECVET Познавање робе 4 ECVET Наука о исхрани 4 ECVET Менаџмент 4 ECVET Привредна математика 4 ECVET Маркетинг 4 ECVET Изборни предмет (Туризам/Хотелијерство) 4 ECVET Практична настава 48 ECVET</p>
<p>3. РЕЛЕВАНТНОСТ КВАЛИФИКАЦИЈЕ (RELEVANCE OF THE QUALIFICATION)</p>	
<p>3.1 Потребе тржиште рада (Labour market needs)</p>	<p>Ова квалификација је релевантна за занимање угоститељски техничар, описано Стандардом занимања <i>угоститељски техничар</i></p>
<p>3.2 Наставак образовања/проходност (Further education/progression)</p>	<p>Ниво 6 – високо образовање, први циклус</p>
<p>3.3 Друге потребе (Other needs)</p>	<p>Кроз програме који воде до стицања ове квалификације стичу се и кључне компетенције за цјеложивотно учење</p>



4. ОСИГУРАЊЕ КВАЛИТЕТА (QUALITY ASSURANCE)	
4.1 Чланови експертне групе (Expert group members)	<p><i>Радну групу за израду стандарда квалификације формирала Агенција за ПОиС образовање у складу са Меморандумом о сарадњи са владом Швајцарске у оквиру програма Прилика Плус.</i></p> <p>Душан Сарајлић, дипл. инж етф, шеф Одсека за VET у Агенцији за ПОиС образовање, <i>координатор радне групе</i></p> <p>др Алмир Сивро, савјетник у ПЗ ЗЕ-ДО кантона, <i>члан</i></p> <p>Аднан Алић, дипл. економиста хотелијерства, професор стручно-теоријске наставе у ЈУ МСШ Тешањ, <i>члан</i></p> <p>Мухамед Хаџалић, дипл. инж. прехранбене технологије, професор стручно-теоријске наставе у ЈУ МСШ Тешањ, <i>члан</i></p> <p>Омер Мевих, кухарски технолог, хотел „АА“, Јелах, <i>члан</i></p> <p>Весна Јевтић, дипл. професор педагогије и психологије, <i>локални експерт</i></p>
4.2 Предлагатељи (Proponents)	Надлежне образовне власти, пројектни тим и радна група
4.3 Веб-страница на којој је одлука о усвајању стандарда квалификације објављена (Web-page of the decision on adoption of the qualifications standard)	Портал АПОСО: www.aposo.gov.ba Портал АПОСО -VET одјел: www.vetbih.org Портал ЈУ МСШ Тешањ: www.msst.edu.ba
4.4 Рок до којег стандард квалификације треба евалуирати (The deadline by which the QS should be reviewed)	5 година
4.5 Надлежне власти за додјелу квалификације (Competent authority for awarding the qualification)	Надлежне овлаштене институције
4.6 Вањско осигурање квалитета (External quality assurance)	

