

**PROGRAM OBRAZOVANJA
ZA OSPOSABLJAVANJE ZA ZANIMANJE POSLASTIČAR/POSLASTIČARKA**

1. UTEMELJENOST PROGRAMA:

Program obrazovanja za osposobljavanje za zanimanje Poslastičar/Poslastičarka se bazira na standardu zanimanja Poslastičar/Poslastičarka, koji je usvojen na sjednici Nacionalnog savjeta za obrazovanje 9.02.2012. godine. Program se radi na zahtjev Zavoda za zapošljavanje Crne Gore, na osnovu iskazanih potreba za obuku i doobuku ovog kadra.

2. OPŠTI CILJEVI PROGRAMA OBUKE:

- osposobljavanje polaznika da usvoje vještine i znanja koja su potrebna za uspješno obavljanje poslastičarskog posla,
- osposobljavanje polaznika da prima i obrađuje namirnice,
- osposobljavanje polaznika za pripremanje poslastice po narudžbi,
- usvajanje znanja o pravilnom serviranju i izdavanju poslastice,
- upoznavanje polaznika sa organizacijom radnog mjesta,
- osposobljavanje za pravilno komuniciranje sa saradnicima i gostima,
- usvajanje znanja o pravilnoj primjeni propisa iz zaštite na radu, korišćenju zaštitnih sredstava i zaštiti okoline,
- identifikacija polaznika sa profesijom za koju se osposobljava.

POSEBNI ZADACI:

- razvijanje pravilnog odnosa prema poslu (ugostiteljstvu),
- osposobljavanje polaznika za poslovno komuniciranje sa saradnicima i korisnicima usluga,
- razvijanje svijesti o važnosti nošenja uniforme i zaštitne odjeće i obuće,
- razvijanje svijesti o važnosti higijene za očuvanje ličnog zdravlja i zdravlja gostiju,
- razvijanje domaćinskog odnosa prema opremi, namještaju i inventaru,
- razvijanje svijesti o značaju pripremnih radnih za kvalitetnije i efikasnije obavljanje posla,
- umješnost racionalnog korišćenja energije, materijala i vremena,
- razvijanje svijesti o važnosti čuvanja i zaštiti životne sredine.

3. TRAJANJE PROGRAMA OBUKE: 600 časova

Nakon uspješno završenog programa kandidat radi pod nadzorom tri mjeseca.

**4. LIČNI PROFIL POLAZNIKA:
(Uslovi za uključenje u program obuke)**

- 4.1. OSNOVNI OBRAZOVNI ZAHTEJEVI:
 - završen III stepen obrazovanja
- 4.2. POŽELJNI OBRAZOVNI ZAHTEJEVI:
 - završena ugostiteljska škola III stepen – konobar, kuvar
- 4.3. POŽELJNO ISKUSTVO:
 - Prethodni rad u ugostiteljstvu.

- 4.4. OSNOVNE OSOBINE KOJE POLAZNIK TREBA DA POSJEDUJE:
-Psihofizički zdrav.
- 4.5. POŽELJNE OSOBINE:
-Komunikativnost
-Spretnost
-Kreativnost
-Sposobnost za timski rad.

5. IDENTIFIKACIJA PRIORITETNIH OBLASTI OBUKE:

5.1. POLAZNIK MORA DA ZNA:

- dužnosti poslastičara,
- pripreme radove u poslastičarskoj radnji,
- sredstva sa kojima raspolaže,
- tehniku prijema i isporuke narudžbe,
- način pravdanja narudžbe,
- inventar i opremu sa kojom raspolaže,
- pripremanje toplih i hladnih poslastičarskih proizvoda,
- pripremanje i vrste tijesta za poslastice,
- izrada torti, rolata, kohova, pudinga, kolača ...
- vrste namirnica, začina, voća i preliva koji se koriste u izradi poslastica,
- pripremanje kremova, sladoleda, voćnih salata ...
- normative materijala sa kojim raspolaže,
- vođenje knjige dnevnog obračuna utrošenog materijala, evidencija primanja i izdavanja gotovih proizvoda (poslastica) i popunjavanje drugih obrazaca,
- postupak čuvanja, hlađenja i služenja poslastica,
- način rukovanja opremom i inventarom sa kojim raspolaže,
- održavanje radne higijene, higijene opreme i inventara i lične higijene,
- propisno nošenje uniforme i održavanje urednosti uniforme,
- standarde kvaliteta i primjenjuje ih u radu,
- sopstvenu zaštitu, zaštitu saradnika, korisnika usluga i okoline.

5.2. POLAZNIK TREBA DA ZNA:

- značaj i važnost zanimanja poslastičar,
- vrste ugostiteljskih jedinica za proizvodnju poslastica,
- način rada i poslovanja poslastičarskih organizacionih jedinica,
- terminologiju u uslužnom odjeljenju poslastičarnice,
- aranžiranje i oblikovanje poslastica,
- čuvanje i uskladištenje namirnica u skladištu, frižiderima i rashladnim komorama,
- rad na univerzalnoj mašini, rukovanje aparatom za sladoled, električnim štednjakom, pećnicom, valc mašinom, osnovna sredstva i sitni inventar ...
- funkcionalnu povezanost odjeljenja za proizvodnju poslastica.

5.3. POŽELJNO JE DA POLAZNIK ZNA:

- organizaciju rada u poslastičarnici,
- pravilnike i normative u poslastičarstvu (ugostiteljstvu),
- sastavljanje cjenovnika poslastičarskih proizvoda,
- estetsko oblikovanje poslastica.

6. PREDMETNA OBLAST PROGRAMA OBUKE:

6.1. PRIPREMANJE, PROIZVODNJA, ARANŽIRANJE I ISPORUKA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA:

- optimalno planiranje i organizacija rada u poslastičarnici,
- pripremanje rad u proizvodnom odjeljenju,
- upoznavanje inventara i opreme u poslastičarnici,
- primanje porudžbine,
- pripremanje, proizvodnja i aranžiranje poslastica,
- pripremanje i vrste tijesta za poslastice,
- pripremanje torti, rolata, kohova, pudinga, kolača,
- vrste namirnica, začina, voća i preliva koji se koriste u proizvodnji poslastica,
- izrada kremova, sladoleda, voćnih salata ...
- upoznavanje, korišćenje i rukovanje rashladnim uređajima,
- rukovanje univerzalnom mašinom, aparatom za sladoled, električnim štednjakom, pećnicom, valc mašinom ...
- izvođenje završnih radova u poslastičarnici,
- vođenje evidencije o ulazu i izlazu robe,
- značaj lične i radne higijene,

- kontrola kvaliteta rada u skladu sa normativima i drugim propisima,
- pravilna komunikacija sa saradnicima,
- obavljanje posla na način da ne ugrozi svoje zdravlje, zdravlje korisnika usluga i saradnika,
- obavljanje posla na način da štiti užu i širu okolinu od negativnih uticaja materijala i radnih sredstava.

7. DUŽINA TRAJANJA REALIZACIJE DJELOVA PREDMETNE OBLASTI PROGRAMA OBUKE:

Ukupno **600** časova obuke od čega **70** teorijski dio a **530** časova – praktična obuka.

8. NAČIN REALIZACIJE POJEDINIH DJELOVA (SADRŽAJA) PREDMETNE OBLASTI

Djelovi predmetne oblasti (Teorijski dio)	Teorija (T)	Teorija + Demonstracija (T+D)
Poslastičarstvo – nastanak, pojam i značaj. Poslastičarstvo kao djelatnost koja se bavi obradom namirnica biljnog i životinjskog porijekla u poslastice. Organizacioni oblici rada u poslastičarstvu: -ugostiteljsko -radioničko -orijentalno.	T T T	
Proizvodna odjeljenja poslastičarnice: -Odjeljenje za pripremanje toplih poslastičarskih proizvoda (funkcionalnost, opremljenost, uređaji i mašine) -Odjeljenje za pripremanje hladnih poslastičarskih proizvoda (funkcionalnost, aparati, mašine, uređaji) -Odjeljenje za rashladne uređaje (frižideri, komore, rashladne vitrine).	T T T	
Mašine i aparati u poslastičarnici: -univerzalne mašine, -aparati za sladoled -električni štednjaci -pećnice -valc mašine -laminator za tijesto	T	T+D
Radni inventar poslastičarnice radni stolovi -sto od drveta ili inoksa -mermereni sto -pultovi (topli, hladni) -etažeri -sudoperi	T	T+D
Alati i sitni inventar u poslastičarnici: -medle – aušteher (modle) -lijevak za dekorisanje -giter -dresir kesa (za špricanje) -radne daske -vaga -noževi -sito -žica za lupanje -miješalice i mikseri -kalup za torte -radla -špahtla -oklagija -karton -kašika za sladoled -četke -makaze -kazani -šerpe -lonci -forme -mašina za mljevenje oraha -blender za sosove	T	T+D
Organizacija rada u poslastičarnici. Dužnosti osoblja poslastičarnice: -šefa -poslastičara -pomoćnog osoblja.	T T	
Radne dužnosti i obaveze poslastičara: -organizacija poslova radnog mjesta	T	

-narudžba i prijem namirnica za poslastice -poznavanje vrsta namirnica -prijem i realizacija zadataka od šefa, kuhinje ... -organizuje poslove pomoćnog osoblja.		
Poznavanje namirnica i neophodnog kvaliteta namirnica koje se koriste za izradu poslastičarskih proizvoda: -šećer – karakteristike i vrste šećera -brašno, tip i vrste koje se koriste u poslastičarstvu -griz, karakteristike i oblik -puter -margarin -mast, vrste i namjena -ulje -mlijeko -šlag -jaja -kvasac - prašak za pecivo -keks, plazma keks, petit keks, piškote -prezla slatka -kakao 25% -čokolada za kuvanje...	T	T+D
Poznavanje i upotreba začina koji se koriste u izradi poslastičarskih proizvoda: -anis -kim -morski oraščići -soda bikarbona -limuntus -likeri, rum, maraskino, -začini: ruzmarin, vanila, cimet	T	T+D
Voće, vrste i upotreba za izradu poslastica: -karakteristike voća -važnost upotrebe voća u poslastičarstvu -oblici upotrebe voća -čuvanje i skladištenje voća -način konzerviranja voća ...	T	T+D
Obrada i način obrade čuvanje i skladištenje po HACCP standardima raznog vrsta voća koje se koristi u izradi poslastica: -kontinentalnog voća -južnog voća -svježeg voća -sušenog voća -konzervisanog voća ...	T	T+D
Prelivi u poslastičarstvu – značaj, izgled, vrste i karakteristike: -univerzalni -industrijski -spravljeni -sosovi razni	T	T+D
Poznavanje i korišćenje stručne domaće i strane terminologije koja se najčešće koristi u proizvodnji poslastičarskih proizvoda.	T	

Djelovi predmetne oblasti (Praktični dio)	Ponavljanje – demonstracija (PD)	Praktičan rad sa instruktaom (PRI)
Tijesta i vrste tijesta u poslastičarstvu: Slatka tijesta -vrste poslastičarskih proizvoda od slatkih tijesta -tijesto za kroasane -linzer tijesto -tost od banana -tost slatki -pareno tijesto -putering tijesto ... Slana (kisjela) tijesta -vrste poslastičarskih proizvoda od slanih tijesta Vučena tijesta (pite savijače) -pite sa jabukama -pite sa višnjama -pite sa mladim sirom -pite bundevare -pite zeljanice ... Palačinke	PD PD PD PD	PRI PRI PRI PRI

-sa orasima -sa čokoladom -sa džemom -flambiranje palačinki -gratiniranje palačinki ... Štrudle -sa jabukama -sa orasima -sa makom ... Krofne -princes krofne -kroketi -uštipci Kiflice -slatke -slane -izrada i prelive ... Baklave (bosanske, grčke, egipatske)	PD	PRI
Pripremanje kremova u poslastičarstvu -čokoladni krem -vanila krem -raznih šatoa -voćni krem -krem za cheese cake -krem tiramisu -krem brule	PD	PRI
Sladoledi, recepture i načini izrade: Poznavanje više receptura spravljanja sladoleda (industrijska proizvodnja i proizvodnja u poslastičarnicama). Poznavanje mašina, aparata i posuda za izradu sladoleda. Poznavanje sanitarno-tehničkih uslova za kvalitet i održavanje sladoleda. Poznavanje uslova i temperature čuvanja sladoleda. Poznavanje recepture i osnovnih sastojaka za izradu raznih vrsta sladoleda:	PD	PRI
Mlijekni sladoledi -vanila sladoled -kafa sladoled -čokolada sladoled -lješnik sladoled -kasato -industrijski sladoled -sladoled na domaći način	PD	PRI
Voćni sladoledi -od višanja -jagoda -malina ...	PD	PRI
Sladoledi od svježeg voća -pomorandži -limuna -mandarina ...	PD	PRI
Sladoledi od voćnih sokova.	PD	PRI
Izrada torti i rolata (materijal i recepture za izradu): -kvalitet i svježina -normativi materijala -receptura -pripremanje žute biskvit mase -marcipani za torte -pripremanje izrade braon mase -načini izrade (mašinski, ručno) -temperatura pečenja -podjela torti po obliku i vrsti dekoracije -inventar i posude ... Poznavanje izrade i receptura više vrsta torti. Poznavanje izrade više vrsta šnitova. Izrada svadbених и рођенданских torti (izgled i dekoracija).	PD	PRI
Kohovi, pudinzi, omleti, šarlotti, sufleji (poznavanje načina izrade, vrste preliva, dekoracije i služenja): -osnovni sastojci -načini kuvanja ...	PD	PRI
Kolači (poznavanje više vrsta izrade suvih kolača i dezerta): -tijesta za izradu minjona -mase za dezerte -oblik izrade	PD	PRI

-prelivi ... Izrada gurabija. Izrada tufahija.	PD PD	PRI PRI
Voćne salate i kompoti: Poznavanje izrade više vrsta voćnih salata: -receptura -sezonsko voće -konzervirano voće -dekoracija -prelivi ... Poznavanje pripremanja raznih vrsta kompota i načina služenja.	PD PD	PRI PRI
Med (karakteristike i upotreba u izradi raznih vrsta poslastica): -kvalitet i značaj upotrebe -za kolače -peciva -prelive -sladolede ...	PD	PRI
Dekoracija različitim materijalima i njen značaj u izradi poslastičarskih proizvoda: -prirodni materijali -vještački materijali -kvalitet materijala -estetsko vizuelna forma ...	PD	PRI
Značaj higijensko – sanitarnih uslova u izradi poslastičarskih proizvoda: -sanitarni propisi o rukovanju i čuvanju namirnica -redovna kontrola zdravstvenog stanja (mjesečna, polugodišnja, godišnja) -značaj održavanja ličnog dobrog zdravstvenog stanja.	PD	PRI
Evidencija zaduženja i materijalnog razduženja gotovih poslastičarskih proizvoda: -dnevni obračun utrošenog materijala -evidencija materijalnog primanja i izdavanja gotovih proizvoda -popisne liste opreme, inventara, potrošnog i drugog materijala.	PD	

8. ZNANJE I VJEŠTINE KOJE SE OČEKUJU OD POLAZNIKA NA KRAJU OBUČAVANJA:

- ophođenje sa saradnicima na kulturn i pravilan način,
- pravilno korišćenje, čuvanje i održavanje opreme, mašina, aparata, inventara i namještaja u poslastičarnici,
- obavljanje pripremnih radova u poslastičarnici na pravilan način,
- održavanje lične i radne higijene,
- vještina izrade svih vrsta poslastičarskih proizvoda prema standardima,
- umješnost dekorisanja i oblikovanja poslastica na razne načine,
- poznavanje tehnike vođenja utroška materijala,
- poznavanje administrativnih poslova u poslastičarnici,
- pravilno korišćenje sredstava higijensko tehničke zaštite,
- čuvanje sopstvenog zdravlja, saradnika, korisnika usluga i okoline.

9. METODE I TEHNIKE KOJE TREBA KORISTITI U POJEDINIM DJELOVIMA OBUKE:

- kombinovana metoda izlaganja sa razgovorom i diskusijom
- metode demonstracije i instrukcije
- praktične vježbe u poslastičarnici.

11. KATALOG ZNANJA ZA PREDMETNU OBLAST: PRIPREMANJE, PROIZVODNJA, ARANŽIRANJE I ISPORUKA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA

DJELOVI (SADRŽAJI) PREDMETNE OBLASTI:

ZNANJE	VJEŠTINE
Poslastičarstvo – nastanak, pojam, značaj i razvoj poslastičarstva.	Opisuje poslastičarstvo kao djelatnost koja se bavi obradom i preradom namirnica biljnog i životinjskog porijekla u poslastice. Razlikuje organizacione oblike rada u poslastičarstvu: -ugostiteljsko -radioničko -orijentalno.
Proizvodna odjeljenja u organizacionoj jedinici za proizvodnju poslastičarskih proizvoda.	Opisuje odjeljenje za pripremanje toplih poslastičarskih proizvoda: -funkcionalnost odjeljenja -opremljenost -uređaje i mašine. Opisuje odjeljenje za pripremanje hladnih poslastičarskih proizvoda: -funkcionalnost -aparati

	-mašine -uređaji. Opisuje odjeljenje za rashladne uređaje (usklađivanje i čuvanje sirovina i gotovih poslastica): -frižideri -komore -rashladne vitrine.
Princip rada mašina i aparata u poslastičarnici.	Opisuje funkciju rada, uključivanje mašina i aparata u poslastičarnici kao i vizuelnu kontrolu: -univerzalne mašine -aparate za sladoled -električne štednjake -pećnice -valc mašine ...
Radni inventar poslastičarnice.	Opisuje i nabroja radne stolove: -sto od drveta -mermerni sto -pultovi (topli – hladni) -etažeri.
Pprema, alat i sitni inventar i njihova važnost u pripremanju poslastica.	Opisuje rad i rukovanje opremom, alatom i sitnim inventarom: -medle – aušteher -lijevak za dekorisanje -giter -dresir kesa (za špricanje) -radne daske -vaga -noževi -sito -žica za lupanje -miješalice i mikseri -kalup za torte -radla -špahtla -oklagija -karton -kašika za sladoled -četke -makaze -kazani -šerpe -lonci -forme -mašina za mljevenje oraha ...
Organizacija rada u poslastičarnici.	Opisuje ličnu pripremu za posao, upoznavanje sa radnim zadacima i dužnostima zaposlenih u poslastičarnici: -šefa -poslastičara -pomoćnog osoblja.
Dužnosti poslastičara.	Opisuje i nabroja radne dužnosti i obaveze poslastičara: -planiranje i organizaciju poslova radnog mjesta -prijem narudžbe od šefa poslastičarnice, kuhinje, konobara ili kasira -poznavanje vrsta namirnica -poznavanje kvaliteta namirnica -pripremu i obradu namirnica za poslastice -prijem i realizaciju naloga za izradu poslastice od šefa poslastičarnice (kuhinje) -organizaciju poslova pomoćnog osoblja.
Namirnice koje se koriste u izradi poslastica.	Opisuje i nabroja namirnice i neophodni kvalitet namirnica koje se koriste za izradu poslastičarskih proizvoda: -šećer – karakteristike i vrste šećera -brašno, tip i vrste koje se koriste u izradi poslastica -griz, karakteristike i oblik -puter -margarin -mast, vrste i namjena -ulje -mlijeko -šlag -jaja -kvasac -prašak za pecivo

	-keks -prezla -kakao -čokolada ...
Začini koji se koriste u proizvodnji poslastica.	Opisuje značaj i upotrebu začina za izradu poslastica: -anis -kim -morski oraščići -soda bikarbona -limuntus ...
Voće koje se koristi u poslastičarstvu.	Opisuje vrste, značaj i upotrebu voća u izradi poslastica: -karakteristike voća -važnost upotrebe voća u poslastičarstvu -oblici upotrebe voća -čuvanje i skladištenje voća -način konzerviranja voća ...
Obrada voća.	Opisuje obradu i način obrade raznog vrsta voća koje se koristi u izradi poslastica i obrađuje voće: -kontinentalnog voća -južnog voća -svježeg voća -sušenog voća -konzervisanog voća ...
Prelivi u poslastičarstvu.	Opisuje značaj, izgled, vrste i karakteristike preliva u izradi poslastica i radi prelive: -univerzalni -industrijski -spravljeni.
Terminologija koja se koristi u poslastičarstvu.	Koristi stručnu domaću i stranu terminologiju prilikom opisivanja tehnologije izrade raznih vrsta poslastica.
Tijesta koja se koriste u poslastičarstvu.	Opisuje vrste tijesta i radi tijesta za poslastice: Slatka tijesta -vrste poslastičarskih proizvoda od slatkih tijesta - tijesto za kroasane -linzer tijesto -tost od banana -tost slatki -pareno tijesto -putering tijesto Slana (kisjela) tijesta -vrste poslastičarskih proizvoda od slanih tijesta Vučena tijesta (pite savijače) -pite sa jabukama -pite sa višnjama -pite sa mladim sirom -pite bundevare -pite zeljanice ... Palačinke -sa orasima -sa čokoladom -sa džemom -flambiranje palačinki -gratiniranje palačinki ... Štrudle -sa jabukama -sa orasima -sa makom ... Krofne -princes krofne -kroketi -uštipci Kiflice -slatke -slane -izrada i prelive Baklave (bosanske, grčke, egipatske).
Priprema kremova u poslastičarstvu.	Opisuje pripremanje kremova za izradu Poslastica i radi kremove: -čokoladni krem -vanila krem ...
Razne vrste sladoleda i tehnologija izrade sladoleda.	Opisuje recepture i načine izrade i pravi sladolede: Poznavanje više receptura spravljanja sladoleda (industrijska proizvodnja i proizvodnja u poslastičarnicama). Poznavanje mašina, aparata i posuđa za izradu sladoleda.

	Poznavanje sanitarno-tehničkih uslova za kvalitet i održavanje sladoleda. Poznavanje uslova i temperature čuvanja sladoleda. Poznavanje recepture i osnovnih sastojaka za izradu raznih vrsta sladoleda: Mliječni sladoledi -vanila sladoled -kafa sladoled -čokolada sladoled -lješnik sladoled -kasato ... Voćni sladoledi -od višanja -jagoda -malina ... Sladoledi od svježeg voća -pomorandži -limuna -mandarina ... Sladoledi od voćnih sokova.
Zna izradu raznih vrsta torti i rolata.	Opisuje izradu torti i rolata i pravi torte i rolate uz korišćenje potrebnog materijala i recepture: -kvalitet i svježina -normativi materijala -receptura -pripremanje žute biskvit mase -pripremanje izrade braon mase -načini izrade (mašinski, ručno) -temperatura pečenja -podjela torti po obliku i vrsti dekoracije -inventar i posuđe ... Poznavanje izrade i receptura više vrsta torti. Poznavanje izrade više vrsta šnitova. Izrada svadbenih i rođendanskih torti (izgled i dekoracija).
Izrada fondana.	Opisuje izradu i radi fondane za dekorisanje kolača i torti.
Izradu kohova, pudinga, parfea, suflea, omleta i šarlota.	Opisuje način izrade, vrste preliva, dekoraciju i služenje i pravi kohove, pudinge, parfee, suflee, omlete i šarlote: -osnovni sastojci -načini kuvanja ...
Tehnologiju izrade kolača, minjona i čajnog peciva.	Opisuje tehnologiji izrade i pravi razne vrste suvih kolača, minjona i čajno pecivo: -priprema tijesto za izradu kolača -oblikuje kolače na razne načine -pravi razne vrste preliva. Opisuje tehnologiju izrade i pravi gurabije.
Izradu voćnih salata i kompota.	Opisuje tehnologiju izrade i pravi razne vrste voćnih salata i kompota i načina služenja: -receptura -sezonsko voće -konzervirano voće -dekoracija -prelivi ...
Svojstva meda i njegova upotreba u poslastičarstvu.	Opisuje karakteristike i upotrebu meda i pravi razne vrste poslastica sa medom: -kvalitet i značaj upotrebe -za kolače -peciva -prelive -sladolede ...
Razne dekoracije i značaj dekorisanja u izradi poslastica.	Opisuje dekoraciju različitim materijalima i njen značaj i dekorise razne vrste poslasticana zadatom primjeru: -prirodni materijali -vještački materijali -kvalitet materijala -estetsko vizuelna forma ...
Značaj higijensko - sanitarnih uslova u izradi poslastica.	Radi poslastice uz strogo pridržavanje higijensko – sanitarnih uslova: -sanitarni propisi o rukovanju i čuvanju namirnica -redovna kontrola zdravstvenog stanja (mjesečna, polugodišnja, godišnja) -značaj održavanja ličnog dobrog zdravstvenog stanja.
Serviranje i izdavanje poslastica.	Opisuje načine serviranja i servira poslastice. Dekorise poslastice na razne načine. Izdaje poslastice na osnovu narudžbe. Evidentira izdate poslastice.
Završni radovi u poslastičarnici.	Opisuje način čišćenja i čisti upotrijebljeni alat, aparate i mašine. Sortira i odlaže alat, aparate i mašine na odgovarajuće mjesto. Kontroliše i isključuje aparate i mašine.

	Pravilno skladišti neupotrijebljene namirnicena odgovarajuće mjesto.
Vođenje evidencije u izradi poslastica.	Opisuje način evidencija zaduženja i materijalnog razduženja gotovih poslastičarskih proizvoda: -dnevni obračun utrošenog materijala -evidencija materijalnog primanja i izdavanja gotovih proizvoda -popisne liste opreme, inventara, potrošnog i drugog materijala.
Priprema elemenata kalkulacije.	Priprema i poznaje elemente kalkulacije za poslastice u saradnji sa šefom poslastičarnice ili kuhinje. Priprema podatke i poznaje načine pripreme podataka o upotrijebljenim namirnicama i broju izdatih poslastica.
Značaj nadzora rada pomoćnog osoblja.	Opisuje način nadzora i vrši nadzor rada pomoćnog osoblja.
Osiguranje kvaliteta rada u skladu sa normativima i drugim propisima.	Poznaje normative namirnica i prepoznaje i kontroliše kvalitet namirnica. Osigurava kvalitet sopstvenog rada. Vodi brigu o opremi i inventaru.
Održavanje i popravka (briga o ispravnosti alata, opreme i uređaja).	Koristi alat, opremu i uređaje u skladu sa uputstvima o radu. Vrši vizuelnu kontrolu alata, opreme i uređaja.
Pravilna komunikaciju sa saradnicima.	Njeguje i razvija pravilan i kulturn način poslovne saradnje i komuniciranja. Radi u timu
Propisi i sredstva zaštite na radu.	Demonstrira primjenu higijensko-tehničkih i sanitarnih mjera zaštite, protivpožarne zaštite, upotrebu protivpožarnih aparata i korišćenje sredstava prve pomoći iz priručne apoteke u slučaju potrebe gostu ili saradnicima.
Način zaštite životne sredine od štetnih uticaja materijala i sredstava rada.	Objašnjava pravilan način upotrebe štetnih materijala i opreme, odlaže i sortira otpatke na propisan način. Zna osnove ekološke zaštite.
	VJEŽBE: Polaznik demonstrira: -rukovanje poslastičarskim mašinama -rukovanje raskladnim aparatima -rukovanje alatom za izradu poslastica -pripremu i razvijanje raznih vrsta tijesta -izradu pite od sira, zeljanice ili od jabuka -pripremanje palačinki -flambiranje palačinki -pripremanje štrudle -pripremanje krofni (uštipaka) sa medom -izradu kiflica sa raznim nadjevima -izradu čokoladnog krema -izradu više vrsta sladoleda -pravljenje voćnih salata -izradu svećane torte sa dekorisanjem -pravljenje koha od griza -izradu tufahija -izradu više vrsta pudinga -izrada više vrsta suvih kolača sa raznim prelivima ...

12. SMJERNICE ZA KORIŠĆENJE AUDIO-VIZUELNIH SREDSTAVA I OPREME:

U toku prezentacije sadržaja programa obuke koristiti što je moguće više audio vizuelna sredstva i opremu.

13. ISPITNI KATALOG ZA PREDMETNU OBLAST:

13.1.Pripremanje, proizvodnja, aranžiranje i isporuka poslastičarskih proizvoda

13.2. Na ispitu se provjerava:

- sposobnost primjene teorijskih znanja u praktičnom radu,
- vještina pripremanja poslastica,
- umješnost proizvodnje poslastičarskih proizvoda,
- sposobnost aranžiranja i isporuke poslastica,
- umješnost održavanja higijene u poslastičarnici,
- sposobnost korišćenja opreme, aparata i inventara u poslastičarnici,
- pravilna komunikacija sa sradnicima,
- kontrola kvaliteta rada i proizvoda u skladu sa normativima i drugim propisima,
- pravilno vođenje administrativnih poslova iz domena izrade poslastica,
- obavljanje posla na način da ne ugrozi svoje zdravlje, zdravlje korisnika usluga i saradnika,
- obavljanje posla na način da štiti užu i širu okolinu od negativnih uticaja materijala i radnih sredstava.

13.3. Znanja i vještine koje se provjeravaju:

ZNANJE	VJEŠTINE	NASTAVNA SREDSTVA, PRIBOR, UREĐAJI
Zna da opiše organizaciju rada u poslastičarnici.	Da nabroji i obrazloži razlike u organizaciji rada: -u ugostiteljskom -u radioničkom i -u orijentalnom poslastičarstvu	Radna garderoba (uniforma).
Zna da opiše odjeljenja poslastičarnice.	Nabraja i opisuje funkcionalnost odjeljenja uposlastičarnici: -odjeljenje za proizvodnju toplih poslastičarskih proizvoda, -odjeljenje za proizvodnju hladnih poslastica, -odjeljenje za skladištenje i čuvanje poslastičarskih proizvoda.	Radna garderoba (uniforma).
Zna da opiše mašine i aparate u poslastičarnici.	Obrazlaže funkciju mašina i aparata koji se koriste u izradi poslastica i demonstrira njihov rad.	Mašine i aparati.
Zna da opiše opremu i inventar poslastičarnice.	Nabraja opremu i inventar, pojašnjava vrste radnih stolova njihovu namjenu, čišćenje i održavanje.	Oprema i inventar.
Zna ručne alatke za za izradu poslastica.	Nabraja i prikazuje pojedinačnorukovanje i upotrebu ručnih alatki i inventara za izradu poslastica.	Ručni alat i inventar.
Zna da opiše organizaciju poslova u poslastičarnici.	Nabraja dužnosti i organizaciju rada zaposlenog osoblja u poslastičarnici.	Radna garderoba.
Zna dužnosti i obaveze poslastičara.	Nabraja radne zadatke poslastičara, obaveze i dužnosti.	Radna garderoba.
Zna osnovne namirnice za izradu poslastičarskih proizvoda.	Opisuje vrste, namjenu, karakteristike i kvalitet namirnica koje se koriste za izradu poslastičarskih proizvoda. Način nabavke, rukovanje i čuvanje.	Materijal (namirnice) za izradu poslastica.
Zna vrste začina za proizvodnju poslastičarskih proizvoda.	Opisuje značaj korišćenja začina u proizvodnji poslastica: -vrste začina -karakteristike -upotreba.	Začini.
Zna vrste voća koje se koristi za proizvodnju poslastica.	Opisuje značaj voća za izradu poslastica: -vrste voća -oblici upotrebe (zamrznuto, kandirano, svježe ...) -način obrade -karakteristike -čuvanje i skladištenje.	Voće.
Zna vrste preliva u izradi poslastica.	Opisuje karakteristike, izgled, vrste i značaj preliva: -univerzalni -industrijski -spravljeni.	Materijal za prelive.
Zna stručnu terminologiju koja se koristi u poslastičarstvu.	Navodi stručnu domaću i stranu terminologiju koja se najčešće koristi pri izradi poslastičarskih proizvoda.	Radna garderoba.
Zna vrste tijesta.	Demonstrira pripremu: -slatkih tijesta -slanih tijesta -vučenih tijesta. Pokazuje i nabroja poslastice izrađene od raznih vrsta tijesta.	Materijal za izradu.
Zna vrste proizvoda od tjestenine.	Demonstrira izradu: -palačinki -štrudla -krofna -kiflica -baklava ...	Materijal za izradu.
Zna razne vrste kremova.	Demonstrira izradu kremova i šatoa: -čokoladni -vanilin ...	Materijal za izradu.
Zna tehnologiju izrade raznih vrsta sladoleda.	Opisuje recepturu i demonstrira izradu više vrsta sladoleda: -mliječne -voćne -ostale. Demonstrira rukovanje mašinama i aparatima za izradu sladoleda. Pojašnjava način održavanja i čuvanja.	Materijal za izradu. Mašine i aparati za spravljanje sladoleda.
Zna razne vrste torta i tehnologiju izrade.	Demonstrira izradu torta: -recepturu -normative materijala -odabir kvalitetnih namirnica -način izrade -dekoracija.	Materijal za izradu.
	Demonstrira način pripreme i dekoraciju torta i kolača:	

Zna vrste i način pripreme fondana.	-izrada marcipana za torte i kolače.	Materijal za izradu.
Zna vrste i način spremanja kordova, pudinga, suflea, parfea.	Opisuje recepturu i normative i demonstrira pripremanje: -kordova -pudinga -parfea -suflea -omleta ...	Materijal za izradu.
Zna vrste i način izrade kolača, minjona i peciva.	Demonstrira tehnologiju izrade više vrsta kolača, peciva i minjona: -receptura -oblikovanje -pečenje.	Materijal za izradu.
Zna načine pripreme voćnih salata i kompota.	Demonstrira pripremanje voćnih salata i kompota: -od sezonskog voća -od konzerviranog voća -dekoracija -prelivi.	Materijal za izradu.
Zna značaj meda u izradi poslastica.	Demonstrira upotrebu meda u poslasticama od tijesta i drugim poslastičarskim proizvodima.	Materijal za izradu.
Zna značaj dekorisanja u izradi poslastica.	Demonstrira dekorisanje raznih vrsta poslastica: -prirodnim materijalima -vještačkim materijalima.	Materijal za izradu.
Zna značaj higijensko-sanitarnih uslova za izradu, čuvanje, skladištenje i serviranje poslastica.	Demonstrira održavanje higijene prostorija, pravilnog čuvanja namirnica i gotovih poslastica. Opisuje značaj pravilnog održavanja lične higijene, održavanje opreme i inventara u poslastičarnici.	Potrošni materijal i sredstva za održavanje higijene, oprema i inventar.
Zna pravilan način serviranja poslastica.	Demonstrira pravilno serviranje i dekorisanje pripremljenih poslastica.	Pripremljene poslastice.
Zna završne radove u poslastičarstvu.	Demonstrira uskladištenje gotovih proizvoda, čišćenje korištenih mašina, aparata, alata i inventara i pravilno održavanje i čuvanje.	Pripremljene poslastice, mašine, aparati, alat, inventar, rashladne vitrine ...
Zna vođenje administrativnih poslova u poslastičarnici.	Demonstrira evidentiranje: -dnevnog obračuna utrošenog materijala, -materijalnog primanja i izdavanja, -popisnih lista opreme, inventara i potrošnog materijala.	Razni formulari, liste i knjige.
Zna kalkulaciju koštanja gotovih poslastičarskih proizvoda.	Pokazuje na zadom primjeru kalkulaciju koštanja i prodajnu kalkulaciju pripremljenih poslastica (torta, kolači, sladoled ...)	Normativi, recepture, cjenovnik namirnica i materijala ...
Zna pravilan način komuniciranja.	Demonstrira pravilan način komuniciranja sa šefom, konobarima, saradnicima i izvršiocima posla.	Radna garderoba.
Zna pravilnik o kalu, rasturu i lomu. Zna pravilnik o higijensko tehničkoj zaštiti na radu.	Demonstrira primjenu higijensko-tehničkih mjera zaštite, upotrebu protiv požarnih aparata, upotrebu i korišćenje sredstava prve pomoći iz kućne apoteke.	Higijensko – tehnička sredstva, protiv-požarni aparati, prva pomoć.

14. PLAN REALIZACIJE PROGRAMA OBUKE I PREPORUKE ZA TERMINE REALIZACIJE DJELOVA OBUKE:

Obuku organizovati tako da polaznici dnevno imaju 1 do 2 časa teorije i 6 časova praktične obuke.
Preporučuje se da obuka organizuje u prijedpodnevnim časovima kako bi se što više usmjerila pažnja polaznika.

15. NAPREDOVANJE, PROVJERAVANJE I VREDNOVANJE ZNANJA:

16.1. U toku obuke i poslije svake zaokružene cjeline izvršiti provjeru znanja.

16.2. Na kraju obuke organizuje se završna provjera znanja i praktične osposobljenosti polaznika. Ocjene sa provjere u toku obuke treba obavezno uzeti u obzir prilikom završne provjere. Predlažemo da se na završnoj provjeri ocjene određuju na slijedeći način:

- polaznik je ovladao svim vještinama i znanjima utvrđenim standardom zanimanja poslastičar/ka **na visokom nivou**,
- polaznik je ovladao svim vještinama i znanjima utvrđenim standardom zanimanja poslastičar/ka **na zadovoljavajućem nivou**.
- polaznik **nije** ovladao svim vještinama i znanjima utvrđenim standardom zanimanja poslastičar/ka **na zadovoljavajućem nivou**.

16. STRUČNE KOMPETENCIJE NASTAVNOG KADRA, INSTRUKTORA OBUKE:

Teorijski dio obuke bi izvodili ugostiteljski kadrovi sa završenom visokom i višom stručnom spremom i visokokvalifikovani poslastičari sa radnim iskustvom.

Praktični dio nastave i obuke kod socijalnog partnera - visokokvalifikovani poslastičari sa radnim iskustvom.

Nastavni kadar koji izvodi obuku treba da je andragoško- didaktičko-metodički osposobljen za rad sa odraslim polaznicima.

17. ZANIMANJE KOJE SE DOBIJA PO ZAVRŠETKU PROGRAMA OBUKE

Poslastičar/ka.

18. DOKUMENAT KOJI SE DOBIJA POSLIJE ZAVRŠENE OBUKE

Biće regulisano u skladu sa Zakonom.