

Temeljem članka 52.stavka 2. Zakona o obrtu (Narodnenovine" br. 77/93), po prethodno pribavljenom mišljenju Hrvatske obrtničke komore, ministar gospodarstva donosi :

PROGRAM

MAJSTORSKOG ISPITA ZA ZANIMANJE- MAJSTOR KUHAR

I.

Majstorski ispit sastoji se od zajedničkog dijela koji obuhvaća potrebna znanja neophodna za bavljenje obrtom i poduzetništvom i posebnog dijela koji se odnosi na svako zanimanje posebno.

II.

Na zajedničkom ispitu, ispitna pitanja formuliraju se iz slijedećih ispitnih područja:

1. Gospodarstvo i pravni propisi
2. Osnove podučavanja naučnika

III.

Područje gospodarstva obuhvaća slijedeće programske cjeline:

- a) Osnovna pitanja osnivanja obrta, naročito analiza tržišta i mjesta, pravni oblik, veličina obrta;
- b) Organizacija obrtničke radionice, naročito priprema rada i odvijanje posla, upotreba materijala i skladište, oblici racionaliziranja, uprava, utjecaja automatizacije na organizaciju rada u obrtu ;
- c) Organizacija osoblja, popunjavanje radnih mjesta, pitanja rukovođenja i društvena klima u obrtničkoj radionici;
- d) Ekonomski/rentabilni zadaci u obrtničkoj radionici naročito kupnja, proizvodnja, reparaturne usluge, usluge, trgovačka djelatnost, prodaja, reklama, servisna služba, međuobrtnička suradnja, naročito zadrugarstvo;
- e) Financijsko ekonomska osnovna pitanja, naročito obrtnička financijska ekonomija i njezine funkcije, financijsko planiranje, platni i kreditni promet, vrste financiranja, štedno-kreditne zadruge i druge mjere za unapređenje obrta;
- f) Mjere za unapređenje obrta, naročito stručno savjetovanje, poduka izvan obrtničke radionice i usavršavanje;
- g) Knjigovodstvo i bilanca, naročito knjigovodstvo, imovinski pregled, inventura, procjena kao i račun dobitka i gubitka, vođenje knjiga i centralna obrada podataka u obrtništvu;

h) Obračun troškova, posebno iskazivanje pojedinačnih troškova, ukupnih troškova kao i kalkulativnih troškova u kalkulativnoj marži, kalkulativne šeme, prethodna i naknadna kalkulacija ;

i) Rentabilno iskorištenje knjigovodstva, završnog obračuna i obračuna troškova, računa karakterističnih vrijednosti, naročito obračuna likvidnosti, obračuna za pokriće investicija, usporedbe ekonomskih pokazatelja.

IV.

Područje pravnih propisa obuhvaća slijedeće programske cjeline:

- obavljanje obrta (stjecanje uvjeta, otvaranje obrta, poslovanje obrta, prestanak obrta),
 - obrazovanje i osposobljavanje za bavljenje obrtom,
 - organiziranost obrta,
 - građansko pravo, pravo opomena i prinudnog izvršnog postupka,
 - trgovačka društva,
 - pravo na rad, naročito pravo na radni ugovor, statut poduzeća, tarifni pravilnik, radno vrijeme i godišnji odmor, zaštitu na radu i pravni postupak pred sudom za radne sporove (Zakon o radu),
 - pravo na socijalno i privatno osiguranje, naročito pravo na zdravstveno, penziona, pravo na osiguranje u slučaju nesreće, pravo na osiguranje života, stvari, osiguranje od odgovornosti, starosnu penziju samostalnih obrtnika,
 - pravo na stvaranje imovine,
 - porezni sustav
- vrste poreza, naročito porez na promet, poslovni porez, porez na dohodak, porez na dobit, porez na dodanu vrijednost, porez na plaće, porez na imovinu, nasljedstvo i poklone ;
- porezni postupak, naročito termini oporezivanja, postupak za utvrđivanje vjerodostojnosti porezne prijave, odgoda plaćanja poreza, oslobađanje od poreza i korištenje pravnih sredstava;
- obrt u privredi i društvu, razvoj, izgradnja i zadaci obrtničke-komore, gospodarske komore, udruženja cehovske organizacije,
 - pravne osnove za stručno obrazovanje,
 - bitne odredbe sustava koje se odnose na obrazovanje, zakona o stručnom obrazovanju i zakona o obrtu, pravni odnosi između učenika i poslodavaca, ugovor o naukovanju.

V.

Iz područja osnova podučavanja naučnika ispitanik mora pokazati znanje iz slijedećih područja:

1. Osnovna pitanja stručnog obrazovanja (zadaci i ciljevi ovog obrazovanja, ravnopravnost šansi, mobilnost i uspon, veza obrazovanja i tržišta), stručne škole i obrtničke radionice kao mjesta stručnog obrazovanja, zadaci i odgovornost stručnog učitelja.

2. Planiranje i provođenje obrazovanja (sadržaj obrazovanja, ciljevi i zadaci, okvirni planovi i programi, ispitni zahtjevi...

Izvedbeni i operativni programi, uvjeti za realizaciju nastave, utvrđivanje obrazovnog plana obrtničke radionice...

3. Suradnja obrtnička radionica - škola (nastavni postupci, sredstva i pomagala, metode poučavanja, ocjenjivanje i vrednovanje, timski rad).

4. Mladi u obrazovanju

(potreba i značenje stručnog obrazovanja za mladu generaciju, tipične razvojne pojave i način ponašanja u mladenačkoj dobi, motivacija kao faktor napredovanja, grupnopsihološki način ponašanja, utjecaj okoline, socijalno i praktično ponašanje mladih, odgojne teškoće, psihološka pomoć mladima, zdravstvena zaštita, zaštita od nesreća na radu.

VI.

Okvirni sadržaji programskih cjelina navedeni u poglavljima III., IV. i V. osnova su za oblikovanje ispitnih pitanja na majstorskim ispitima.

VII.

Posebni dio ispita obuhvaća praktična i teoretska stručna znanja neophodna za samostalno obavljanje obrta u određenom zanimanju i to za zanimanja objavljena u "Popisu vezanih obrta i zanimanja" označena u rubrici "Šifra, naziv zanimanja i stupanj stručne spreme" brojem 2. (Pravilnik o vezanim i povlaštenim obrtima "Narodne novine" br. 31 od 9. svibnja 1995. g).

VIII.

Programske cjeline stručno-teoretskog i praktičnog dijela ispita za navedena zanimanja obuhvaćaju:

a) praktični dio ispita

b) neophodna stručno teoretska zanimanja za vješto obavljanje poslova primjerenih obrtu.

IX.

Ispitni sadržaj za majstorski ispit za zanimanje majstor kuhar, koje je u skladu s Pravilnikom o vezanim i povlaštenim obrtima ("Narodne novine" br. 31/95) označeno šifrom 51221, je:

MASTOR - KUHAR

I. Područja rada

U kuharstvu je potrebno:

- savladavanje umijeća i vještina pripreme svih vrsta jela prema osnovnim recepturama i izvedenim receptima,
- znati tehnološke postupke prigrutovljavanja namirnica,
- pripremati gotova jela,
- pripremati jela po narudžbi,
- pripremati jela nacionalne kuhinje,
- pripremati jela poznatih svjetskih kuhinja,
- pripremati salate i "dressinge",
- pripremati slatka jela,
- pripremati tople napitke,
- prigrutovljavati jela u sali,
- sastavljati jelovnike.

Majstor kuhar mora pri tome skrbiti da je higijena prostora za pohranu namirnica i pripremljenih jela kao i higijena kuhinje u skladu sa propisima. Mora brinuti o održavanju strojeva i uređaja u kuhinji kako bi oni bili ispravni i tehnički postojani. Osim što brine o održavanju strojeva i uređaja otklanja i sitne kvarove. Osobnu higijenu održava besprijekornom.

II. Sadržaji ispita

1. Praktični dio ispita

Na praktičnom dijelu ispita ispitanik mora pokazati vještine i navike u pripremi jelovnika za svakodnevne glavne obroke i svečane obroke prema namjeni (najmanje 5 jelovnika).

Prema predloženim jelovnicima komisija će izabrati jela (najmanje 3) koja će ispitnik pripremiti kao praktičan rad.

Izbor može biti slijedeći:

- juhe (temeljci, bistre juhe, krem juhe, juhe s povrćem),
- različita variva,
- predjela (hladna i topla predjela),

- gotova jela (jela od mesa, govedina, teletina, svinjetina, janjetina, perad, divljač, jela od iznutrica, jela od riba, rakova i sl.),
- jela po narudžbi (prema različitim receptima),
- slatka jela (kreme, jela od lijevanog tijesta),
- jela hrvatske kuhinje (štrukli, purica s mlincima, različita jela od riba i sl.),
- jela vegetarijanske kuhinje,
- dijetalna jela.

Majstor kuhar mora pripremiti i aranžirati jelo. Osim toga mora na primjeru jednog jela pokazati pripremljavanje jela za stolom. Tu dolaze u obzir tehnike miješanja, filiranja, flambiranja, rasijecanja i sl.

2. Stručno teoretski dio ispita

Ovaj dio ispita sastoji se iz tri stručna područja:

1. Stručni račun

Moguća su slijedeća područja primijenjena na kuharstvo:

- kalkulacija (izračunavanje nabavne i prodajne cijene, izračunavanje marže)
- gospodarski račun (zaključni račun, pravilo trojno, prosječni račun, račun diobe, račun smjese, verižni račun, postotni račun)
- izračunavanje površina i volumena
- primjena normativa u sastavljanju obroka.

2. Francuski jezik sa stručnim nazivljem

Francusko nazivlje se u kuharstvu primjenjuje kao međunarodno.

Na ispitu ispitanik treba pokazati:

- vještinu čitanja i izgovora,
- vještinu pisanja,
- leksički obuhvatiti stručno kulinarsko nazivlje i onaj broj riječi koje će omogućiti služenje stručnim nazivljem.

To je moguće na slijedećim tekstovima:

- tekstovi o kuhinjskim prostorijama i opremi,

- tekstovi s nazivljem namirnica,
- tekstovi različitih recepata,
- tekstovi sastavljanjajelovnika.

3. Kuharstvo

Ovaj dio sadržaja ima dvije cjeline. To su poznavanje robe i prehrana i kuharske vještine.

U prvom dijelu potrebno je imati znanja iz slijedećih područja:

- roba i poznavanje robe (pojam, higijena ambalaže, rukovanje, pohrana),
- hrana (sastojci hrane),
- vrste živežnih namirnica: živežne namirnice biljnog podrijetla (žitarice, povrće, gljive, škrob, ulje i masti, namirnice za zaslađivanje, alkaloidne namirnice),
- živežne namirnice životinjskog podrijetla (meso stoke, peradi, divljači, ribe, mlijeko, jaja), ,
- alkoholna pića (vino, pivo, jaka alkoholna pića),
- osnovna znanja o prehrani:
- kemijska građa živih organizama,
- hrana,
- metabolizam,
- energetska vrijednost živežnih namirnica,
- zdrava prehrana,
- dijete,
- ugostiteljska oprema - strojevi, uređaji i alati koji se koriste u kuharstvu,
- mjere zaštite na radu, sprečavanje nesreća na radu, zaštita okoliša.

U drugom dijelu (kuharstvo) potrebna su slijedeća znanja:

- pripremanje namirnica za prigrutovljavanje jela,
- salate,
- osnove prigrutovljavanje jela,
- juhe,

- variva,
- predjela,
- gotova jela,
- jela po narudžbi,
- slatka jela,
- jela nacionalne i ostalih svjetskih kuhinja,
- korištenje proizvoda prehrambene industrije,
- prigrutovljavanje jela u sali,
- sastavljanje jelovnika,
- ugostiteljska oprema (strojevi, uređaji i alati koji se koriste u kuharstvu),
- mjere zaštite na radu, sprečavanje nesreća na radu, za ta okoliša.

Klasa:311-01/95-01/523

Urbroj: 526-01-95-13

Zagreb, 27. studenoga 1995.

Ministar

Davor Štern, dipl. ing., v.