

# Програма за полагање на мајсторски испит - Пекар

Скопје, ноември 2020 година

## Содржина

<b>1. Основни податоци</b> .....	5
Опис на дејноста .....	5
Клучни компетенции .....	6
Цели на мајсторскиот испит Пекар .....	8
Знаења на занимањето .....	8
Вештини на занимањето .....	10
Резултати од учење .....	11
Структура, организација и реализација на мајсторскиот испит Пекар .....	12
Ниво и делови на мајсторскиот испит Пекар .....	12
Спроведување на испитот .....	12
Траење на испитите .....	13
Мајсторско работење .....	13
Критериуми за полагање .....	14
Оценување .....	14
Испитен одбор .....	14
Испитна комисија .....	15
Објавување на распоред за полагање на мајсторски испит .....	16
Писмени испити .....	16
Практична задача .....	16
Објавување на резултати .....	17
Стекнување на ниво на образование и звање .....	18
<b>2. Практичен дел на мајсторскиот испит</b> .....	19
Цел на испитот .....	19
Испитни подрачја .....	19
Опис на практичниот дел од мајсторскиот испит .....	25
Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење .....	26
<b>3. Стручно-теоретски дел на мајсторскиот испит</b> .....	27
Цел на испитот .....	27
Испитни подрачја .....	28
Опис на стручно-теоретскиот дел од мајсторскиот испит .....	33
Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење .....	34
<b>4. Управувачки-правно/економски дел на мајсторскиот испит</b> .....	35
Опис .....	35

<b>Право и правни прописи во занаетството</b> .....	35
<b>Цел на испитот</b> .....	35
<b>Испитни подрачја</b> .....	36
<b>Опис на испитот по Право и правни прописи во занаетството</b> .....	39
<b>Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење</b> .....	40
<b>Економика во занаетството</b> .....	40
<b>Цел на испитот</b> .....	40
<b>Испитни подрачја</b> .....	41
<b>Опис на испитот по економика во занаетството</b> .....	44
<b>Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење</b> .....	45
<b>5. Педагошко-андрагошки дел на мајсторскиот испит</b> .....	46
<b>Опис</b> .....	46
<b>Педагошко-дидактичка подготовка на занаетчи за практична обука на ученици на работно место</b> .....	46
<b>Цел на испитот</b> .....	46
<b>Испитни подрачја</b> .....	47
<b>Опис на испитот по Педагошко-дидактичка подготовка на занаетчи за практична обука на ученици на работно место</b> .....	51
<b>Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење</b> .....	52
<b>Кандидатот кој има освоено над 31 бод, се смета дека го има положено испитот</b> .....	52
<b>Андргошка подготовка на занаетчиите за работа со возрасни</b> .....	52
<b>Цел на испитот</b> .....	52
<b>Испитни подрачја</b> .....	53
<b>Опис на андргошкиот дел од испитот</b> .....	55
<b>Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење</b> .....	56

## 1. Основни податоци

### Опис на дејноста

Квалификацијата Мајстор пекар обезбедува продлабочени знаења, вештини и компетенции за самостојно изведување на занаетчиска дејност од областа на пекарството, согласно со барањата и трендовите на пазарот на трудот, како и согласно со стратегијата за развој на земјата.

Мајстор пекар самостојно врши производство на разни видови пекарски производи со примена на различни технологии.

Мајстор пекар врши планирање на работата и обезбедува услови за извршување на истата..

Мајстор пекар ги анализира и толкува технолошките процеси за производство на различни видови пекарски производи со стандарден квалитет, со што се овозможува конкурентност на пазарот. При производството на производи со стандарден квалитет се применуваат стандардните процедури за производство, контрола на квалитет и се почитуваат правилниците и стандардите за производство на пекарски производи и начелата за безбедност и здравје при работа и заштита на животната средина.

Мајстор пекар ги применува стандардните процедури за чистење и дезинфекција на опремата, алатите и работните површини согласно зададените упатства. Со тоа се гарантира добивање на здравствено исправни производи. Применува начела на HACCP контролниот систем.

Подготвен е за примена на прописи за водење на сопствен бизнис, врши евиденција на деловни книги, евидентира приходи и расходи во вршење на дејноста и планирање и спроведување на маркетинг активности. Мајсторот пекар континуирано се надградува на личен и на професионален план, се грижи за вработените, за нивното професионално надградување и го оценува квалитетот на задачите кои тие ги извршуваат. Се грижи за почитување на правилата за безбедност и заштита на работната и на животната средина.

Мајсторот пекар врши менторирање и обучување на ученици и возрасни лица врз основа на програмската основа и наставните програми во функција на пекарството.

Квалификацијата мајстор пекар претставува посебен вид постсредно стручно образование што обезбедува работна сила на пазарот на трудот којашто нуди

висококвалитетни услуги, овозможува самостојно водење на пекара, хоризонтална и вертикална проодност.

## **Клучни компетенции**

### **Комуникација на мајчин јазик**

Способен е да остварува отворена комуникација и слободно да споделува информации со соработниците, со тимот, со клиентите и со учениците (возрасни и млади). Правилно го користи литературниот македонски јазик. Зборува и пишува јасно, користејќи јазик што другите можат лесно да го разберат и при тоа остварува сталожена и делотворна комуникација. Во проблематични ситуации, донесува точни и соодветни заклучоци врз основа на добиените информации. Способен е да споделува и толкува податоци, размислувања, налози, факти, барања и ставови во усна и во писмена форма. Остварува јазична интеракција со тимот на соработници на соодветен и креативен начин во различни професионални, општествени и културолошки контексти, со клиенти, со ученици (возрасни и млади) и со деловни соработници. Способен е да чита, анализира и толкува работни документи, да пребарува, собира и обработува информации и да користи професионален речник.

### **Комуникација на странски јазик**

Способен е да разбира информации и факти во усна и во писмена форма. Може да користи странски јазик во специфичен контекст, поврзан со работата и со надградување на своето знаење и вештина во сферата на стручната терминологија, успешно да комуницира со клиентите и со сите свои деловни соработници, како и да користи странски јазик во следење новини од областа на машинството, управувањето, финансиите, менторството за сопствен развој во занимањето.

### **Математички компетенции и основни компетенции во областа на науката и технологијата**

Применува математичко размислување и знаење за објаснување и решавање проблеми поврзани со работна опрема и администрација, утврдување цена врз основа на дадените понуди и утврдување потребен материјал и опрема според предмет и пресметка.

### **Дигитални компетенции**

Способен е да користи соодветна информатичка технологија за комуникација за да обезбеди подобра функционалност во извршување на задачите, да пребарува, да собира, да обработува информации при вршење работи од областа на управување, финансии и менторство.

### **Учење како се учи**

Способен е да стекне, обработи и усвои ново знаење и вештини заради личен напредок и унапредување на работата. Способен е да управува со сопственото учење, со кариерата и е посветен и истраен во автономното учење и учење со тимот. Следи иновации со цел остварување напредок во дејноста. Ги проучува деловните практики и начинот на кој тие влијаат врз процесот на работа.

### **Социјални/општествени и граѓански компетенции**

Во секојдневното опкружување способен е да покажува толерантност, да изразува и да разбира различни гледишта, да создава доверба, да покажува флексибилност и адаптабилност за новонастанати ситуации и да е мотивиран за работа во областа на управување, финансии и менторство. Покажува позитивен однос кон професионалните етички норми и вредности.

### **Чувство за иницијатива и претприемништво**

Способен е да препознае можности и предизвици, да предлага решенија за подобрување во различни ситуации, да предвидува потенцијални ризици и однапред да се подготвува за нив. Покажува иницијатива за реализирање нови идеи и нивно спроведување во дела. Поседува креативност и иницијативност за примена на иновациите од областа на едукација на млади и возрасни и вклучување на сите ученици во практична обука без разлика на нивната етничка, културна припадност и нивната попреченост. Гради чувство на лојалност и доверба кај клиентите и соработниците и создава чувство на одговорност спрема работното место со вреднување на иницијативите, иновациите и препознавање на различните вештини.

## **Културолошка свест и културно изразување**

Го препознава и го почитува креативниот израз на идеи, искуства и емоции, поврзувајќи ги со самоподобрувањето на членовите на тимот, демонстрирајќи при тоа чувствителност кон етичката, половата, културолошката различност. Ги усогласува сопствените креативни ставови со размислувањата на другите членови на тимот, ги изразува на позитивен начин со што придонесува кон подобрување на работната ефикасност. Ја препознава и ја цени креативната експресија на идеи, искуства и емоции и соодветно ги поврзува со процесот на самоподобрување на членовите на тимот. Ја промовира можноста за работа со различни индивидуи и групи и почитува полова и културолошка различност.

## **Цели на мајсторскиот испит Пекар**

Со мајсторскиот испит за Пекар, кандидатот докажува дека е квалификуван за квалитетна независна и барачка професионална работа од делокругот на активности, за организација и независно управување со занаетчиска работилница и за практично обука на ученици и чираци.

Со овој испит, кандидатот докажува дека по поседува потребното ниво на знаења и вештини што се бараат во занимањето мајстор Пекар.

## **Знаења на занимањето**

- анализира основни поими за технолошките процеси при производство на пекарски производи;
- толкува стандарди во прехранбената индустрија и пекарството;
- толкува стандардни процедури за производство на пекарски производи;
- толкува постапки за одржување на хигиена на храната, лична хигиена и хигиена на опремата;
- идентификува можни извори за контаминација на суровините и готовите производи од неправилно ракување;
- анализира и споредува фази од технолошките процеси за производство на различни видови на пекарски производи;

- наведува оптимални услови за различните производни процеси при производство на пекарски производи (ферментација, печење, сушење, ладење);
- познава перформанси на опремата за производство на различни пекарски производи;
- објаснува систем на следење и неговата важност;
- наведува фактори кои влијаат на квалитетот на производите;
- разликува начини на пакување и машини за пакување на пекарските производи;
- толкува правила за складирање на пекарски производи;
- поседува техничка и работна писменост;
- наведува целосна евиденција согласно HACCP принципите;
- објаснува начела и одредби за спроведување на добра производна и хигиенска пракса;
- објаснува постапка за правилно земање на мостра за анализа;
- објаснува правила за правилно ракување со сировини и готови производи;
- објаснува методи за контрола на квалитет;
- познава стандарди за квалитет;
- согледува предности од користење на современа информатичка технологија;
- објаснува основи на калкулации;
- наведува деловна документација;
- наведува видови и структура на трошоците од работата и материјалот кој го употребува;
- објаснува правила за работно комуницирање и поседување на работна култура;
- познава техничко-технолошка терминологија;

- објаснува постапки и стандардни процедури за чистење и дезинфекција на опремата, алатите и работните површини согласно зададените упатства;
- наведува можни повреди од неправилно ракување со машини;
- познава прописи за заштита при работа;
- познава санитарно-хигиенски прописи;
- познава прописи за заштита на околината.

### **Вештини на занимањето**

- толкува техничко-технолошка документација;
- применува стандарди во прехранбената индустрија/пекарството;
- применува стандардни процедури за производство на различни видови на пекарски производи;
- презема активности за прекин со работа на опремата во итни случаи кои влијаат на безбедноста и здравјето при работа;
- контролира производни параметри;
- извршува органолептички преглед на суровина, полупроизводи и готови производи;
- донесува одлуки за прием на суровини;
- проверува услови за соодветно складирање на суровини, материјали за пакување, материјали за работа, дополнителни суровини;
- избира суровини согласно работниот налог;
- го контролира текот на технолошките процеси за производство на пекарски производи;
- реагира при појава на аларми во тек на производниот процес;
- ги контролира процесите, пакувањето и спакуваните производи;
- избира услови за складирање;
- подготвува извештаи за производство;

- води потребна евиденција во секоја фаза од технолошкиот процес;
- пресметува цена на производот;
- пополнува деловна документација;
- презема корективни активности како одговор на производни неусогласености;
- соодветно ракува со суровините и готовите производи;
- применува методи за контрола на квалитет;
- применува соодветни постапки за чистење, миење и дезинфекција;
- комуницира со деловни соработници, странки и другите вработени;
- применува правила за работно комуницирање;
- соодветно реагира во ситуации на опасност при работа, повреди и проблематични ситуации;
- комуницира на соодветен начин при решавање на проблеми, организација и работи во извршување на одделни задачи;
- користи современа информатичка технологија.

## **Резултати од учење**

Мајстор Пекар е способен да:

- \* Планира и организира работа согласно стандардни оперативни процедури и уредно подготвува и води работна документација
- \* Реализира активности за подготовка за работа и планирано производство
- \* Контролира спроведени активности за подготовка на работа на работната група
- \* Врши набавка и контрола на потребни суровини и репроматеријали за планираното производство
- \* Толкува производни процеси за производство на различни пекарски производи;

- \* Спроведува производни фази за производство на различни пекарски производи;
- \* Контролира работни активности на вработените, во тек на технолошките процеси за производство на различни пекарски производи
- \* Врши контрола на производ и производен процес за производство на различни пекарски производи;
- \* Почитува и проверува услови и правила за ладење, складирање и транспорт на пекарски производи;
- \* Применува соодветно интернационални, национални стандарди и правилници кои се користат во производство, складирање, транспорт и продажба на пекарски производи;
- \* Превзема активности за заштита на работната и животната средина.

## **Структура, организација и реализација на мајсторскиот испит Пекар**

### **Ниво и делови на мајсторскиот испит Пекар**

Мајсторскиот испит Пекар е на VБ ниво во Националната рамка на квалификација и на ниво на потсредното образование и се состои од четири дела:

- практичен дел,
- стручно-теоретски дел,
- управувачки-правно/економски дел и
- педагошко-андрагошки дел.

### **Спроведување на испитот**

Мајсторскиот испит го спроведуваат Регионалните занаетчиски комори.

Од страна на Занаетчиска комора на Република Северна Македонија најмалку еднаш во текот на годината се објавува повик/оглас за полагање мајсторски испит во кој се наведуваат регионалните занаетчиски комори кои го реализираат мајсторскиот испит. Од страна на кандидатите се поднесува пријава за полагање на мајсторски испит во регионалните занаетчиски комори врз основа на огласот

објавен на огласна табла и веб страна на регионалните занаетчиски комори, како и документацијата наведена во повикот/огласот за полагање мајсторски испит.

### **Траење на испитите**

Практичниот, стручно-теоретскиот, управувачко правно/економскиот и педагошко-андрагошкиот дел од испитот се полагаат согласно испитните програми за мајсторски испит. Деловите од мајсторскиот испит се полагаат практично и/или писмено. Практичниот дел, во зависност од обемот на практичната задача трае до осум часа, а доколку кандидатот при полагање на испитот врши испитување, реализира услуга или создава производ може да трае и до 40 часа. Стручно-теоретскиот дел, управувачки-правно/економскиот дел и педагошко-андрагошкиот дел траат по 120 минути.“

Деловите од мајсторскиот испит може да се полагаат по различен редослед, во различни испитни рокови и немаат елиминаторен карактер.

Во еден испитен рок, кандидатот може само еднаш да ги полага деловите од мајсторскиот испит.

### **Мајсторско работење**

Мајсторското работење се состои од два дела и тоа практична работа преку која се проверува степенот на професионалната оспособеност на кандидатот за мајстор и усна проверка на стручната теорија.

Практичната работа се состои од изработка на готов производ, односно извршување на одредена услуга од соодветната занаетчиска дејност. за истото се дава усно образложение со проверка на стручната теорија.

### **Законска регулатива**

Законската регулатива како основа на која се развиваат мајсторските испити во Република Северна Македонија е:

- Закон за занаетчиство (Сл. Весник бр.215/15)
- Закон за стручно образование и обука(Сл. Весник бр.. 71/06...64/18)
- Закон за Национална рамка на квалификација (Службен весник бр. 137/2013)-
- Правилник за структура, организација и реализација на мајсторски испит – (Сл. Весник бр.36/2008, Службен весник бр.200/2018)

## **Критериуми за полагање**

Кандидатот за полагање мајсторски испит треба да ги исполнува следните услови:

- Да има завршено средно образование од тригодишно, четиригодишно траење или потсредно образование
- Да има минимум три години практично искуство како самостоен занаетчија или 5 години како работник кај занаетчија во соодветната занаетчиска дејност

## **Оценување**

Сите делови од мајсторскиот испит се оценуваат одделно. Успехот од поединечните делови на мајсторскиот испит, како и испитот во целина се оценува со оценката положил или не положил.

Мајсторскиот испит се смета за положен доколку се положат сите четири делови.

Кандидатот што добил оценка не положил по некој дел од мајсторскиот испит се упатува повторно на полагање на истиот во наредните испитни рокови.

## **Испитен одбор**

Испитниот одбор го сочинуваат три члена од кои еден е претседател. Испитниот одбор има секретар. Претседател на испитниот одбор, по правило, е претседателот на Регионалната занаетчиска комора, еден член е од Министерството за образование и наука и еден член е од редот на истакнати занаетчији.

Испитниот одбор ги определува термините за полагање на мајсторскиот испит и ги објавува на огласната табла и веб страната на регионалните занаетчиски комори, ги прима пријавите на кандидатите за полагање на мајсторски испит, формира испитни комисии според соодветни струки и изготвува листа на кандидати според соодветни струки. Испитниот одбор, најдоцна пет дена по истекот на предвидениот рок за пријавување, го информира кандидатот за исполнетоста на условите за полагање на мајсторскиот испит, за почетокот и за крајот од мајсторскиот испит. Во случај испитниот одбор да утврди дека кандидатот има некомплетна документација, го информира кандидатот за недостатоците во документацијата. Комплетирање на документацијата се врши најдоцна осум дена од денот на приемот на известувањето. Во случај кандидатот да не ги исполнува општите и посебните

услови за полагање на мајсторски испит, испитниот одбор писмено го известува кандидатот лично или по пошта.

### **Испитна комисија**

Мајсторскиот испит е јавен и се полага пред испитна комисија. Испитната комисија се формира од страна на испитниот одбор. Испитните комисии имаат мандат од една година со право на повторен избор. Испитните комисии имаат претседател и негов заменик кој се избира од редот на членовите. Се формираат четири испитни комисии за сите четири дела од мајсторскиот испит. Во случај на отсуство на претседателот на испитната комисија, неговите задачи ги врши заменикот. Испитната комисија води записник за секој дел од мајсторскиот испит кој го реализира. Записникот од став 6 на овој член се води на образец кој е даден во Прилог и е составен дел од оваа Програма.

Испитната комисија за практичниот дел се состои од три члена и нивни заменици. Членови на комисијата се: двајца истакнати занаетчии мајстори од соодветни занимања и соодветен советник на струка/сектор од Центарот за стручно образование и обука или лице со завршено високо образование од соодветната струка/сектор/занимање за стручно теоретски предмети и педагошко андрагошко образование со најмалку пет години искуство.

Испитната комисија за стручно-теоретски дел се состои од три члена и нивни заменици. Членови на комисијата се: двајца членови од истакнати занаетчии мајстори од соодветни занимања и еден член соодветен советник на струка/сектор од Центарот за стручно образование и обука или лице со завршено високо образование од соодветната струка/сектор/занимање за стручно теоретски предмети и педагошко андрагошко образование со најмалку пет години искуство.

Испитната комисија за управувачки - правно/економски дел се состои од три члена и нивни заменици. Членови на комисијата се: еден член од Центарот за стручно образование и обука - советник за соодветна струка/сектор или лице со завршено високо образование од соодветната струка/сектор/занимање за стручно теоретски предмети и педагошко андрагошко образование со најмалку пет години искуство, еден дипломиран правник или дипломиран економист и еден истакнат занаетчија мајстор со положен мајсторски испит.

Испитната комисија за педагошко - андрагошкиот дел се состои од три члена и нивни заменици. Членови на комисијата се: еден член од Центарот за стручно образование и обука - советник за соодветна струка/сектор, или лице со завршено

високо образование од педагошко андрагошката област со најмалку пет години искуство, еден дипломиран педагог или дипломиран андрагог и еден истакнат занаетчија мајстор со положен мајсторски испит. Испитните комисии донесуваат деловник за својата работа.

### **Објавување на распоред за полагање на мајсторски испит**

Најдоцна 15 дена по завршување на пријавувањето, испитниот одбор го објавува распоредот на кандидатите кои полагаат мајсторски испит на огласната табла и на интернет страната на регионалната занаетчиска комора.

Распоредот на одржување на мајсторскиот испит го утврдува испитниот одбор на Регионалната занаетчиска комора.

### **Писмени испити**

Кандидатот за мајстор писмено ги полага деловите од мајсторскиот испит од стручно-теоретскиот, управувачки-правно/економскиот и педагошко-андрагошки дел. Од страна на испитните комисии за реализација на стручно-теоретскиот, управувачкиот-правно/економскиот и педагошко-андрагошкиот дел од испитот, се предлагаат тестови врз основа на испитните програми за мајсторски испит. Доколку кандидатот во предвиденото времетраење на испитот не ја довршил писмената работа (тестот), го предава она што го изработил.

Писмените работи ги прегледуваат и оценуваат членовите на испитната комисија.

### **Практична задача**

Практичната работа од мајсторското работење во соодветната занаетчиска дејност се изведува преку:

- подготовка за извршување на задачата
- извршување на практичната задача
- усно образложение на задачата
- усна проверка на стручната теорија

Подготовката на извршувањето на практичната задача опфаќа: нацрти, пресметки, спецификација на материјали, алати, прибор, инструменти и др.

Подготовката за извршување на практичната задача ја врши кандидатот самостојно во занаетчискиот дуќан.

Со подготовката се утврдува редоследот на извршување на работните операции при извршување на практичната задача. Со усното образложување на извршената практична задача се проверува оспособеноста на кандидатот за мајстор да ги објасни изборот, содржините, постапките, методите и друго што ги користел во текот на изработувањето на задачата. Усното образложение на задачата трае најдолго 20 минути.

Извршената практична работа кандидатот ја предава на испитната комисија. Доколку кандидатот во определено време не ја предаде изработената задача се упатува на повторно полагање на практичната работа во друг испитен рок.

### **Објавување на резултати**

По завршеното полагање на мајсторскиот испит Испитниот одбор ги разгледува резултатите и успехот на кандидатите и утврдува кои кандидати го положиле испитот, положиле одделен дел од мајсторскиот испит, им е одложен мајсторскиот испит или се отстранети од полагање.

Минимумот за положеност ги опфаќа најнеопходните знаења и способности кои кандидатот треба да ги покаже на испитот (во натамошниот текст: праг на положеност). Начинот на вреднување и прагот на положеност за сите делови се согласно испитните програми за мајсторски испит. Секој член од испитните комисиии за реализација на практичниот дел врши индивидуално вреднување. На крајот сите членови од испитната комисија одлучуваат за положеност или неположеност на кандидатот. Кандидатот кој не ја изработил успешно практичната задача не оди на нејзина одбрана и повторно се упатува на полагање на практичниот дел. Кандидатот го положил испитот ако е позитивно оценет за сите делови од мајсторскиот испит. Успехот од посебните делови од мајсторскиот испит се оценуваат со „положил,“ или „неположил“, според бодовен систем согласно испитните програми за мајсторски испит.“

Од страна на Испитниот одбор за секој положен дел од мајсторскиот испит, најдоцна осум дена од денот на полагањето се објавува листа на положени кандидати на огласна табла и на веб страната на регионалната комора. Кандидатите се известуваат за резултатите од мајсторскиот испит по пошта или по електронски пат. Кандидатот, најдоцна осум дена по објавувањето на резултатите од став 1 на овој член, може да поднесе писмено барање за пристап до сопствената

испитна документација. Од страна на претседателот на испитниот одбор на кандидатот му се овозможува пристап до сопствената испитна документација. Кандидатот може да приговора против одлуките на испитната комисија најдоцна три дена од денот на приемот на писменото известување за резултатите од оценувањето, до Комисијата за приговори, формирана од страна на управниот одбор на Комората на занаетчи на Република Македонија.

### **Стекнување на ниво на образование и звање**

Кандидатот кој успешно го положил мајсторскиот испит се стекнува со диплома за положен мајсторски испит Пекар.

## 2. Практичен дел на мајсторскиот испит

### Цел на испитот

Целта практичниот дел на мајсторскиот испит Пекар е да се утврди дека кандидатот е способен да:

- ја организира работата самостојно;
- почитува и спроведува санитарно-технички норми и правила за заштита при работа;
- почитува правилници и стандарди за организација на работа, квалитет на суровини и готови производи и процедури;
- ракува правилно со опремата за работа, при производство на пекарски производи;
- избира и проверува суровини за производство на различни пекарски производи;
- целосно и самостојно изведува процес на производство на различни пекарски производи;
- контролира процес на производство на различни пекарски производи;
- детектира проблеми и превземаат корективни активности за процесот на производство на различни пекарски производи;
- толкува правилници, производни спецификации, стандарди и стандардни процедури за производство;
- следи и применува новитети во занимањето;
- вложува во сопствениот професионален развој.

### Испитни подрачја

#### Испитно подрачје 1: Организација на работа во пекарството

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
---------------------------	---

<p>Создава, спроведува и контролира активности за непречено производство</p>	<p>Подготвува и пополнува обрасци согласно начелата на добрата производна пракса и HACCP системот, за соодветниот произведен процес;</p> <p>Воспоставува мерки за заштита при работа и користи ЛЗС;</p> <p>Проверува опрема во однос на исправност и поврзаност;</p> <p>Превзема или составува работен налог;</p> <p>Врши контрола на набавени количини на суровини и други потребни материјали;</p> <p>Распределува работни задачи на вработените.</p>
<p>Врши анализа на работа и набавка на суровини и репроматеријали</p>	<p>Пополнува работна документација, за планирање, извршување и анализа на извршената работа;</p> <p>Изработува план за работа врз основа на извршената анализа и предвидениот обем на работа;</p> <p>Планира и врши набавка на суровини и репроматеријали.</p>

## Испитно подрачје 2: Производство на леб

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
<p>Избира и проверува суровини за производство на леб</p>	<p>Избира тип на брашно/брашна за производство на одреден вид на леб;</p> <p>Избира и проверува услови за складирање на брашното, додатните суровини и репроматеријали;</p> <p>Избира и пресметува дозирање на суровини за производство на леб, во однос на количината на брашното и според дадена рецептура.</p>

<p>Спроведува и контролира процеси за производство на леб</p>	<p>Демонстрира фази на процесот и укажува на пропусти и грешки во начинот на работа на понеискусните работници, почетници и ученици;</p> <p>Следи и контролира процес на алкохолна или млечнокисела ферментација на тесто;</p> <p>Избира и контролира вредности за температура на вода, температура на ферментација на тестото, температура за печење и др;</p> <p>Контролира амбиентални услови за различни производни фази;</p> <p>Пресметува дозирање на суровини и рандман на леб;</p> <p>Оценува, избира и прилагодува рецептури за производство на различни видови на леб;</p> <p>Извршува потребни прилагодувања на прицесот на производство, зависно од видот на леб;</p> <p>Врши органолептички испитување на квалитет на леб и пополнува листи за бодирање;</p> <p>Превзема мерки за спречување на недостатоци и болести кај лебот;</p> <p>Избира услови за складирање и транспортирање на готовите производи;</p> <p>Хигиенски ја одржува и проверува опремата по завршување на процесот на производство;</p> <p>Применува и контролира спроведување на мерки и правила за заштита при работа и мерки за заштита на работната и животната околина.</p>
---	---

### **Испитно подрачје 3: Производство на печива и производи од пржено тесто**

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
<p>Избира и проверува сировини за производство на печива и производи од пржено тесто</p>	<p>Избира и пресметува дозирање на сировини за производство на печива и производи од пржено тесто, во однос на количината на брашното и според дадена рецептура;</p> <p>Избира и пресметува дозирање на сировини за изработка на филови, според дадена рецептура.</p>
<p>Спроведува и контролира процеси за производство на печива и производи од пржено тесто</p>	<p>Демонстрира фази на процесот и укажува на пропусти и грешки во начинот на работа на понеискусните работници, почетници и ученици;</p> <p>Следи и контролира процес на алкохолна или млечнокисела ферментација на тесто;</p> <p>Избира и контролира вредности за температура на вода, температура на ферментација на тестото, температура за печење, пржење и др;</p> <p>Контролира амбиентални услови за различни производни фази;</p> <p>Пресметува дозирање на сировини и рандман на печива и производи од пржено тесто;</p> <p>Изработува слатки и солени филови за печива од полно и лиснато тесто и производи од пржено тесто;</p> <p>Оценува, избира и прилагодува рецептури за производство на различни видови на печива и производи од пржено тесто;</p> <p>Извршува потребни прилагодувања на процесот на производство, зависно од видот на печива и производи од пржено тесто;</p> <p>Врши органолептички испитување на квалитет на печива и производи од пржено тесто;</p> <p>Превзема мерки за спречување на недостатоци кај печива и производи од пржено тесто;</p>

	<p>Избира услови за смрзнување на готови печени и непечени производи;</p> <p>Избира услови за складирање и транспортирање на готовите производи;</p> <p>Хигиенски ја одржува и проверува опремата по завршување на процесот на производство;</p> <p>Применува и контролира спроведување на мерки и правила за заштита при работа и мерки за заштита на работната и животната околина.</p>
--	---

#### Испитно подрачје 4: Производство на бурек, пите и пици

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Избира и проверува суровини за производство на бурек, пите и пици	<p>Избира тип на брашно/брашна за производство на бурек, пите и пици;</p> <p>Избира и проверува услови за складирање на брашното, суровини за изработка на филови, додатните суровини и репроматеријали;</p> <p>Избира и пресметува дозирање на суровини за производство на бурек, пите и пици, во однос на количината на брашното и според дадена рецептура;</p> <p>Избира и пресметува дозирање на суровини за изработка на филови, според дадена рецептура.</p>
Спроведува и контролира процеси за производство на бурек, пите и пици	<p>Избира и контролира вредности за температура на вода, температура на тестото, температура за печење и др;</p> <p>Контролира амбиентални услови за различни производни фази;</p> <p>Пресметува дозирање на суровини и рандман на бурек, пите и пици;</p>

	<p>Изработува филови за бурек, пители и пици;</p> <p>Оценува, избира и прилагодува рецептури за производство на различни видови на бурек, пители и пици;</p> <p>Извршува потребни прилагодувања на процесот на производство, зависно од видот на бурек, пители и пици;</p> <p>Врши органолептички испитување на квалитет на бурек, пители и пици;</p> <p>Превзема мерки за спречување на недостатоци кај бурек, пители и пици;</p> <p>Избира услови за смрзнување на готови печени и непечени производи;</p> <p>Избира услови за складирање и транспортирање на готовите производи;</p> <p>Хигиенски ја одржува и проверува опремата по завршување на процесот на производство;</p> <p>Применува и контролира спроведување на мерки и правила за заштита при работа и мерки за заштита на работната и животната околина.</p>
--	--

### Испитно подрачје 5: Производство на суви теста (тестенини)

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Избира и проверува суровини за производство на тестенини	<p>Избира тип на брашно/брашна за производство на тестенини;</p> <p>Избира и проверува услови за складирање на брашното и додатните суровини за тестенини и репроматеријали;</p> <p>Избира и пресметува дозирање на суровини за</p>

	производство на тестенини, во однос на количината на брашното и според дадена рецептура.
Спроведува и контролира процеси за производство на тестенини	<p>Демонстрира фази на процесот и укажува на пропусти и грешки во начинот на работа на понеискусните работници, почетници и ученици;</p> <p>Избира и контролира вредности за температура на вода, температура на тестото, температура за сушење и др;</p> <p>Контролира амбиентални услови за различни производни фази;</p> <p>Пресметува дозирање на сировини за производство на тестенини;</p> <p>Оценува, избира и прилагодува рецептури за производство на различни видови на тестенини;</p> <p>Извршува потребни прилагодувања на процесот на производство, зависно од видот на тестенините;</p> <p>Врши органолептички испитување на квалитет на тестенините (неварени и варени);</p> <p>Превзема мерки за спречување на недостатоци кај тестенини;</p> <p>Избира услови за складирање и транспортирање на готовите производи;</p>

### Опис на практичниот дел од мајсторскиот испит

Практичниот дел од мајсторскиот испит се изведува со изработка на практична задача која може да има времетраење од осум работни часови и усно образложување на истата за кое се предвидува време од 20 минути. Практичната задача опфаќа една или повеќе работи во врска со процеси на производство на леб и други производи од тесто. При изработката на практичната задача, кандидатот мора да ги почитува пропишаните мерки за заштита при работа и заштита на животната средина. Во усното образложение, кандидатот треба да ја објасни

постапката која ја одбрал за решавање на задачата, начинот на избор на материјалите, алатот и опремата.

Изборот на практичната задача треба да е направен на начин со кој ќе бидат опфатени сите испитни подрачја. Изведбата и усната презентација ја следи испитна комисија за спроведување на Испитната програма по Практична настава која, врз база на однапред подготвени критериуми, врши вреднување и оценување на кандидатот.

### **Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење**

Оценувањето на изработката на практичните задачи го изведува испитна комисија според претходно утврдени критериуми за оценување. Критериумите треба да се така дефинирани за да можат да ги оценат знаењата, вештините и способностите на кандидатот од областа.

При оценувањето секој член од испитната комисија посебно врши бодирање на кандидатот, а потоа се сумираат резултатите од сите членови и се пресметува просечна вредност. Вкупниот број бодови изнесува 100. За да го положи успешно испитот, кандидатот треба да го добие минималниот број бодови од секоја област на оценување, предвидено со критериумот за оценување, со кој исто така е предвидено и претворање на бодовите во оценка како што е претставено во табеларниот приказ. Оценката Одличен (5) опишува највисоко ниво на постигнати резултати на учење, додека оценката Недоволен (1) значи дека кандидатот не го положил испитот. За положен испит, кандидатот треба да освои минимум 50 бода.

Број на бодови	Оценка
92 – 100	Одличен (5)
82 – 91	Многу добар (4)
67 – 81	Добар (3)
50 – 66	Доволен (2)
0 - 49	Недоволен (1)

### **3. Стручно-теоретски дел на мајсторскиот испит**

#### **Цел на испитот**

Целта стручно-теоретскиот дел на мајсторскиот испит Пекар е да се проверат постигањата на резултатите на учење, односно теоретските знаења за Технологијата на пекарски производи неопходни за вешто извршување на работните задачи.

Конкретни цели од испитните подрачја на стручно-теоретскиот дел од испитот по Технологијата на пекарски производи се учесниците да:

- вршат комплетна подготовка за работа при производство на пекарски производи;
- познаваат алат, апарати, машини и нивна примена при производство на пекарски производи;
- целосно изведуваат процес на производство на различни пекарски производи;

- контролираат процес на производство на различни пекарски производи;
  - детектираат проблеми и превземаат корективни активности за процесот на производство на различни пекарски производи;
  - толкуваат правилници, производни спецификации, стандарди и стандардни процедури за производство;
- развијаат повисока свест за доживотно учење и нивен професионален развој.

## Испитни подрачја

### Испитно подрачје 1: Организација на работа во пекарството

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Толкува санитарно-технички норми	Објаснува фактори кои влијаат врз здравјето; Толкува значење на санитарен преглед; Толкува значење на дезинфекција, дезинсекција и дератизација на работните простории; Објаснува начин на подготовка и анализира дејство на дезинфициенси; Толкува санитарно-технички норми и позитивни законски регулативи за дејноста.
Толкува стандарди и стандардни процедури во пекарството	Толкува начела на добра производна пракса и HACCP систем, за пекарство; Анализира обрасци кои се пополнуваат согласно начелата на добрата производна пракса и HACCP системот, за соодветниот производен процес.
Предлага мерки и правила за заштита при работа и мерки за заштита на животна околина	Анализира начини на прва помош при повреда на работа; Опишува мерки за заштита од пожар и струен удар; Објаснува извори на аерозагадување и штетни

	<p>материи кои ја загадуваат земјата и животната средина;</p> <p>Објаснува мерки за заштита на околината од загадување.</p>
<p>Анализира извршена работа и потреба од набавка на суровини и репроматеријали</p>	<p>Познава видови на работна документација, за планирање, извршување и анализа на извршената работа;</p> <p>Планира работа врз основа на извршената анализа и предвидениот обем на работа;</p> <p>Планира набавка на суровини и репроматеријали.</p>

### Испитно подрачје 2: Производство на леб

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
<p>Идентификува технолошки особини на брашното и другите суровини и врши соодветен избор на суровини за производство на леб</p>	<p>Објаснува методи за испитување на брашното;</p> <p>Избира тип на брашно/брашна за производство на одреден вид на леб;</p> <p>Наведува правила, услови и начини за складирање на брашно;</p> <p>Анализира својства и улога на другите суровини за производство на леб;</p> <p>Избира и пресметува дозирање на суровини за производство на леб, во однос на количината на брашното.</p>
<p>Вреднува и толкува процеси за производство на леб</p>	<p>Анализира биохемиски промени во тесто за време на обработка, ферментација и печење;</p> <p>Анализира промени во тек на ладење и складирање на лебот;</p> <p>Избира и толкува оптимални вредности за</p>

	<p>температура на вода, температура на ферментација на тестото, температура за печење и др;</p> <p>Анализира оптимални амбиентални услови за различни производни фази;</p> <p>Врши пресметки за дозирање, прилагодување на рецептури и рандман на леб;</p> <p>Оценува рецептури за производство на различни видови на леб;</p> <p>Споредува различни видови на леб (според состав и особини);</p> <p>Предлага потребни прилагодувања на процесот на производство, зависно од видот на леб;</p> <p>Објаснува и предлага методи за испитување на квалитет на леб;</p> <p>Предлага начини за спречување на недостатоци и болести кај лебот;</p> <p>Избира услови за складирање и транспортирање на готовите производи.</p>
--	---

### Испитно подрачје 3: Производство на печива и производи од пржено тесто

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Идентификува технолошки особини на брашното и другите суровини и врши соодветен избор на суровини за производство на печива и производи од пржено тесто	<p>Избира суровини за филови и врши пресметки за дозирање;</p> <p>Истакнува можни ризици за добивање на здравствено исправен производ, зависно од избраните суровини.</p>
Вреднува и толкува процеси за производство на печива	Објаснува технологија за производство на печива и

<p>и производи од пржено тесто</p>	<p>производи од пржено тесто во сите производни фази;</p> <p>Споредува шеми и фази за производство на печиво од полно, полулиснато и лиснато тесто;</p> <p>Споредува шеми и фази за производство на печива и производи од пржено тесто;</p> <p>Идентификува критични моменти во производството на печива и производи од пржено тесто;</p> <p>Споредува и вреднува рецептури за печива и производи од пржено тесто;</p> <p>Споредува промени во тесто за време на печење и пржење;</p> <p>Избира и толкува оптимални вредности за температура на вода, температура на ферментација на тестото, температура за печење, пржење и др;</p> <p>Врши пресметки за дозирање, прилагодување на рецептури и рандман на печива и производи од пржено тесто;</p> <p>Објаснува и предлага методи за испитување на квалитет на печива и производи од пржено тесто;</p> <p>Предлага начини за спречување на недостатоци и болести кај печива и производи од пржено тесто;</p> <p>Анализира и избира услови и можности за замрзнување на непечени и печени печива и производи од пржено тесто;</p> <p>Избира услови за складирање и транспортирање на готовите производи (во свежа и смрзната состојба, соодветно).</p>
------------------------------------	---

#### **Испитно подрачје 4: Производство на бурек, пити и пици**

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Идентификува технолошки особини на брашното и другите суровини и врши соодветен избор на суровини за производство на буреќ, пити и пици	<p>Избира и пресметува дозирање на суровини за производство буреќ, пити и пици, во однос на количината на брашното;</p> <p>Избира суровини за филови и врши пресметки за дозирање;</p> <p>Истакнува можни ризици за добивање на здравствено исправен производ, зависно од избраните суровини.</p>
Вреднува и толкува процеси за производство на буреќ, пити и пици	<p>Споредува особини и обработка на тесто со и без квасец;</p> <p>Избира и толкува оптимални вредности за температура на суровини и оптимални амбиентални услови;</p> <p>Толкува значење на употреба на ладна вода за замес на тесто за буреќ;</p> <p>Врши пресметки за дозирање, прилагодување на рецептури и рандман на буреќ, пити и пици;</p> <p>Објаснува и предлага методи за испитување на квалитет на буреќ, пити и пици;</p> <p>Предлага начини за спречување на недостатоци;</p> <p>Анализира и избира услови и можности за замрзнување на непечени и печени производи (буреќ, пити и пици);</p> <p>Избира услови за складирање и транспортирање на готовите производи (во свежа и смрзната состојба, соодветно).</p>

### Испитно подрачје 5: Производство на суви теста (тестенини)

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Идентификува технолошки особини на брашното и другите суровини и врши соодветен избор на суровини за производство на тестенини	<p>Избира тип на брашно/брашна за производство на одреден вид на тестенини;</p> <p>Го аргументира изборот на брашно за производство на одреден вид на тестенини;</p> <p>Анализира својства и улога на другите суровини за производство на тестенини;</p> <p>Избира и пресметува дозирање на суровини за производство на тестенини, во однос на количината на брашното.</p>
Вреднува и толкува процеси за производство на тестенини	<p>Идентификува критични моменти во производството на тестенини;</p> <p>Споредува и вреднува рецептури за тестенини;</p> <p>Избира и толкува оптимални вредности за температура на суровини и оптимални амбиентални услови;</p> <p>Врши пресметки за дозирање, прилагодување на рецептури и рандман на тестенини;</p> <p>Објаснува и предлага методи за испитување на квалитет на тестенини;</p> <p>Предлага начини за спречување на недостатоци кои може да се појават кај тестенините;</p> <p>Избира услови за складирање и транспортирање на готовите производи.</p>

### Опис на стручно-теоретскиот дел од мајсторскиот испит

Стручно-теоретскиот дел од мајсторскиот испит, односно испитот по Технологија на пекарски производи е писмен и се изведува со решавање тест за кој е предвидено време од 120 минути. Тестот може да содржи различни видови испитни прашања, како на пример:

- прашања во кои кандидатот ќе треба да избере точен одговор од понудените одговори;
- прашања со дополнување;
- прашања на кои кандидатот ќе треба да даде краток одговор;
- прашања со пресметки и решавање каде треба да се покаже целата постапка;
- прашања за решавање проблемски ситуации.

Тестот го вреднува испитна комисија, според претходно утврден критериум за оценување, кој ќе биде приложен во тестот заедно со табела за претворање на освоените поени во оценка.

Секој кандидат добива еден тест со прашања. Тестовите претставуваат деловна тајна и со нив се постапува согласно со правилата за заштита на испитни материјали.

### **Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење**

Со решавање на тестот може да се освојат максимум 100 поени. За да го положи успешно испитот, кандидатот треба да го добие минималниот број поени од секоја област на оценување, предвидено со критериумот за оценување, со кој исто така е предвидено и претворање на поените во оценка.

Оценувањето на испитот го спроведува испитна комисија

## **4. Управувачки-правно/економски дел на мајсторскиот испит**

### **Опис**

Целта на управувачко-правно економскиот дел од испитот е да се проверат потребните знаења за обавување на занаетчиската дејност. Овој дел од испитот опфаќа две целини:

- Право и правни прописи во занаетството
- Економика во занаетството

### **Право и правни прописи во занаетството**

#### **Цел на испитот**

Целта на мајсторскиот испит по **право и правни прописи во занаетството** е да се проверат постигањата на резултатите на учење кои се дефинирани во наставните програми за мајсторски испит по право и правни прописи во занаетството.

Конкретните цели од испитните подрачја на испитната програма се кандидатот да:

- разликува создавање нови ствари и заштита на авторските права и правата од индустриска сопственост и други сродни права;
- објаснува учество во стоковиот промет и склучување договори во стоков промет;
- објаснува заштита на граѓанско-субјективните права во судска постапка и постапка со медијација;
- диференцира субјекти на правото и форми на организација;
- објаснува услови за основање и упис, промена и престанок во трговскиот регистар/регистарот на занаетчии;
- споредува форми на организирање на занаетчиската дејност: занаетчија - физичко лице и вршител на занаетчиска дејност – трговец-поединец, друштво со ограничена одговорност и друштво со ограничена одговорност основано од едно лице;
- идентификува видови вршење на занаетчиската дејност: занаетчиско производство, занаетчиски услуги, дејност на домашно и уметничко занаетчиство;
- објаснува услови кои доведуваат до стечај, ликвидација, бришење и престанок на правните субјекти, согласно со законските прописи;
- познава суштина на работните односи и постапка за засновање работен однос;
- демонстрира склучување на договор за работа;
- разликува видови социјално осигурување.

## Испитни подрачја

### Испитно подрачје 1: Правна рамка

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Објаснува државно уредување на Република	Разликува законодавна, извршна и судска власт; Категоризира тела и надлежности на државната

Македонија	управа;  Идентификува органи на локалната самоуправа и нивните функции.
Опишува услови за вршење занаетчиска дејност	Идентификува личен интерес во контекст на заедничкиот и општествениот интерес;  Одредува стручност и компетентност за вршење занаетчиска дејност и полагање мајсторски испит;  Анализира причини кои доведуваат до привремено запирање и/или престанок на вршење на занаетчиската дејност;  Идентификува значење на Коморското организирање, членување во комора и струково организирање.
Објаснува институти од граѓанско право	Демонстрира создавање нови ствари и заштита на авторските права и правата од индустриска сопственост и други сродни права;  Разликува заложно право и хипотека;  Оценува значење на уписот на стварни и други права во земјишни книги и изводи.
Опишува договори во стоков промет	Објаснува основни карактеристики на договорите за превоз на стока (со железница, во патен сообраќај, воздушно, по морски пат);  Разликува договори за лиценца, договор за know-how, договор за лизинг и договор за франшизинг, договор за комисион, договор за шпедиција.
Елаборира заштита на граѓански субјективни права	Објаснува должничко-доверителски односи;  Опишува постапка по тужба и одговор на тужба;

	Објаснува постапка за извршување по платен налог врз основа на веродостојна исправа; Поддржува решавање спорови со медијација.
--	---

### Испитно подрачје 2: Субјекти на правото

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Разликува субјекти на правото	Разликува субјекти на правото (физички и правни лица); Објаснува способности на субјектите на правото (правна, процесна и легитимација); Идентификува застапување на субјектите на правото; Споредува законски застапник, привремен застапник и заеднички претставник; Објаснува застапување со полномошник.
Разликува форми на организација на деловните субјекти	Диференцира видови вршење на занаетчиската дејност: занаетчиско производство, занаетчиски услуги, дејност на домашно и уметничко занаетчиство; Опишува услови и постапка за започнување и вршење занаетчиска дејност; Именува други деловни субјекти поврзани со работењето; Опишува услови за стечај, ликвидација, бришење и престанок на правните субјекти, согласно со законски прописи.

### Испитно подрачје 3: Трудово право и човечки ресурси

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Познава суштина на работните односи	<p>Познава законски прописи за престанок на работен однос;</p> <p>Диференцира видови работно време;</p> <p>Идентификува видови одмори и отсуства;</p> <p>Познава мерки и прописи за заштита при работа.</p>
Разликува видови социјално осигурување	<p>Опишува права кои произлегуваат од социјално осигурување;</p> <p>Прави разлика меѓу пензиски стаж и видови пензии: старосна, семејна и инвалидска пензија;</p> <p>Категоризира пензиски фондови;</p> <p>Идентификува задолжителна здравствена заштита на граѓаните и правото на надоместоци на плата и други парични надоместоци;</p> <p>Споредува осигурани случаи во пензиско и инвалидско осигурување: старост, смрт, инвалидност, телесно оштетување, повреда на работа и професионални болести.</p>

### Опис на испитот по Право и правни прописи во занаетството

Мајсторскиот испит по право и правни прописи во занаетството е писмен и се состои од решавање тест.

Времетраењето на испитот е 120 минути и се спроведува без пауза.

Тестот содржи околу 30 испитни задачи.

Во тестот се застапени испитни задачи од отворен и затворен тип:

Испитни задачи во кои треба да се дефинира, објасни, опише, образложи или донесе некое решение и сл.

- Испитни задачи во кои кандидатот треба да избере еден точен одговор од понудените одговори;
- Испитни задачи во кои треба да се запише одговор на означеното место.

### **Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење**

Вкупниот број бодови што можат да се освојат на испитот е околу 70.

Прашања со повеќекратен избор. Точниот одговор на задачите во кои се очекува кандидатот да избере еден од одговорите што се понудени се оценува со 1 бод. Кандидатот може да освои околу 10 бода.

Прашања со директен кус одговор. Точниот одговор во задачите на кои се бара директен кус одговор (со еден или неколку зборови), се оценува до 2 бода за точен термин/број. Кандидатот може да освои околу 30 бода.

Прашања со одговор во форма на решение или образложение. Задачите на кои се бара целосно решавање на задачата (проблемска ситуација) или да се образложи со неколку реченици на поставеното прашање, се оценуваат така што одделно се оценува точното решавање на секоја фаза од одговарањето на барањата на задачата. Овие задачи се оценуваат со 3 и повеќе бода. Кандидатот може да освои околу 30 бода.

Оценувањето го спроведува испитна комисија составена од три члена.

## **Економика во занаетството**

### **Цел на испитот**

Целта на мајсторскиот испит по **Економика во занаетството** е да се проверат постигањата на резултатите на учење дефинирани во наставните програми за мајсторски испит по економика во занаетството.

Конкретните цели од испитните подрачја на испитната програма се кандидатот да:

- ги класифицира трошоците во работењето;
- ги разликува видовите даноци и да го познава даночниот систем во РМ;
- применува просто сметководство, евиденција и оценка на финансиски резултат;
- објаснува основи на маркетинг концепцијата и начин на вршење промотивни активности;
- познава основи на менаџментот и управувањето со човечки ресурси;
- објаснува суштина и процес на претприемништво;
- применува постапка за изработка на бизнис план;
- применува и следи законска регулатива, стандарди и прописи во дејноста;
- опишува организациски процедури и законски барања за здравје, безбедност и заштита на работата и животната средина, во согласност со концептот за одржлив развој.

## Испитни подрачја

### Испитно подрачје 1: Карактер на занаетчиската дејност

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Објаснува суштина и контекст на занаетчиската дејност	Опишува начин и услови на започнување со мал и микро бизнис, согласно со законските прописи Идентификува влијание на факторите од окружувањето врз дејноста Објаснува основни компоненти на пазарот
Познава барања за безбедност и здравје при работа и заштита на животната средина	Користи соодветни техники за спречување повреда при извршување на работните активности Ги следи упатствата од производителите или организациските упатства за користење средства за работа и опрема за работа Познава процедури за противпожарна заштита

	<p>Опишува правилно постапување со отпад</p> <p>Ги следи организациските процедури и законските барања за заштита на животната средина</p>
--	--

## Испитно подрачје 2: Економика на занаетчиската дејност

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Идентификува ресурси потребни во процесот на работа	<p>Објаснува улога и значење на факторите на производство</p> <p>Разликува инпути и аутпути во процесот на работа</p> <p>Опишува човечки, природни и произведени ресурси</p>
Разликува средства и извори на средствата	<p>Разликува видови извори на финансирање</p> <p>Диференцира тековно од инвестиционо финансирање</p> <p>Објаснува начини на финансирање на занаетчиската дејност</p> <p>Опишува постапка за добивање и отплата на кредит</p>
Објаснува трошоци и начини на формирање цени	<p>Објаснува поим и суштина на трошоците</p> <p>Класифицира трошоци на работењето според критериуми</p> <p>Анализира влијание на трошоците врз резултатите од работењето</p> <p>Разликува методи за формирање на цените</p> <p>Изработува калкулација</p>
Разликува видови даноци	<p>Познава основи на царинскиот систем во РМ</p> <p>Идентификува акцизни добра</p> <p>Објаснува услови за ослободување од персонален</p>

	данок
--	-------

### Испитно подрачје 3: Сметководствено работење

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Објаснува основи на сметководството како информациона систем	Почитува и применува пропишана законска регулатива и стандарди Опишува начин на доставување информации до интерни и екстерни корисници на информации
Води евиденција и оценува финансиски резултат	Разликува приходни од расходни сметки Води евиденција во Книга за контрола на дневен финансиски извештај Познава пресметка на придонеси, персонален данок од плата и евиденција на плата и тековни јавни давачки Проценува годишна сметка и резултати од работењето Објаснува постапка на попис Познава законска регулатива за изготвување и доставување даночни пријави

### Испитно подрачје 4: Маркетинг и управување со занаетчиската дејност

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Познава основи на маркетинг концепцијата	Елаборира за значењето на квалитетот, стандардите и стандардизацијата  Разликува облици на промоција  Познава законски прописи за заштита на потрошувачи
Објаснува суштина на менаџментот	Наведува функции и нивоа на менаџментот  Споредува менаџери според нивоата на менаџментот  Диференцира улоги и способности на менаџерите
Применува функции на менаџмент	Применува кодекс на етичко однесување  Опишува подрачја на општествената одговорност

### Испитно подрачје 5: Бизнис планирање

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Објаснува суштина и процес на претприемништво	Идентификува карактеристики на претприемач  Применува избрани техники за генерирање и селекција на бизнис идеи
Применува постапка за изработка на бизнис план	Анализира јаки и слаби страни, закани и можности на факторите од окружувањето врз занаетчиската дејност  Изработува едноставен бизнис план за сопствената занаетчиска дејност

### Опис на испитот по економика во занаетството

Мајсторскиот испит по **економика во занаетството** е писмен и се состои од решавање тест.

Времетраењето на испитот е 120 минути и се спроведува без пауза.

Тестот содржи околу 30 испитни задачи.

Во тестот се застапени испитни задачи од отворен и затворен тип:

Испитни задачи во кои треба да се дефинира, објасни, опише, образложи или донесе некое решение и сл.

- Испитни задачи во кои кандидатот треба да избере еден точен одговор од понудените одговори;
- Испитни задачи во кои треба да се запише одговор на означеното место.

### **Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење**

Вкупниот број бодови што можат да се освојат на испитот е околу 70.

Прашања со повеќекратен избор. Точниот одговор на задачите во кои се очекува кандидатот да избере еден од одговорите што се понудени се оценува со 1 бод. Кандидатот може да освои околу 10 бода.

Прашања со директен кус одговор. Точниот одговор во задачите на кои се бара директен кус одговор (со еден или неколку зборови), се оценува до 2 бода за точен термин/број. Кандидатот може да освои околу 30 бода.

Прашања со одговор во форма на решение или образложение. Задачите на кои се бара целосно решавање на задачата (проблемска ситуација) или да се образложи со неколку реченици на поставеното прашање, се оценуваат така што одделно се оценува точното решавање на секоја фаза од одговарањето на барањата на задачата. Овие задачи се оценуваат со 3 и повеќе бода. Кандидатот може да освои околу 30 бода.

Оценувањето го спроведува испитна комисија составена од три члена.

## **5. Педагошко-андрагошки дел на мајсторскиот испит**

### **Опис**

Целта на педагошко-андрагошкиот дел на испитот е да провери и процени дали кандидатот покажува знаење, вештини и компетенции за ефективно спроведување на практичното образование. Овој дел од испитот опфаќа две целини:

- Право и правни прописи во занаетството
- Педагошко-дидактичка подготовка на занаетчиите за практична обука на ученици на работно место
- Андрагошка подготовка на занаетчиите за работа со возрасни

### **Педагошко-дидактичка подготовка на занаетчиите за практична обука на ученици на работно место**

#### **Цел на испитот**

Основната цел на испитот е проверка на општите и стручните компетенции, кои се неопходни за работа со ученици при реализација на практичната обука, односно подготвеноста на занаетчијата за пренесување на своите знаења од подрачјето за кое се образуваат учениците, развивањето на вештини, градењето на ставови и вредности кај учениците.

Кандидатите ќе се проверуваат за:

- работа во тим и проблемски пристап во работата со учениците;
- познавање на стручната терминологија;
- користење на различни методи и техники на работа со учениците во зависност од стиловите на учење;

- изработка на План за остварување на дефинираните цели од Програмата за практична настава;
- следењето, евидентирањето и оценувањето на учениците во текот на практичната настава;
- креирањето безбедно работно место и безбедна работна средина за обука на учениците.

### Испитни подрачја

#### Испитно подрачје 1: Образовен систем, регулативи и одговорности на учениците и занаетчиите

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Разликува видови стручно образование	Споредува разлики помеѓу видовите на стручно образование  Опишува карактеристики на секое ниво на стручно образование
Анализира содржина на договорот за изведување практична настава на учениците кај занаетчијата	Дискутира за недостатоците на договорот за реализација на практичната настава  Предлага нови елементи во договорот
Наведува услови за раскинување на договорот за практична настава на ученикот кај занаетчијата	Набројува услови за раскинување на договорот за практична настава;  Предлага можности за надминување на причините за раскинување на договорот;  Дава примери од секојдневното работење за надминување на причините за раскинување на договорот

#### Испитно подрачје 2: Работа со ученици од различна етничка/културна припадност и ученици со попреченост

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Разликува законски и подзаконски акти од областа на образованието за учениците со попреченост	Прави разлика помеѓу законите во однос на подрачјето кое го регулираат Ја објаснува улогата на секој закон во образованието
Уредува и адаптира работно место за обука на учениците со попреченост	Набројува средства, алати и техника кои се потребни за приспособување на работното место Наведува работни места соодветни за одделна попреченост во занает-чиската работилница
Разликува основни карактеристики на лица со различни видови попреченост	Дава примери од секојдневниот живот за вклученоста на лицата со различни видови попреченост Предлага начини за вклучување на лицата со попречености во занаетчиска работилница

### Испитно подрачје 3: Комуникација меѓу учениците и учениците со занаетчијата

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Разликува и применува различни стилови на комуникација	Идентификува постапки за подобрување и елиминирање на пречките кои се јавуваат при комуникација Предлага различни методи и правила за комуникација со лица со различна попреченост
Комуницира со клиенти и се грижи за нив	Предлага насоки за соодветна комуникација со клиентите и грижата за нив Идентификува постапки за подобрување и елиминирање на пречките кои се јавуваат при комуникација со клиент

	Предлага различни методи и правила за комуникација со лица со различна попреченост
--	--

#### **Испитно подрачје 4: Планирање и остварување на целите од Програмата за практична настава**

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Планира постигање на целите од Програмата за практична настава	Изработува Предлог-план за практична настава Предлага начини на соработка со наставникот по практична настава
Изработува Индивидуален план за практична настава, во согласност со индивидуалните потреби, способности и можности на ученикот со одредена попреченост	Дефинира цели кои може ученикот со попреченост да ги реализира кај занаетчија Набројува елементи на индивидуален Предлог-план за практична настава за учениците со одредена попреченост.
Идентификува силни и слаби страни на секој ученик и работи на нивно подобрување	Наведува причини кои придонесуваат за појава на слаби страни кај ученикот Предлага начини на подобрување на слабите страни кај учениците

#### **Испитно подрачје 5: Следење, евидентирање и оценување на учениците од страна на занаетчијата**

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Користи формулари за следење, евидентирање и оценување на постигањата на ученикот	Споредува резултати од следењето и оценувањето на постигањата на ученикот;  Опишува начин на правилно внесување на резултатите од следењето и оценувањето во соодветните инструменти
Користи приспособени инструменти за следење, евидентирање и оценување на ученици со посебни потреби	Идентификува разлика помеѓу стандардните и приспособените инструменти за следење, евидентирање и оценување за ученици со посебни потреби  Дискутира за разликата помеѓу стандардните и инструментите кои се приспособени за следење, евидентирање и оценување за ученици со посебни потреби  Опишува начин на правилно внесување на резултатите од следењето и оценувањето во соодветните инструменти.

### Испитно подрачје 6: Осигурување безбедно работно место и безбедна работна средина за учениците

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Идентификува опасности и мерки за заштита на работните места на кои се обучуваат учениците	Предлагаат начини како треба да реагираат во случај на опасност, несреќа или итен случај на работно место  Предлага мерки за соодветната подготовка на вработените кај занаетчијата за прифаќање на учениците за практична обука.

Идентификува права и обврски на вработените	<p>Дефинираат поими, права и обврски на вработените во РМ</p> <p>Набројува законски и подзаконски акти од областа на вработувањето</p> <p>Прави разлика помеѓу законите во однос на подрачјето кое го регулираат</p> <p>Наведува регулатива која ја регулира безбедноста на работното место (кодекс, закон, правилници и сл.)</p>
Идентификува видови опасности на работно место	<p>Предлагаат начини како треба да реагираат на секој вид опасност</p> <p>Предлага мерки за подготовка на секој вработен кај занаетчијата за давање помош во случај на каква било опасност на работно место.</p>
Идентификува вештини и квалитети потребни за работното место и секојдневниот живот	<p>Ги поврзува работите и работните задачи со потребните вештини и квалитети</p> <p>Предлага начини за подобрување на сопствените вештини и квалитети потребни за работното место</p>

### Испитно подрачје 7: Учење нови вештини

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Проценува сопствени, најмногу и најмалку, омилени начини на учење	Ја објаснува поврзаноста на успехот со соодветно избран начин на учење

### Опис на испитот по Педагошко-дидактичка подготовка на занаетчији за практична обука на ученици на работно место

Педагошкиот дел на мајсторскиот испит се полага писмено. Писмениот испит трае 120 мин. За писмениот испит, испитната комисија изработува тестови со испитни

прашања. Еден тест содржи 30 испитни прашања од сите модуларни единици, утврдени во испитната програма. Секој кандидат добива различен тест со прашања. За секој кандидат мора да има по еден тест и плус пет резервни тестови.

Тестовите со испитните прашања се деловна тајна и со нив се постапува во согласност со правилата за заштита на испитната трајност.

### **Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење**

Писмениот испит се оценува со бодовен систем. За секое точно одговорено прашање од тестот кој писмено го полага кандидатот, се добиваат по два бода, врз основа на предложената оценувачка скала:

- Одличен (5) од 60 до 54 бода, достигнување што натпросечно ги задоволува поставените барања
- Многу добар (4) од 53 до 46 бода, достигнување што во целост ги задоволува поставените барања
- Добар (3) од 45 до 38 бода, достигнување што општо ги задоволува поставените барања
- Доволен (2) од 37 до 31 бода, достигнување што укажува на недостатоци, но ги задоволува поставените барања
- Незадоволителен (1) од 0 до 30 или помалку бода, достигнување кое не ги задоволува поставените барања, но зборува за недостатоци во основните знаења.

Кандидатот кој има освоено над 31 бод, се смета дека го има положено испитот.

### **Андрагошка подготовка на занаетчиите за работа со возрасни**

#### **Цел на испитот**

Основната цел на испитот е проверка на општите и стручните компетенции, кои се неопходни за работа со возрасни, подготвеноста на занаетчијата за пренесување на своите знаења и развивање вештини кај возрасните од подрачјето за кое се оспособуваат.

Кандидатите ќе се проверуваат за:

- начините на кои ги мотивира, поддржува и прифаќа возрасните во процесот на учење;

- приспособувањето на формите и техниките на учење, согласно со индивидуалните карактеристики на возрасните;
- познавањето на карактеристиките на возрасните ученици;
- разбирањето на ефикасната комуникација со возрасни лица;
- начините на справување со различни ситуации во работилницата;
- примената на работната етика на работното место;
- почитувањето и примената на заштитата при работа, како и позитивниот однос кон екологијата, како и основното законодавство во тие области.

### Испитни подрачја

#### Испитно подрачје 1: Учењето и поучувањето на возрасните

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Идентификува клучни карактеристики и принципи на учењето на возрасните	Наведува примери од секојдневниот живот за потребата од образование и учење на возрасните.
2. Анализира фактори и пречки за вклучување и исклучување на возрасните од образованието и учењето	Идентификува индивидуални причини за започнување на процесот на учење кај возрасните; Дава примери за мотивирање на возрасните за вклучување во образованието и учењето.

#### Испитно подрачје 2: Како учат возрасните

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Анализира причини за вклучување на возрасните	Ја објаснува важноста на надворешната и внатрешната мотивација на возрасниот за

во образованието и учењето	вклучување во образованието и учењето; Предлага активности за зголемување на мотивацијата за учење на возрасните.
Применува стратегии и техники на учење со возрасните	Ги опишува факторите кои влијаат на вештините за развој и учење кај возрасните; Опишува стратегии и техники за разрешување на проблеми (критичко размислување).

### Испитно подрачје 3: Комуникација и групна динамика во образованието на возрасните

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Разликува и применува различни стилови на комуникација	Идентификува пречки, причини и предлага начини за надминување лоша комуникација; Наведува принципи на комуникација (почитување, мотивација, меѓусебни односи).
Ги идентификува компонентите и ги применува техниките на комуникација (активно слушање, нивоа на комуникација)	Објаснува начини на меѓусебна комуникација во процесот на образование и обука во работна средина; Наведува примери за начинот на пренесување пофалби и критики; Набројува правила на деловна етика за сите учесници во работната средина.

### Испитно подрачје 4: Методи и форми на учење во образованието на возрасните

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
---------------------------	---

Избира и применува методи за работа со возрасни	<p>Набројува методи за работа со возрасни;</p> <p>Ги опишува четирите методи на учење на возрасните;</p> <p>Ги опишува фазите на секоја метода на учење;</p> <p>Споредува сличности и разлики меѓу четирите методи на учење;</p>
Избира и применува техники за работа со возрасни	<p>Набројува видови техники за работа со возрасни;</p> <p>Ги опишува техниките за работа со возрасните;</p> <p>Споредува разлики меѓу методите и техниките на учење;</p>

### Испитно подрачје 5: Бизнис планирање

Кандидатот ќе ги постигне резултатите од учење, односно ќе биде способен да:

Резултати од учењето (РУ)	Критериуми за оценување на постигнување на РУ
Објаснува суштина и процес на претприемништво	<p>Објаснува поим за претприемништво, креативност, иновации</p> <p>Опишува процес на претприемништво</p>
Применува постапка за изработка на бизнис план	<p>Објаснува суштина и значење на бизнис планот</p> <p>Објаснува содржина на бизнис план</p> <p>Опишува постапка на изработка на бизнис план</p>

### Опис на андргошкиот дел од испитот

Андрогошкиот дел на мајсторскиот испит се полага писмено. Писмениот испит трае 120 мин. За писмениот испит, испитната комисија изработува тестови со испитни прашања. Еден тест содржи 30 испитни прашања од сите модуларни единици,

утврдени во испитната програма. Секој кандидат добива различен тест со прашања. За секој кандидат мора да има по еден тест и плус пет резервни тестови.

Тестовите со испитните прашања се деловна тајна и со нив се постапува во согласност со правилата за заштита на испитната трајност.

### **Начин на проверување на постигањата на резултатите од учење**

Писмениот испит се оценува со бодовен систем. За секое точно одговорено прашање од тестот кој писмено го полага кандидатот, се добиваат по два бода, врз основа на предложената оценувачка скала:

- Одличен (5) од 60 до 54 бода, достигнување што натпросечно ги задоволува поставените барања
- Многу добар (4) од 53 до 46 бода, достигнување што во целост ги задоволува поставените барања
- Добар (3) од 45 до 38 бода, достигнување што општо ги задоволува поставените барања
- Доволен (2) од 37 до 31 бода, достигнување што укажува на недостатоци, но ги задоволува поставените барања
- Незадоволителен (1) од 0 до 30 или помалку бода, достигнување кое не ги задоволува поставените барања, но зборува за недостатоци во основните знаења.

Кандидатот кој има освоено над 31 бод се смета дека го има положено испитот.

