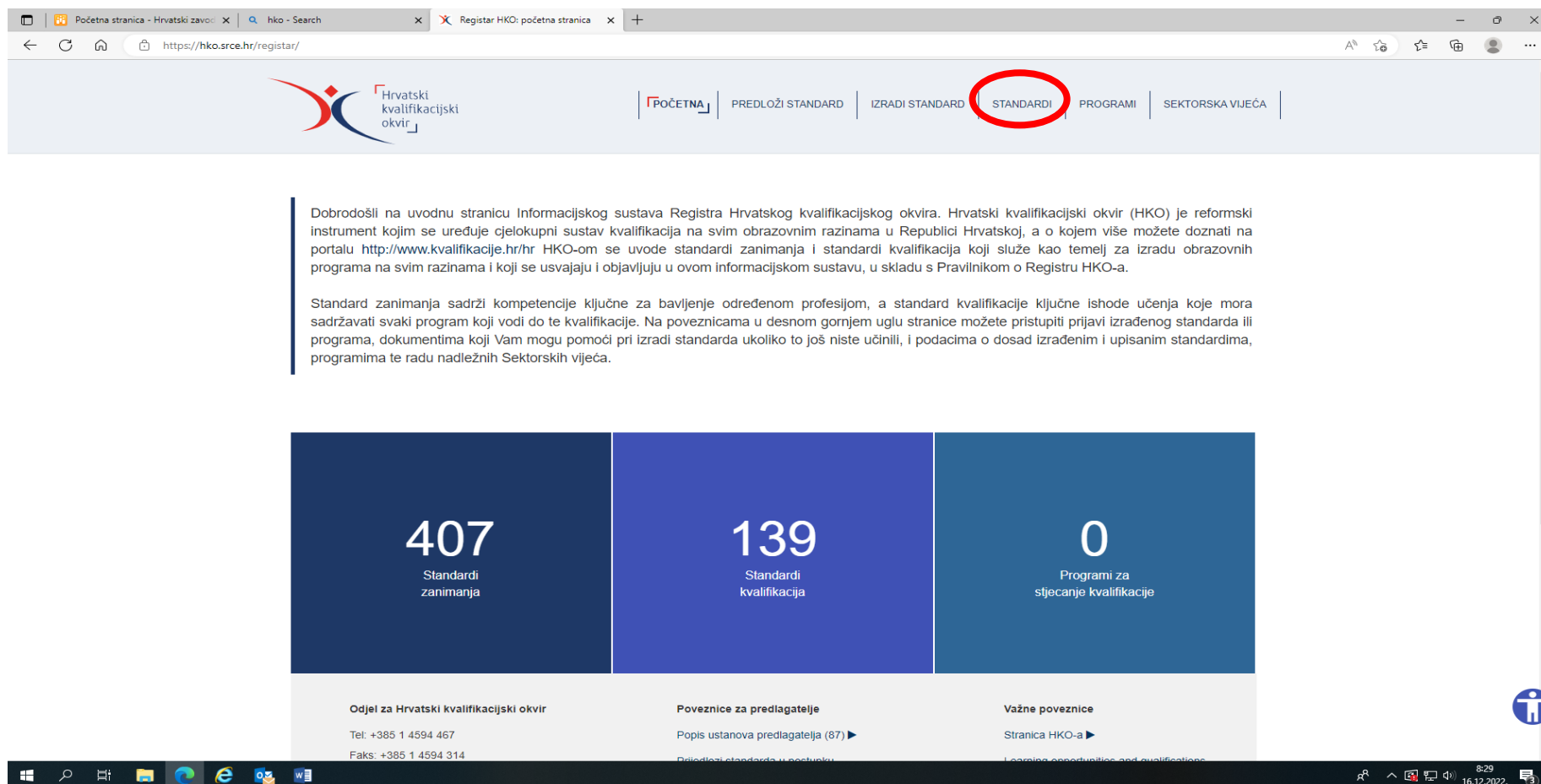


Klikom na mrežnu stranicu HKO-a <https://hko.srce.hr/registar/> pronaći ćete standarde zanimanja i kvalifikacija



The screenshot shows the website <https://hko.srce.hr/registar/>. The navigation menu includes: POČETNA, PREDLOŽI STANDARD, IZRADI STANDARD, STANDARDI (circled in red), PROGRAMI, and SEKTORSKA VIJEĆA. The main content area contains a welcome message and a statistics section with three cards:

| Category | Count |
|--|-------|
| Standards of occupations | 407 |
| Standards of qualifications | 139 |
| Programs for acquisition of qualifications | 0 |

At the bottom, there are three columns of contact and navigation information:

- Odjel za Hrvatski kvalifikacijski okvir**
Tel: +385 1 4594 467
Faks: +385 1 4594 314
- Poveznice za predlagatelje**
Popis ustanova predlagatelja (87) ▶
Predloženi standardi u postupku
- Važne poveznice**
Stranica HKO-a ▶
Learning opportunities and qualifications

U gornjem izborniku kliknite na standard i nakon toga će se otvoriti standardi zanimanja koji pripadaju skupovima kompetencija i standardi kvalifikacija s pripadajućim ishodima učenja

Prikazane podatke je moguće filtrirati. Ako je odabran početni i krajnji datum perioda, pokazuju se standardi evidentirani u Registar unutar tog perioda. Ako je odabran samo krajnji datum, prikazuje se stanje Registra na taj dan.

Odaberite kriterije za filtriranje prikazanih podataka.

Datumi
Od:
Do:

Sektor
Odaberi sektor:

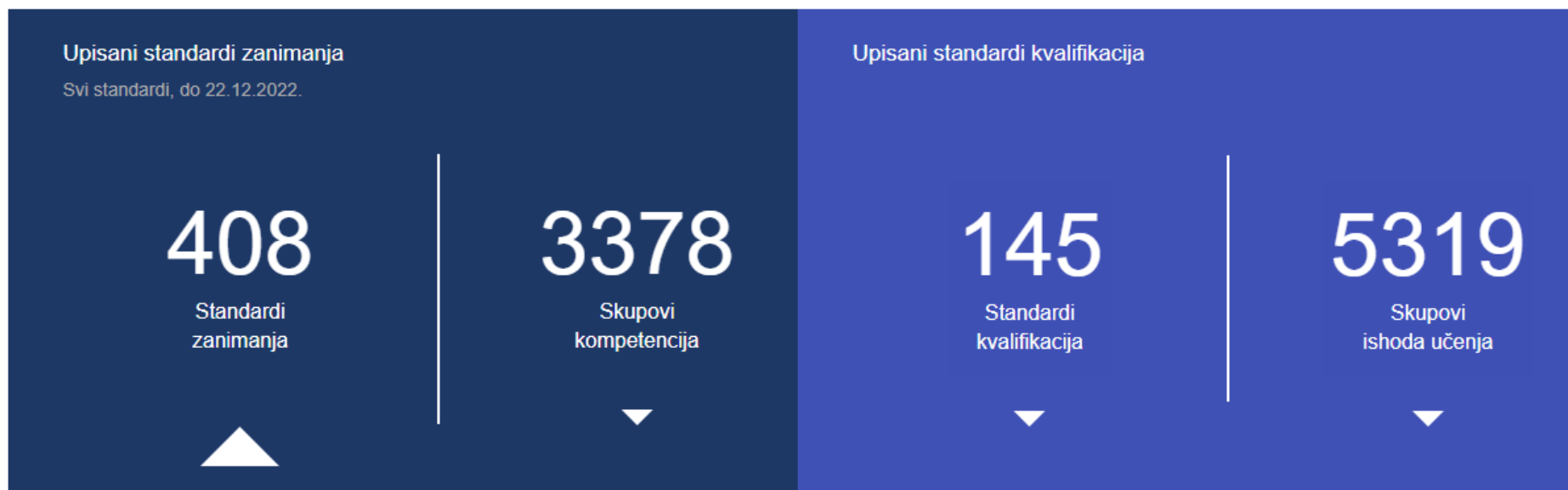
Razina HKO-a
Odaberi razinu:

| Upisani standardi zanimanja | | Upisani standardi kvalifikacija | |
|-------------------------------|----------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Svi standardi, do 15.12.2022. | | Svi standardi, do 15.12.2022. | |
| 407 | 3372 | 139 | 5145 |
| Standardi zanimanja | Skupovi kompetencija | Standardi kvalifikacija | Skupovi ishoda učenja |

Primjeni zahtjevi za upis standarda u Registar
Svi zahtjevi, do 15.12.2022.

Program usavršavanja mora koristiti terminologiju, kvalifikacije, opis kompetencija koji treba biti usklađen sa standardima zanimanja i kompetencija navedenim u Registru HKO. Klikom na standard zanimanja otvara se popis standarda koje možete pronaći upisom na tražilici i klikom na „detalji“ pronaći ćete skupove kompetencija.

U pretragu unesite npr. kuhar



Pretraga

kuhar|



Preuzmi kao tablicu

| Naziv | Predlagatelj | Datum | Aktivan | Detalji |
|--|--|-------------|---------|---------|
| Fizioterapeutski tehničar/Fizioterapeutska tehničarka | Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih | 22.12.2022. | ✓ | Detalji |
| Monter suhe gradnje / Monterka suhe gradnje | Hrvatska gospodarska komora | 15.12.2022. | ✓ | Detalji |
| Kuhar/kuharica | Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih | 14.12.2022. | ✓ | Detalji |
| Aukcionar / Aukcionarka | Hrvatska gospodarska komora | 6.12.2022. | ✓ | Detalji |
| Kuhar prilagođenih oblika prehrane / Kuharica prilagođenih oblika prehrane | Ugostiteljsko - turistička škola, Osijek | 29.11.2022. | ✓ | Detalji |

Klikom na „detalji“ otvara se standard zanimanja za kuhara s pripadajućim skupovima kompetencija npr. „organiziranje rada u kuhinji“ s prikazanim kompetencijama koje podnositelj zahtjeva treba koristiti pri podnošenju zahtjeva upisivanjem odgovarajućeg linka

Skupovi kompetencija (9)

| | | | | |
|----|--|--|---------------------------------|------------|
| 1. | Organiziranje rada u kuhinji | | | |
| | Sektor | Turizam i ugostiteljstvo | Datum evidencije u Registar HKO | 14.12.2022 |
| | Predlagatelj | Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih | Datum do kada vrijedi | - |
| | Kompetencije | Planirati i upravljati vremenom pripremiti dnevni plan rada organizirati i rasporediti rad pomoćnog osoblja pregledati dnevnu ponudu/jelovnik planirati potrebne namirnice i ostali materijal poznavati osnovne poslovne evidencije u kuharstvu voditi evidenciju HACCP-a | | |
| 2. | Primjenjivanje propisa zaštite na radu, zaštite od požara i sigurnosti na radu te postupaka zaštite okoliša | | | |
| | Sektor | Turizam i ugostiteljstvo | Datum evidencije u Registar HKO | 14.12.2022 |
| | Predlagatelj | Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih | Datum do kada vrijedi | - |
| | Kompetencije | odgovorno gospodariti otpadom Koristiti pravila rada na siguran način Koristiti pravila zaštite od požara koristiti pravila zaštite okoliša koristiti pravila osobne higijene i higijene radnoga prostora koristiti radne alate, aparate i strojeve za radne procese u kuhinji u skladu sa standardima i pravilima na radnom mjestu | | |
| 3. | Upravljanje robom i evidentiranje | | | |
| | Sektor | Turizam i ugostiteljstvo | Datum evidencije u Registar HKO | 14.12.2022 |
| | Predlagatelj | Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih | Datum do kada vrijedi | - |
| | Kompetencije | primiti robu s pripadajućom dokumentacijom provjeriti kvalitetu robe pri ulazu u skladu sa standardima struke prepoznati razinu ispravnosti robe pravilno postupiti u slučaju odstupanja kvalitete robe skladištiti u skladu s propisima dobre higijenske prakse | | |
| 4. | Pripremanje opreme i namirnica za tehnološku i termičku obradu | | | |
| | Sektor | Turizam i ugostiteljstvo | Datum evidencije u Registar HKO | 14.12.2022 |

Klikom na skup kompetencija (npr. „Organiziranje rada u kuhinji“) otvara se stranica sa pripadajućim kompetencijama. Skup kompetencija „Organiziranje rada u kuhinji“ je u ovom primjeru program usavršavanja.



The screenshot shows a web browser window with the URL hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/3361 highlighted in red. The page header features the logo of the Hrvatski kvalifikacijski okvir (HKO) and a navigation menu with the following items: POČETNA, PREDLOŽI STANDARD, IZRADI STANDARD, STANDARDI, PROGRAMI, and SEKTORSKA VIJEĆA. The main content area is titled "Skup kompetencija - Organiziranje rada u kuhinji" and lists the following details:

- Sektor: Turizam i ugostiteljstvo
- Podsektor: -
- Uvjeti rada: -
- Kompetencije (7):
 1. Planirati i upravljati vremenom
 2. pripremiti dnevni plan rada
 3. organizirati i rasporediti rad pomoćnog osoblja
 4. pregledati dnevnu ponudu/jelovnik
 5. planirati potrebne namirnice i ostali materijal
 6. poznavati osnovne poslovne evidencije u kuharstvu
 7. voditi evidenciju HACCP-a




At the bottom right of the page, there is a link: [Preuzmi u formatu: CSV](#)

Prekopirajte link stranice u zahtjev u podatke o programu usavršavanja.

Skupovi kompetencija

program mora koristiti terminologiju, kvalifikacije, opis kompetencija, standarda i vještina navedenih u registru HKO:

[Hrvatski kvalifikacijski okvir](#)

| Poveznica na skup kompetencija | |
|---|---|
| https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/3361 |  |
| |  |
| |  |

Dodaj novi red