**Naziv ustanove**

**Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije izrada slastica alternativne prehrane**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |
| --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA** **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** |
| **Sektor**  | Turizam i ugostiteljstvo  |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije izrada slastica alternativne prehrane |
| **Vrsta programa** | usavršavanje |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Slastice alternativne prehrane (razina 5)SIU 2: Kreativnost i inovativnost (razina 4) |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | 7 CSVETSIU 1: Slastice alternativne prehrane (4 CSVET)SIU 2: Kreativnost i inovativnost (3 CSVET) |
| **Dokumenti na temelju kojih je izrađen program obrazovanja za stjecanje kvalifikacija/skupova ishoda učenja (mikrokvalifikacija)**  |
| **Popis standarda zanimanja/skupova kompetencija i datum/i njegove/njihove valjanosti u Registru HKO-a** | **Popis standarda kvalifikacija i datum/i njegove/njihove valjanosti u Registaru HKO-a** | **Sektorski kurikulum** |
| **SZ Slastičar / Slastičarka**SKOMP: Izrada i serviranje gotovih slastica<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1304>31.12.2025. | SIU 1: Slastice alternativne prehrane<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3177>**SK Slastičar / Slastičarka**SIU 2: Kreativnost i inovativnost<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3478> 31.12.2025. |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje kvalifikacije na razini 4.1 (kuhar, slastičar)
 |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečena 7 CSVET boda
* Uspješna završna provjera stečenih znanja, usmenim i/ili pisanim provjerama te provjera vještina polaznika, projektnim i problemskim zadatcima a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo.Svakom polazniku, nakon uspješno završene završne provjere, izdaje se *Uvjerenje o usavršavanju za stjecanje mikrokvalifikacije izrada slastica alternativne prehrane.* |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije izrada slastica alternativne prehrane, provodi se redovitom nastavom u trajanju od **175 sati**, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela programa na daljinu u stvarnom vremenu.Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja i poučavanja u trajanju od **35 sati**, dijelom učenjem temeljenom na radu u trajanju od **120 sati** a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika u trajanju od **20 sati**.Učenje temeljeno na radu obuhvaća rješavanje problemskih situacija i izvršenje konkretnih radnih zadaća u simuliranim uvjetima. Kod polaznika se potiče razvijanje samostalnosti i odgovornosti u izvršenju radnih zadaća kao i razvijanje suradničkih odnosa s ostalim sudionicima u zajedničkom radu te stvaranje budućih kvalitetnih poslovnih odnosa. |
| **Horizontalna prohodnost**  |  |
| **Vertikalna prohodnost** |  |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | • standardna učionica prikladne veličine (1,25 m2 po osobi), opremljena računalom za nastavnika, projektorom, internetskom vezom i opremom za pisanje (zelena, bijela ili pametna ploča)• specijalizirana učionica za slastičarstvo s potrebnom opremom, priborom, strojevima, uređajima i sredstvima za rad• slastičarnica s potrebnom opremom, priborom, strojevima, uređajima i sredstvima za rad |
| **Kompetencije koje se programom stječu**  |
| 1. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštivajući recept i normative
2. Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme
3. Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom
4. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice
5. Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati
 |
| **Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa**  | U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa obrazovanja primjenjuju se sljedeće aktivnosti:* provodi se istraživanje i anonimno anketiranje polaznika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške polaznicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju polaznika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima
* provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci
* provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja
* provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja.

Temeljem rezultata anketa dobiva se pregled uspješnosti izvedbe programa, kao i procjena kvalitete nastavničkog rada.Postupci vrednovanja usmjereni su na praćenje i provjeru postignuća prema ishodima učenja. Ono se provodi usmenim i pisanim provjerama znanja te provjerama stečenih vještina polaznika projektnim i problemskim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća. |
| **Datum revizije programa** |  |

1. **MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | Izrada slastica alternativne prehrane | Slastice alternativne prehrane | 5 | 4 | 20 | 70 | 10 | 100 |
| Kreativnost i inovativnost | 4 | 3 | 15 | 50 | 10 | 75 |
| Ukupno: | 7 | 35 | 120 | 20 | 175 |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP – samostalne aktivnosti polaznika*

1. **RAZRADA MODULA I SKUPOVA ISHODA UČENJA**

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **Izrada slastica alternativne prehrane** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | * **Kadrovski uvjeti za teorijski dio nastave:** minimalno razina 6 HKO-a (preddiplomski sveučilišni studij, preddiplomski stručni studij) odgovarajućeg profila.
* **Kadrovski uvjeti za praktični dio nastave:** najmanje razina 4.1 HKO-a (trogodišnje srednjoškolsko strukovno obrazovanje) odgovarajućeg profila s najmanje 5 godina radnog iskustva u struci.
 |
| **Obujam modula (CSVET)** | **7 CSVET** |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 35 (20 %) | 120 (69 %) | 20 (11 %) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je upoznati polaznike s temeljnim pojmovima i načinima izrade slastica alternativne prehrane, prateći moderne tržišne zahtjeve i trendove u prehrani te njihovu primjenu u slastičarstvu. Polaznici će kroz edukaciju naučiti razlikovati različite alternativne načine prehrane i tipične namirnice te povezati konzumaciju određenih namirnica i utjecaj na zdravlje. Naučit će odabrati i koristiti pravilne tehnološke postupke pri izradi slastica alternativne prehrane na inovativan način kao i uređaje i opremu za suvremeno ukrašavanje i dekoriranje. |
| **Ključni pojmovi** | slastice alternativne prehrane, ekološki uzgoj, lokalne namirnice, racionalno korištenje namirnica, izrada slastica alternativne kuhinje, moderne slastice, kreativnost u slastičarstvu |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa izrade slastica alternativne kuhinje prema zahtjevima klijenta.Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih problema radnoga procesa izrade slastica alternativne kuhinje. U nastavnom procesu primjenjuju se aktivne strategije i metode učenja (otkrivanje, stvaralačko učenje, suradničko učenje, rješavanje problema, projektna nastava, simulacija, praktični rad/vježbe, i sl.). Nastavnik polaznicima prezentira određenu radnu, realnu situaciju iz gospodarstva (problem, temu, projekt), iz koje je vidljiva potreba za kompetencijama koje se postižu ostvarivanjem zadanih ishoda učenja predmetne mikrokvalifikacije, a polaznici će, koristeći prethodno stečena znanja i vještine, uz mentora/nastavnika, otkrivati načine rješavanja problema i riješiti zadani zadatak. |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | **Preporučena literatura:**1. Matelja. George. 2009. *Najzdravije namirnice svijeta*. Planetopija. Profil.
2. Mandić, Milena, Lela. 2007. *Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja*. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek.
3. Kažinić Kreho, L. (2009.) *Prehrana 21.stoljeća*, Zagreb: Profil
4. Krešić, G. (2012.) *Trendovi u prehrani*, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | Slastice alternativne prehrane (4 CSVET) |
| **Ishodi učenja** |
| 1. povezati konzumaciju određenih namirnica i utjecaj njene konzumacije na zdravlje
 |
| 1. razlikovati različite alternativne načine prehrane i tipične namirnice
 |
| 1. upotrijebiti specifično kuhinjsko i slastičarsko posuđe, alate i uređaje
 |
| 1. primijeniti pravila zaštite na radu, zaštite od požara i pružanja prve pomoći
 |
| 1. primijeniti odgovarajuće tehnike rada u izradi slastica alternativne kuhinje
 |
| 1. izraditi slastice alternativne prehrane prema zadanoj recepturi
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav za skup ishoda učenja je iskustveno učenje.Polaznicima će biti predstavljene specifične alternativne namirnice s kojima će kroz vježbu planirati izradu jednostavnih slastica. Usvojene vještine potom će primijeniti na izradu slastica alternativne prehrane te će postepeno kreirati sve složenije slastice pod nadzorom mentora i poštujući mjere zaštite na radu.Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave kao i sistematiziranje otkrivenih ideja.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti u izradi slastica alternativne prehrane. |
| **Nastavne cjeline/teme** | * Osnove nutricionizma
* Alternativne prehrane
* Sigurnost hrane i njeno označavanje
* Vjerske restrikcije u prehrani
* Specifične alternativne namirnice za pripremu slastica
* Izrada slastica alternativne prehrane
* Zaštita na radu, zaštita od požara i prva pomoć
 |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom.**Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**Zadatak: Polaznik dobiva za zadatak osmisliti recepturu, a potom izraditi sirovi voćni kolač. Za izvršavanje ovog zadatka, polaznik mora objasniti povezanost iskorištenih namirnica u zadatku i njihov utjecaj na zdravlje. Za pripremu zadatka, polaznik mora pripremiti kuhinjsko i slastičarsko posuđe, alate i uređaje koji su mu potrebni za izradu kolača, poštujući pritom pravila zaštite na radu.**Vrednovanje:**Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak. |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | Kreativnost i inovativnost (3 CSVET) |
| **Ishodi učenja** |
| 1. Navesti nove trendove u slastičarstvu
 |
| 1. Opisati značenje praćenja trendova u slastičarstvu
 |
| 1. Kreirati nove slastice uvažavajući trendove
 |
| 1. Izraditi i servirati kreativne i inovativne slastice prema namijeni
 |
| 1. Procijeniti organoleptička svojstva izrađene kreativne i inovativne slastice
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu.Polaznici će putem predavanja, vježbi i samostalnih aktivnosti usvajati osnovna znanja o novim trendovima u slastičarstvu i njihovoj primjeni te znanja potrebna za samostalno kreiranje i izradu slastice alternativne prehrane. Zatim će kroz vježbu planirati izradu kreativne i inovativne slastice prema namijeni. Usvojene vještine potom će primijeniti za izradu i serviranje slastica alternativne prehrane te će procijeniti njihova organoleptička svojstva.Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave kao i sistematiziranje otkrivenih ideja.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti u kreiranju i izradi inovativnih slastica alternativne prehrane. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Inovacije u slastičarstvu*** Načini izrade slastica na inovativan način
* Svojstva inovativnih postupaka
* Tehnološki postupci izrade modernih slastica

**Izrada klasične slastice na moderan način*** Organoleptička svojstva inovativnih slastica
 |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom.**Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**Kreirati i izraditi novu slasticu uvažavajući navedene trendove ili prema zadanoj namirnici, koristeći inovativne tehnološke postupke i načine dekoriranja primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade polaznik navodi specifičnosti inovativnog pristupa. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar. Nakon izrade, opisuje organoleptička svojstva izrađene slastice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim polaznicima i nastavniku.**Vrednovanje:**Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak. |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
|  |

|  |
| --- |
| **\*Napomena:***Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive kvalifikacija, zvanja i zanimanja) odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedninu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jednini ili množini.* |

**Broj i datum mišljenja na program (popunjava Agencija):**

|  |  |
| --- | --- |
| KLASA: |  |
| URBROJ: |  |
| Datum izdavanja mišljenja na program: |  |