**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema jela uz potpuno iskorištavanje namirnica**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |
| --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA** **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** |
| **Sektor**  | Turizam i ugostiteljstvo |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema jela uz potpuno iskorištavanje namirnica |
| **Vrsta programa** | Usavršavanje |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Gospodarenje otpadom u ugostiteljskom poslovanju (razina 5)SIU 2: Iskorištavanje i upotreba ostataka hrane u gastronimiji (razina 5) |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | SIU 1: Gospodarenje otpadom u ugostiteljskom poslovanju (CSVET 3)SIU 2: Iskorištavanje i upotreba ostataka hrane u gastronimiji (CSVET 5)Ukupno: 8 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** Kuhar chef / Kuharica chef<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311> **SKOMP**:Izrada jela <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2590> vrijedi do: 31.12.2026.**SZ** Stručnjak / Stručnjakinja ugostiteljskog posluživanja<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/320> **SKOMP**: Sigurnost na radu i zbrinjavanje otpada u skladu s održivim razvojem<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2655> vrijedi do: 31.12.2025. | SIU 1: Gospodarenje otpadom u ugostiteljskom poslovanju<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3485> SIU 2: Iskorištavanje i upotreba ostaka hrane u gastronomiji <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3436>  |  |
| **Uvjeti za upis u program** | Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 4.1 (kuhar, slastičar) |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 8 CSVET boda
* Uspješna završna provjera stečenih znanja usmenim i/ili pisanim putem, te provjera vještina polaznika projektnim i problemskim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se Uvjerenje o usavršavanju za stjecanje mikrokvalifikacije*Priprema jela uz potpuno iskorištavanje namirnica.*O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo. |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije *Priprema jela uz potpuno iskorištavanje namirnica.*provodi se redovitom nastavom u trajanju od **200 sati**, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela nastave putem online prijenosa u stvarnom vremenu.Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja u ustanovi, u trajanju od **54 sati**, dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **110 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **36 sati.** Učenje temeljeno na radu odvija se u specijaliziranoj učionici i specijaliziranoj učionici gdje se izvode simulacije stvarnih problemskih situacija, kao i u prostorima poslodavaca. |
| **Horizontalna prohodnost**  |  |
| **Vertikalna prohodnost** |  |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | **Materijalni uvjeti**• 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 kuharstvo s potrebnom opremom, priborom, strojevima i uređajima, sredstvima i potrebnim živežnim namirnica• kuhinja s potrebnom opremom, priborom, strojevima i uređajima, sredstvima i potrebnim živežnim namirnica |
| **Kompetencije koje se programom stječu**  |
| **SZ** Kuhar chef / Kuharica chef <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311> **SKOMP**: Izrada jela <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2590> * Primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje
* Racionalno koristiti namirnice i potrošni materijal
* Uvoditi nove trendove i nove tehnike rada u kuhinju temeljem novih gastronomskih spoznaja
* Pravovremeno donijeti odluke temeljem zahtjeva proizvodnog procesa u kuhinji
* Gotoviti jela odabirom pravilne termičke obrade prema zakonitostima struke

**SZ** Stručnjak / Stručnjakinja ugostiteljskog posluživanja <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/320> **SKOMP**: Sigurnost na radu i zbrinjavanje otpada u skladu s održivim razvojem <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2655> * Educirati zaposlenike da se odgovorno odnose prema okolišu te da u svoje aktivnosti uključe i brigu o okolišu
* Povećati recikliranje i ponovnu uporabu
* Zbrinuti otpadne materijale i dijelove prema pravilima struke i specifičnosti zanimanja
* Primijeniti pravila zaštite zdravlja po HACCP standardima
 |
| **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 učenicima, 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 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.** | Priprema jela uz potpuno iskorištavanje namirnica | Gospodarenje otpadom u ugostiteljskom poslovanju | 5 | 3 | 20 | 45 | 10 | 75 |
| Iskorištavanje i upotreba ostaka hrane u gastronomiji | 5 | 5 | 34 | 65 | 26 | 125 |
|  **Ukupno**: | 8 | 54 | 110 | 36 | 200 |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | Priprema jela uz potpuno iskorištavanje namirnica  |
| **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.

Specifična znanja povezana sa SIU mogu biti stečena formalnim obrazovanjem, neformalnim i informalnim učenjem. Ishodi učenja mogu se ostvarivati neformalnim i informalnim učenjem. |
| **Obujam modula (CSVET)** | **8 CSVET** |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 54 (27%) | 110 (55%) | 36 (18%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je omogućiti polaznicima stjecanje znanja i vještina iz područja kuharstva sa smanjenim količinom otpada te maksimalnim iskorištavanjem viškova otpada koji nastaju u kuhinji prilikom pripreme i gotovljenja hrane. Kroz ovaj modul, polaznik će moći: objasniti razloge gubitka hrane i nastajanja otpada od hrane, prepoznati uzročnike bacanja hrane i predlagati rješenja problema prekomjernog bacanja hrane. Nadalje, osvjestit će važnost primjene ekoloških namirnica i njihove primjene u kuharstvu.U konačnici, cilj modula je razvijati vještine za samostalno kreiranje jela uz smanjenu količinu otpada te osmišljavanje novih receptura u skladu s održivim razvojem (ponovno iskorištavati otpad od namirnica koji nastaje u kuharstvu), a sve u cilju smanjivanja otpada od hrane koji nastaje u kuhinji čime se ujedno smanjuje i pritisak na okoliš. |
| **Ključni pojmovi** | *Gospodarenje otpadom, održivi razvoj, racionalno korištenje namirnica, smanjenje otpada, iskorištavanje otpada, izrada jela od neiskorištenih namirnica* |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa maksimalnog iskorištavanja namirnica u kuharstvu i predlaganja rješenja za smanjenje otpada koje nastaje u kuharstvu.Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad u kuhinji gdje je cilj izraditi jelo sa smanjenim otpadom ili ponovno iskoristiti otpad koji je nastao prilikom izrade jela.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.). U kuhinjskim prostorijama s kojima Ustanova ima ugovor za obavljanje učenja temeljnog na radu. Polaznik će samostalno, ali uz nadzor mentora, primijeniti stečeno znanje i vještine u kuhinji, a sve u skladu s održivim razvojem. |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | 1. Kaic-Rak, Antoniette. 1990. *Tablice o sastavu namirnica i pića.* Zavod za zaštitu zdravlja SR Hrvatske. Zagreb.
2. Kulier, Ignac. 2001. *Što jedemo – tablice kemijskog sastava namirnica*. Tiskara Impress. Zagreb.
3. Mandić, Milena, Lela. 2007. *Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja*. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek.
4. Michell, Mary Kay. 2003. *Nutrition acrossthe life span.* Saunders Second edition. Philadelphia.
5. Šimundić, Borislav: 2008. *Prehrambena roba. Prehrana i zdravlje*. Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji. Opatija.
6. Turčić, Vlatka. 2000. *HACCP i higijena namirnica*. Filedata. Zagreb.
7. Živković, Roko. 2000. *Hranom do zdravlja: hrana nije lijek, ali liječi*. Medicinska naklada. Zagreb.
8. Živković, Roko. 2002. *Dijetetika*. Medicinska naklada. Zagreb.
9. Lelas, Vesna. 2008. *Procesi pripreme hrane*. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. Zagreb.
10. Matelja. George. 2009. *Najzdravije namirnice svijeta*. Planetopija. Profil.
11. InterantionL. Zagreb.Udruga Split zdravi grad. Split. 2. izdanje. Zagreb.
12. Muller, H. (2004): Turizam i ekologija, Povezanost područja i djelovanja, Masmedija, Zagreb. 17. Odraz (2006): Održivi turizam u deset koraka, Institut za turizam, Zagreb.
13. Krešić, G. (2012): Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Opatija
14. Gospodarenje otpadom III: izbjegavanje, prevencija i edukacija / Darko Kiš, Zlatko Milanović, Sanja Kalambura, Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek, Sveučilište J. J. Strossmayera, 2019
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a[[1]](#footnote-1):** | Gospodarenje otpadom u ugostiteljskom poslovanju (3 CSVET) |
| **Ishodi učenja** |
| Smanjiti količinu otpada ponovnom uporabom |
| Voditi sustav odvajanja otpada |
| Objasniti ciljeve gospodarenja otpadom |
| Kategorizirati vrste otpada prema svojstvima i mjestu nastanka u ugostiteljskom objektu |
| Planirati postupanje otpadom nastalim u ugostiteljskom poslovanju |
| Objasniti posljedice djelovanja otpada na okoliš |
| Predložiti mjere za smanjivanje otpada u ugostiteljskom poslovanju |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav u ovom skupu ishoda učenja je situacijsko učenje.Polaznici će primijeniti stečena znanja o gospodarenju otpadom i njegovom djelovanju na okoliš kroz konkretne zadatke vezane uz razvrstavanje otpada u ugostiteljskom poslovanju i planiranje gospodarenja istim. Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Nastavnik kroz proces poučavanja, prati rad polaznika te daje povratne informacije o njihovom uspjehu. |
| **Nastavne cjeline/teme** | 1. Uvod u gospodarenje otpadom2. Kategorizacija otpada3. Zašto trebamo reciklirati4. Povezanost otpada s ugostiteljstvom5. Racionalno korištenje namirnica6. Ekološka sredstva za higijenu radnog prostora |
| **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.**Zadatak 1:**Polaznik dobiva zadatak analizirati koncept cjelovitog gospodarenja otpadom. Potom istražuje mogućnosti smanjivanja otpada nastalog u ugostiteljskom objektu na konkretnom primjeru. Po završetku usmenim putem prezentira osmišljeni prijedlog rješenja.**Zadatak 2:**Polaznik dobiva zadatak skladištiti povrće i voće. Prilikom izvršavanja zadatka učenik uklanja ambalažu (papir, najlon) i pohranjuje ju u odgovarajuće spremnika. Potom pregledava voće i povrće, uklanja oštećene i neupotrebljive dijelove te ih pohranjuje u spremnike za biorazgradivi otpad i objašnjava važnost razvrstavanja otpada.**Vrednovanje**:Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak. |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | Iskorištavanje i upotreba ostataka hrane u gastronomiji (5 CSVET) |
| **Ishodi učenja** |
| Definirati koncept zero waste kuhinje |
| Identificirati vrstu i količinu otpada koji nastaju u kuhinji |
| Planirati količinu namirnica prema planu rada ugostiteljskog objekta |
| Napraviti jelo od neiskorištenih ostataka hrane |
| Identificirati kritične točke u kuhinji gdje se stvara najviše otpada od hrane |
| Prilagoditi skladištenje ostataka hrane za njihovu ponovnu upotrebu |
| Prepoznati višak hrane koja bi se ponovno mogla upotrijebiti za kreiranje obroka |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.Polaznici će primijeniti stečena znanja o konceptu zero waste kuhinje kroz izradu jela od neiskorištenih ostataka hrane. U skupu ishoda učenja naglasak je stavljen i na situacijsko učenje, u kojem se polaznike stavlja u određene situacije u kojima trebaju identificirati kritične točke u poslovanju ugostiteljskog objekta i prilagoditi svoj rad i postupke pripreme obroka, a sve u skladu s konceptom zero waste kuhinje.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Nastavnik kroz proces poučavanja, prati rad polaznika te daje povratne informacije o izradi jela uz potpuno iskorištavanje namirnica. |
| **Nastavne cjeline/teme** | 1. Oznake kvalitete
2. Zero waste – kuhinja s manje otpada

3. Planiranje naručivanja namirnica – naruči onoliko koliko je potrebno1. Kako iskoristiti višak hrane u kuhinji
2. Identifikacija izvora otpada u kuhinji
3. Izrada jela iz neiskorištenih namirnica
4. Sigurnost hrane
5. Skladištenje otpada od hrane
 |
| **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.**Zadatak:**Tijekom sedam dana polaznici sakupljaju otpad od hrane u tri odvojena spremnika prema izvorima nastanka: tijekom skladištenja i čuvanja hrane, tijekom pripreme i posluživanja te nakon konzumacije („otpad s tanjura”). Pismenim putem bilježe pripadajuće informacije o razlogu i sadržaju bacanja, odnosno o vrsti hrane koja je odbačena kao otpad. Cilj je ustanoviti gdje i zašto nastaje otpad. **Zadatak**: Polaznik prema nalogu kuhara dobiva zadatak kreirati jelo od otpada koji nastaje od ostataka hrane.**Vrednovanje**:Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak. |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* |

|  |
| --- |
| **\*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: |  |

1. Popunjava se onoliko puta koliko je skupova ishoda učenja u modulu*.* [↑](#footnote-ref-1)