**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije**

**organiziranje cateringa**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |
| --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA** **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** |
| **Sektor**  | Turizam i ugostiteljstvo |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije organiziranje cateringa |
| **Vrsta programa** | Usavršavanje |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu, razina 4 HKO SIU 2: Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering), razina 4 HKO |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | SIU 1: Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu, 2 CSVETSIU 2: Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering), 4 CSVETUKUPNO: 6 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: Organizacija i pripremanje radnog procesa u kuhinji<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2589> SKOMP: Komunkacijske vještine kuhara specijaliste<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2592> SKOMP: Administrativni poslovi u kuhinji<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2594> datum: 31.12.2026.SZ: *Stručnjak / Stručnjakinja ugostiteljskog posluživanja*<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/320> SKOMP: Organizacija događaja i rad na cateringu<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2653> datum: 31.12.2025. | SK: *Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka*SIU: Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5805SK> datum: 31.12.2027.SK: *Tehničar posluživanja / Tehničarka posluživanja*SIU: Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering)<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6405> datum: 31.12.2027. |  |
| **Uvjeti za upis u program** | Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 4.1 (kuhar, konobar, slastičar), važeća sanitarna iskaznica |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 6 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*Organiziranje cateringa.*O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo. |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije *Organiziranje cateringa*provodi se redovitom nastavom u trajanju od **150 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 **35 sati**, dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **100 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **15 sati.** Učenje temeljeno na radu odvija se u 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** | <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/182> <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168>  |
| **Kompetencije koje se programom stječu**  |
| 1. Voditi rasporede radnog vremena, smjena i zaduženja u kuhinji
2. Rasporediti poslove i zaduženja prema zadatcima i radnom procesu
3. Koordinirati i upravljati osobljem u kuhinji
4. Motivirati zaposlenike u svrhu povećanja produktivnosti i kvalitete rada
5. Prepoznati područja poboljšanja vještina radnika u kuhinji
6. Kontinuirano evaluirati rad zaposlenika i usmjeravati njihov profesionalni razvoj
7. Prilagoditi glazbu, rasvjetu i dekoraciju u ugostiteljskom objektu
8. Voditi evidenciju ugovorenih, vanrednih i svečanih obroka
9. Osmisliti ponudu jela i pića za posebne prilike
10. Održavati prostor i inventar u skladu s postojećim sanitarno-higijenskim propisima
 |
| **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** | 31.12.2027. |

1. **MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | **Planiranje i organizacija cateringa** | Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu | 4 | 2 | 15 | 30 | 5 | 50 |
| Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta | 4 | 4 | 20 | 70 | 10 | 100 |
|  Ukupno:  | 6 | 35 | 100 | 15 | 150 |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnostipolaznika*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **Planiranje i organizacija cateringa** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/182> <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168> |
| **Obujam modula (CSVET)** | **6 CSVET** |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 35 (23%) | 100 (67%) | 15 (10%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je upoznati polaznike s postupkom planiranja i organizacijom cateringa. U prvom dijelu modula, polaznici će razvijati vještine u upravljanju i vođenju ljudi u kuhinji, planiranju radnog vremena, organizaciji i rasporedu poslova te postupcima praćenja rada i zadovoljstvu zaposlenika. U drugom dijelu polaznik će razvijati vještine u samostalnoj organizaciji i provođenju cateringa. Nakon vođenog procesa učenja, polaznik će kroz samostalne aktivnosti istraživati rad cateringa prema uputama nastavnika i sistematizirati najvažnije segmente u organizaciji cateringu. Nakon teorijskog dijela i samostalnih aktivnosti, polaznik će, kroz učenje temeljeno na radu, razvijati vještine u izradi sredstava ponude za catering, planiranju i organizaciji dopreme pića, napitaka i hrane do odabranog mjesta, planu povrta robe i primjene zaštite okoliša i higijene u posluživanju na cateringu.  |
| **Ključni pojmovi** | *planiranje radnog vremena, evaluacija rada, timski rad, catering, sredstva ponude, usluge cateringa, doprema i povrat robe, zaštita okoliša i higijena* |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa u planiranju i organizaciji cateringa.Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih situacija u cateringuU 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. Muller, H. (2004): Turizam i ekologija, Povezanost područja i djelovanja, Masmedija, Zagreb.
2. Krešić G., Trendovi u prehrani, Sveučilište u Rijeci, Opatija 2012.
3. Tešanović D., Osnove gastronomije za menadžere, univerzitet u Novom Sadu, 2016., Novi Sad.
4. Lelas, Vesna. 2008. *Procesi pripreme hrane*. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. Zagreb.
5. Ketterer, M. (1991). How to Manage a Successful Catering Business, Second Edition. New Jersey: John Wiley & Son
6. Meštrić-Molnar, T., Marinjak, R , Mustać, M., Magaš, Z. i Lovrenčić, B. (2007). *Suvremeni trendovi u gastronomiji.* Zagreb: Agencija za strukovno obrazovanje Zagreb.

**Internetski izvori:** 1. History of catering. Dostupno na: <https://medium.com/made-fromscratch-fine-catering/the-history-of-catering-in-the-united-statesb7a3c64184f4>
2. Strike, A. (2019). *What does full service catering include*. Dostupno na: <https://celebrationsmenu.com/what-does-full-service-cateringinclude/>

**Dodatno:**Interna skripta koju su izradili predavači |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu** |
| **Ishodi učenja** |
| Rasporediti zaduženja u kuhinji |
| Planirati radno vrijeme osoblja u ugostiteljskoj kuhinji poštivajući zakonsku regulativu |
| Razlikovati metode i tehnike praćenja i evaluacije rada zaposlenika u ugostiteljskoj kuhinji |
| Primijeniti načela timskog rada u ugostiteljskoj kuhinji |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav u SIU *Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu* je učenje temeljeno na radu.Tijekom realizacije teorijskih nastavnih sadržaja, nastavnik upoznaje polaznika s pravilnim upravljanjem ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu, izradi i vođenju rasporeda radnog vremena, smjena i zaduženja u kuhinji, rasporedu zaposlenika sukladno njihovim kompetencijama, evaluaciji rada i radu u timu. Nastavnik će vođenim procesom učenja i poučavanja uvesti polaznike u organizaciju rada u kuhinji/blagovaonici.Nastavnik prikazuje i objašnjava praktične zadatke uz demonstraciju. Najveći dio ostvarivanja ishoda učenja održat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumima, ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili regionalnim centrima kompetentnosti gdje će polaznik produbljivati vještine o načelima timskog rada, radnom vremenu, metodama i tehnikama praćenja i evaluaciji rada djelatnika u kuhinji/blagovaonici.Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o organizaciji rada u kuhinji. |
| **Nastavne cjeline/teme** | * Organizacija radnog vremena
* Organizacija zaduženja u kuhinji/blagovaonici
* Metode i tehnike praćenja zaposlenika
* Evaluacije zaposlenika
* Timski rad
 |
| **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**: U ugostiteljskom objektu previđena je proslava rođendana. Za tu prigodu predviđeno je 30 gostiju. Zadatak polaznika je, organizirati radno vrijeme zaposlenika uvažavajući zakonske regulative i propise, rasporediti zaduženja sukladno radnim zadatcima. Uz to, polaznik treba osmisliti jedan oblik motivacije kojim će povećati produktivnost rada te izraditi evaluacijski upitnik u kojem će se preispitati zadovoljstvo radnika.  |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Elementi vrednovanja** | NE ZADOVOLJAVA(0 BODOVA) | ZADOVOLJAVA(1 BOD) | U POTPUNOSTI(2 BODA) |
| Poznavanje zakonske regulative | Ne poznaje zakonske regulative | Djelomično poznaje zakonske regulative | U potpunosti poznaje zakonske regulative |
| Planiranje dnevnih zaduženja i radnog vremena kuhinjskog/poslužnog osoblja | Nije isplanirao dnevna zaduženja i radno vrijeme kuhinjskog/poslužnog osoblja | Napravio plan dnevnog zaduženja i radnog vremena kuhinjskog/poslužnog osoblja uz pomoć nastavnika | U potpunosti isplanirao dnevna zaduženja i radno vrijeme kuhinjskog/poslužnog osoblja |
| Izrada i popunjavanje tablice s dnevnim zaduženjima i radnim vremenom osoblja | Nije izradio i popunio tablice s dnevnim zaduženjima i radnim vremenom osoblja | Izradio i popunio tablice s dnevnim zaduženjima i radnim vremenom osoblja uz pomoć nastavnika | U potpunosti samostalno izradio i popunio tablice s dnevnim zaduženjima i radnim vremenom osoblja |
| Osmišljavanje motivacije (aktivnosti za motivaciju) | Nije osmislio motivaciju za povećanje produktivnosti zaposlenika | Osmislio je motivaciju za povećanje produktivnosti zaposlenika uz pomoć nastavnika | U potpunosti samostalno osmisio motivaciju za povećanje produktivnosti zaposlenika |
| Izrada evaluacijskog upitnika | Nije izradio evaluacijski upitnik o zadovoljstvu zaposlenika | Djelomično izradio evaluacijski upitnik o zadovoljstvu zaposlenika | U potpunosti izradio evaluacijski upitnik o zadovoljstvu zaposlenika |

 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *-* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering) |
| **Ishodi učenja** |
| Razlikovati osnovne karakteristike cateringa u ugostiteljstvu |
| Samostalno izraditi sredstvo ponude za potrebe cateringa |
| Pripremiti i dopremiti hranu, piće i napitke za cateringu |
| Samostalno koristiti opremu i uređaje u pružanju usluga cateringa |
| Napraviti plan povrata inventara pića, napitaka i hrane u prostor cateringa |
| Primijeniti mjere zaštite okoliša i higijene u posluživanju cateringa |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav SIU *Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta – catering* je učenje temeljeno na radu.Tijekom realizacije teorijskih nastavnih sadržaja, nastavnik upoznaje polaznike s osnovama rada na cateringu.Nastavnik prikazuje i objašnjava praktične zadatke uz demonstraciju. Najveći dio ostvarivanja ishoda učenja održat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumima, ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili regionalnim centrima kompetentnosti gdje će učenik promatranjem i sudjelovanjem u radnim procesima produbljivati vještine izradi sredstva ponude za catering, planu povrata inventara, napitaka i hrane, pripremu i dopremu hrane i pića za catering primjenu mjera zaštite okoliša i higijene.Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o organizaciji i radu na cateringu.  |
| **Nastavne cjeline/teme** | * Catering – pojam i vrste
* Plan nabavke i povrata robe za potrebe cateringa
* Sredstva i predmeti rada za catering
* Pripremni radovi
* Postupak posluživanja
* Završni radovi
* Mjere zaštita okoliša i higijene
 |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.Primjer vrednovanja:**Zadatak**: Polaznik dobiva zadatak organizirati posluživanje hrane, pića i napitaka u prostorijama naručioca. Odrađuje pripremne radove u prostorijama ugostiteljskog objekta i pristupa transportu, pripremi i posluživanju cateringa pridržavajući se higijenskih standarda. Nakon posluživanja upotrijebljeno posuđe razvrstava i vraća u prostor cateringa.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Elementi vrednovanja** | NEZADOVOLJAVA(0 bodova) | DJELOMIČNO(1 bod) | U POTPUNOSTI(2 boda) |
| Pripremni radovi | Nije pravilno izvršio pripremne radove | Djelomično je izvršio pripremne radove | Izvršio je pripremne radove |
| Organizacija transporta | Nije pravilno organizirao transport | Djelomično je organizirao transport | Izvršio je organizirao transport |
| Posluživanje cateringa | Nije pravilno poslužio catering | Djelomično je poslužio catering | Izvršio je posluživanje cateringa |
| Završni radovi | Nije pravilno izvršio završne radove | Djelomično je izvršio završne radove | Izvršio je završne radove |

 |
| **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: |  |