**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije**

**priprema hrvatskih tradicionalnih jela**

**Mjesto, mjesec godina**

1. **OPĆI DIO**

|  |
| --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA** **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** |
| **Sektor**  | Turizam i ugostiteljstvo |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema hrvatskih tradicionalnih jela |
| **Vrsta programa** | Usavršavanje |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Primjena trendova u gastronomiji, HKO 4SIU 2: Hrvatska gastronomija, HKO 4 |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | SIU 1: Primjena trendova u gastronomiji, 8 CSVETSIU 2: Hrvatska gastronomija, 5 CSVETUKUPNO: 13 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: Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo*[Registar HKO: Detalji standarda zanimanja (srce.hr)](https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/321) SKOMPPlaniranje, priprema i organizacija u ugostiteljskom objektu<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2656> SZ: *Kuhar chef / Kuharica chef*[Registar HKO: Detalji standarda zanimanja (srce.hr)](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> Vrijedi do: 31.12.2027. | SK: *Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka*SIU: Hrvatska gastronomija<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5810> SK: *Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarska za ugostiteljstvo* SIU: Primjena trendova u gastronomiji<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6714> Vrijedi do: 31.12.2027. |  |
| **Uvjeti za upis u program** | Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 4.1 (kuhar), važeća sanitarna iskaznica |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 13 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 hrvatskih tradicionalnih jela.*O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo. |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije *Priprema hrvatskih tradicionalnih jela.*provodi se redovitom nastavom u trajanju od **325 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 **40 sati**, dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **205 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **80 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/168> <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/197>  |
| **Kompetencije koje se programom stječu**  |
| 1. Primijeniti pravila za održavanja osobne higijene i poslovnog odijevanja
2. Planirati i organizirati potrebne resurse za obavljanje zadataka u kuhinji
3. Nabaviti namirnice uvažavajući jelovnike, menije i potrošnju ugostiteljskog objekta
4. Skladištiti namirnice prema vrsti namirnice, standardima i pravilima skladištenja u kuhinji
5. Procijeniti potrebnu nabavu i naručiti namirnice kratkog roka trajanja
6. Organizirati i upravljati resursima tijekom rada u kuhinji
7. Kontrolirati i provjeriti pripremljenost namirnica za daljnju obradu
8. Planirati minimalne zalihe namirnica i ostale robe u kuhinji
9. Primijeniti osnove ekonomije i poduzetništva u ugostiteljstvu
 |
| **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.** | **TRENDOVI U GASTRONOMIJI** | Primjena trendova u gastronomiji | 4 | 8 | 30 | 120 | 50 | 200 |
| **2.** | **HRVATSKA GASTRONOMIJA** | Hrvatska gastronomija | 4 | 5 | 15 | 80 | 30 | 125 |
|  Ukupno:  | 13 | 45 | 200 | 80 | 325 |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnostipolaznika*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **TRENDOVI U GASTRONOMIJI** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6714>  |
| **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** |
| 30 (15%) | 120 (60%) | 50 (25%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | Obvezni  |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je upoznati polaznike s gastronomskim trendovima i njihovim utjecajem na zdravlje čovjeka. Kroz samostalne aktivnosti, polaznk će istraživati trendove u prehrani, analizirati različite oblike prehrane te kritički promišljati o utjecaju trendova na tradicionalnu kuhinju. Nakon usvojenog teorijskog dijela i samostalnih aktivnosti, polaznik će usvojiti vještine u pripremi tradicionalnih jela. Kroz učenje temeljeno na radu, polaznik će koristiti svježe, lokalne i sezonske namirnice te kroz kreativnost polaznika, a uz vođenje nastavnika, izrađivati tradicionalna jela u modernom obliku. |
| **Ključni pojmovi** | *Trendovi u gastronomiji, suvremeni oblici prehrane, priprema tradicionalnih jela prema trendovima, lokalne namirnice.* |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa u izradi tradicionalnih jela prema trendovima u gastronomiji.Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih situacija u kuhinjskom poslovanjuU 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** | 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. Vuksanović N., Chef teorija i praksa, Alfa-graf, Novi Sad 2019
5. Pleše, E. Tradicionalna jela, Naklada Uliks d.o.o., 2007.
6. Semenčić, I., Šimonović, B., Tradicionalna hrvatska kuharica, 2006., Zagreb
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Primjena trendova u gastronomiji** |
| **Ishodi učenja** |
| Istražiti gastronomsku kulturu u svrhu promicanja zdravog načina prehrane uvažavajući gastronomske trendove |
| analizirati suvremene oblike prehrane (makrobiotičku, vegetarijansku, tradicionalnu i dr. prehrane) |
| usporediti hrvatsku nacionalnu gastronomiju sa svjetskim gastronomskim trendovima |
| analizirati moderne i klasične trendove u prezentiranju i pripremi hrane |
| pripremiti tradicionalna jela u skladu s trendovima |
| primijeniti odgovarajuće tehnike u pripremi lokalnih, svježih i sezonskih namirnica u gastronomskoj ponudi |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav u SIU *Primjena trendova u gastronomiji* je učenje temeljeno na radu u kojem će polaznici stjecati vještine u području gastronomskih trendova, kombinirajući suvremene i tradicionalne oblike prehrane sukladno radnim zadatcima i prigodama. Kroz učenje temeljeno na radu polaznici će primijeniti odgovarajuće tehnike tijekom pripreme jela u skladu s trendovima pri ćemu će samostalno rukovati profesionalnom opremom, priborom i alatima. Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih vještina te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o trendovima u gastronomiji i pripremi jela prema u skladu s gastronomskim trendovima.Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave, sistematiziranje novih informacija o trendovima na području gastronomije i njihovoj implementaciji u tradicionalnu gastronomiju.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 njegovom napretku. |
| **Nastavne cjeline/teme** | * Suvremeni oblici prehrane
* Gastronomska kultura – gastronomski trendovi
* Hrvatska nacionalna gastronomija
* Tehnike prigotavljanja jela za gastronomsku ponudu
* Priprema tradicionalnih hrvatskih jela na suvremen način
 |
| **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**VJEŽBA:** Polaznik dobiva zadatak istražiti i prezentirati proizvođače lokalnih proizvoda i tradicionalnih receptura iz regije koje dolazi. U skladu s tim, polaznik treba osmisliti novu recepturu jela tradicionalne kuhinje, uz nadogranju s novim trendovima u kuharstvu. Prema novoj recepturi, polanik treba napraviti jelo u skladu s trendovima, poštujući tradiciju hrvatske gastronomije.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Elementi vrednovanja** | NE ZADOVOLJAVA | DJELOMIČNO | U POTPUNOSTI |
| Prezentacija istraživanja lokalnih proizvoda |  |  |  |
| Prezentacija tradicionalnih recepata odabranog područja  |  |  |  |
| Izrađena receptura tradicionalnog jela u skladu s trendovima |  |  |  |
| Izrađeno jelo u skladu s trendovima |  |  |  |
| Kreativnost u izradi jela |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **HRVATSKA GASTRONOMIJA** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** |  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5810>  |
| **Obujam modula (CSVET)** | **5 CSVET**  |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| **15 (12%)** | **80 (64%)** | **30 (24%)** |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je upoznati polaznike s različitim vrstama svjetskih kuhinja i njihovim utjecajem na hrvatsku gastronomiju te njezin razvoj. Polaznik će kroz samostalne aktivnosti istraživati gastronomiju specifičnu za svaku pojedinu regiju Hrvatske. Nakon vođenog procesa učenja i poučavanja te samostalnog istraživačkog učenja, polaznik će kreirati jelovnike prilagođeno specifičnostima pojedinim regijama hrvatske. Nakon izrađenih sredstva ponuda jela, polaznik će stjecati potrebne vještine kroz učenje temeljeno na radu u kojem će gotoviti jela prilagođena različitim područjima Hrvatske.  |
| **Ključni pojmovi** | Utjecaj svjetske kuhinje, hrvatska gastronomija, izrada jelovnika po regijama, gotovljenje jela po regijama |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa u pripremanju i gotovljenju jela za pojedinu hrvatsku regiju. Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih situacija u kuhinjskom poslovanju.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** | 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. Vuksanović N., Chef teorija i praksa, Alfa-graf, Novi Sad 2019
5. Pleše, E. Tradicionalna jela, Naklada Uliks d.o.o., 2007.
6. Semenčić, I., Šimonović, B., Tradicionalna hrvatska kuharica, 2006., Zagreb
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Hrvatska gastronomija** |
| **Ishodi učenja** |
| Opisati utjecaj svjetskih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije |
| Opisati povijesni razvoj hrvatske gastronomije |
| Usporediti specifičnosti gastronomskih regija Hrvatske (Istra, Dalmacija, Zagorje, Slavonija) |
| Izraditi jelovnik karakterističan za pojedinu regiju |
| Gotoviti jela specifična za pojedinu hrvatsku regiju |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav u SIU *Hrvatska gastronomija* je učenje temeljeno na radu. Polaznici će nakon usvojenog znanja izrađivati jelovnike prilagođene pojedinim regijama hrvatske. Potom će polaznici razvijati vještine u pripremanju i gotovljenju hrvatskih tradicionalnih jela uz vođenje i upute mentora. Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih vještina te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja u području istraživanju specifičnosti pojedinih regija Hrvatske i njihove gastronomije. Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave, sistematiziranje novih informacija o trendovima na području gastronomije i njihovoj impelementaciji u tradiconalnu gastronomijuAko 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 njegovom napretku. |
| **Nastavne cjeline/teme** | * Svjetska kuhinja
* Utjecaj svjetske kuhinje na hrvatsku gastronomiju
* Specifičnosti gastronomskih regija
* Izrada jelovnika
* Gotovljenje tradicionalnih hrvatskih jela
 |
| **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**Projektni zadatak:** Izabrati jedan hrvatski lokalitet i prema njegovim specifičnostima izraditi jelovnik. U skladu s izrađenim jelovnikom polaznik treba izrabrati jedno tradicionalno jelo i prigotoviti ga.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Elementi vrednovanja** | NEZADOVOLJAVA | DJELOMIČNO | U POTPUNOSTI |
| Izrada jelovnika tradicionalnih jela | Polaznik nije izradio jelovnik tradicionalnih jela | Polaznik izrađuje jelovnik uz pomoć nastavnika/mentora | Polaznik u potpunosti i cjelovito izrađuje jelovnik hrvatskih tradicionalnih jela |
| Pritogotoviti jedno hrvatsko tradicionalno jelo | Polaznik ne uspjeva prigotoviti hrvatsko tradicionalno jelo | Polaznik djelomično prigotavlja jedno hrvatsko tradicionalno jelo | Polaznik u potpunosti prigotavlja jedno hrvatsko tradicionalno jelo |

 |
| **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: |  |