**Naziv i adresa ustanove**

**Naziv programa obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije**

**priprema i posluživanje barskih mješavina**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |
| --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA** **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE/DJELOMIČNE/CJELOVITE KVALIFIKACIJE** |
| **Sektor** **Obrazovni sektor** | Turizam i ugostiteljstvo |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema i posluživanje barskih mješavina |
| **Vrsta programa** | Osposobljavanje |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel) (razina 4)SIU 2: Osobna higijena u ugostiteljstvu (razina 3) |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | 7 CSVETSIU 1: Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel) (CSVET 5)SIU 2: Osobna higijena u ugostiteljstvu (CSVET 2) |
| **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 Stručnjak / Stručnjakinja ugostiteljskog posluživanja**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/320>SKOMP: Prodajni razgovor<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2650>SKOMP: Priprema i prezentacija pića<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2651>SKOMP: Poslovna komunikacija i kvaliteta usluge<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2654>Vrijedi do: 31.12.2025.**SZ Pomoćni ugostitelj/Pomoćna ugostiteljica**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/324>SKOMP: Zaštita zdravlja i okoliša u poslovanju ugostiteljskog objekta<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2675>Vrijedi do: 31.12.2027. | **SK Tehničar posluživanja / Tehničarka posluživanja**<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/182>SIU 1: Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel)<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6412>**SK Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica**<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/148>SIU 2: Osobna higijena u ugostiteljstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5286> |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 1 HKO
* Važeća sanitarna iskaznica
* Liječnička potvrda
* Navršenih 18 godina
 |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 7 CSVET bodova
* 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 i posluživanje barskih mješavinaO završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo. |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema i posluživanje barskih mješavinaprovodi se redovitom nastavom u trajanju od **175 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 **47 sati,** dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **93 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **35 sati.** Učenje temeljeno na radu odvija se u specijaliziranoj učionici gdje se izvode simulacije stvarnih problemskih situacija, kao i u specijaliziranim prostorijama ugostiteljskog objekta. |
| **Horizontalna prohodnost**  | *(s obzirom na prethodno završene obrazovne cikluse te prethodno stečene kompetencije/kvalifikacije)* |
| **Vertikalna prohodnost** | *(s obzirom na prethodno završeno obrazovanje te prethodno stečene kompetencije/kvalifikacija)* |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | **Materijalni uvjeti**<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6412><https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5286> |
| **Kompetencije koje se programom stječu**  |
| 1. Procijeniti pravilno vrijeme preuzimanje narudžbe
2. Objasniti postupak pripreme pića i napitaka
3. Prezentirati i dekorirati piće u odgovarajućim čašama
4. Primijeniti osnovne tehnike miksologije
5. Rukovati aparatima i sitnim inventarom sukladno pravilima ugostiteljskog objekta
6. Koristiti vještinu aktivnog slušanja kod rješavanja prigovora gosta
7. Nositi propisanu radnu odjeću prilikom izvršavanja zadataka
8. Održavati radni prostor u skladu s postojećim propisima ugostiteljskog objekta i higijensko sanitarnim 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

Dobivenim rezultatima 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. **Priprema, prezentiranje i posluživanje barskih mješavina**
 | Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel) | 4 | 5 | 32 | 78 | 15 | 125 |
| Osobna higijena u ugostiteljstvu | 3 | 2 | 15 | 15 | 20 | 50 |
|  Ukupno:  | **7** | **47** | **93** | **35** | **175** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnostipolaznika*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **Priprema, prezentiranje i posluživanje barskih mješavina**  |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6412><https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5286> |
| **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** |
| 47 sati (27%) | 93 sati (53%) | 35 sati (20%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je usavršiti polaznike u području pripreme i posluživanja barskih mješavina kroz poznavanje vrsta i tipova barova, klasifikaciju i povijesni razvoj miješanih pića i koktela te odabir barskog inventara za pripremu barskih mješavina. Nakon realizacije modula polaznik će moći kombiniranjem različitih tehnika dekorirati, prezentirati i pravilno poslužiti barsku mješavinu stvarajući nove recepte za koktele i miješana pića kombinirajući inovativne ideje s tradicionalnim znanjem koje uključuje i dizajn kroz razvoj personaliziranih menija koktela za restoran, događaj ili bar. Cjelokupno opisani proces polaznici će prolaziti primjenjujući higijensko sanitarne i postojeće propise ugostiteljskog objekta. |
| **Ključni pojmovi** | ***Bar i Barska oprema, Netradicionalni barski alati, Barske mješavine, Piće i Namirnice u baru, Tehnike pripremanja barskih mješavina, Kokteli, Dekoracije, prezentiranje i posluživanje barskih mješavina, Osobna higijena, Higijena radnog prostora, sanitarno higijenski standardi*** |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu će se realizirati integrirano kroz rad u stvarnim radnim situacijama i rješavanju problema kroz problemske i projektne zadatke, u kojima će polaznici aktivno povezivati teorijske sadržaje s praktičnim primjerima u učionicama/praktikumu/specijaliziranim prostorima (simuliranim uvjetima) i/ili kroz učenje na radnome mjestu kod poslodavaca (ugostiteljskom objektu) s kojim ustanova ima potpisan ugovor o suradnji gdje polaznici sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora. |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | * Mr. D.Todorović, Z. Dundović, S. Ratkajec, D. Sikirić: Enciklopedija koktela i drugih barskih mješavina, Marjan Tisak – Split, 2007. godine
* I.Marošević: Bar i barsko poslovanje, Horeba, Pula, 2002. Godine
* Ratkajec, Slavko: Ugostiteljsko posluživanje 3 : udžbenik za 3. razred ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2020.
* J. Blečić i M. Folnović, Pozunavanje prehrambene robe, POU Zagreb, 2005.
* Zakon o zaštiti na radu (N.N., br.: 94/18, 96/18)
* Zakon o radu (N.N., br.: 127/17, 98/19)
* Zakon o hrani (N.N., br. 30/15, 115/18)
* Pravilnik o uporabi osobne zaštitne opreme (N.N., br.: 94/18, 5/21)
* Jurjević D.,: Sigurnost na radu za radnike u ugostiteljstvu, Rijeka 2017.
* Vodič za siguran rad u turizmu i ugostiteljstvu; Zavod za unapređenje zaštite na radu, 2017.
* Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje; Hrvatska obrtnička komora, Internet izdanje, 2009.
* I.Bolf, Z. Erceg, R. Filipović-Baljak, P.Jukić, Z. Nemet., ZAŠTITA NA RADU, NIP-Školske novine, Zagreb, 2004.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a[[1]](#footnote-1):** | Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel) |
| **Ishodi učenja** |
| razlikovati vrste i tipove barova |
| klasificirati vrste barskih mješavina |
| odabrati inventar za pripremu barske mješavine |
| primijeniti tehnike pripreme barskih mješavina |
| izraditi barsku mješavinu prema recepturi |
| dekorirati i prezentirati barsku mješavinu |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav je istraživačka nastava kroz konkretne radne zadatke tijekom kojih polaznici usvajaju teorijska i praktična znanja. Polaznika će na početku obrazovanja nastavnik upoznati s različitim vrstama i tipovima barova, principima miješanja pića (miksologije) uključujući povijest barskih mješavina i njihovu klasifikaciju s naglaskom na evoluciju koktela, od ranih pripravaka do moderne miksologije gdje polaznici samostalno istražuju utjecaj različitih kultura i razdoblja na stvaranje barskih mješavina (koktela) te izdvojiti poznate koktel barove i miksologe kroz povijest.Poseban naglasak stavlja se na iskustveno i situacijsko učenje polaznika sudjelovanjem u simulaciji situacija, rad u grupama i analizama prezentiranih primjera kroz istraživanje različitih vrsta alkoholnih i bezalkoholnih pića, odnosno istražiti kako upariti različite sastojke za stvaranje jedinstvenih kombinacija okusa i raspravljati o važnosti uravnoteženja profila okusa (slatkoće, kiselosti i gorčine) u izradi koktela.Polaznici će se upoznati sa različitim tehnikama koje se koriste za pripremanje i izradu barskih mješavina (koktela) kao i istražiti različite vrste opreme koja se koristi u izradi koktela.Polaznik će samostalno izraditi barsku mješavinu (koktel) prema recepturi u kombinaciji sa eksperimentiranjem s novim kombinacijama okusa kako bi stvorio jedinstvenu verziju tradicionalnog koktela korištenjem netradicionalnih barskih alata za stvaranje inovativnih pića. Polaznici će prilikom izrade barskih mješavina samostalno istraživati suvremene trendovima u pripremanju barskih mješavina, najnovije trendove u miješanju pića (miksologiji), poput upotrebe alternativnih sastojaka, porasta koktela s niskim postotkom alkohola i popularnosti održivih praksi u barskoj industriji s naglaskom na korištenje lokalnih, domaćih namirnica provjerena podrijetla u izradi dekoracije. Nakon istraživanja suvremenih trendova i izrade barske mješavine polaznik će poslužiti barsku mješavinu u skladu sa odgovarajućom tehnikom prezentacije i izrađenim personaliziranim menijem barske mješavine (koktela) za ugostiteljski objekt, događaj ili bar.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Povijest barskih mješavina (koktel)****Vrste i tipovi barova****Oprema bara****Netradicionalni barski alati****Vrste barskih mješavina****Namirnice u baru i dekoracije koktela****Tehnike pripremanja barskih mješavina****Trendovi u miksologiji****Posluživanje i prezentiranje barskih mješavina** |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Skup ishoda učenja i pripadajući ishodi provjeravaju se pisano i/ili usmeno, vrednovanjem postupaka i rezultata rješavanja radne situacije / projektnih aktivnosti / usmene prezentacije i/ili pisanog rada i/ili mapom radova, a na temelju unaprijed definiranih elemenata i kriterija vrednovanja (analitičke i holističke rubrike za vrednovanje).**Opis projektnog zadatka:**Nakon istraživanja povijesti klasičnih barskih mješavina i suvremenih trendova izrade barske mješavine polaznik poslužuje dekoriranu barsku mješavinu u skladu sa odgovarajućom tehnikom prezentacije i izrađenim personaliziranim menijem barske mješavine (koktela) za ugostiteljski objekt, događaj ili bar.Projektni zadatak se sastoji od 4 dijela:1. Klasična barska mješavina (koktel)

Polaznik odabire jednu klasičnu barsku mješavinu (alkoholnu, bezalkoholnu, toplu, hladnu, dugu, kratku) i istražuje njezinu povijest i priču o njezinom nastanku te vrsti, tipu bara u kojoj se posluživala. Zatim određuje ključne sastojke i omjere koji se koriste u barskoj mješavini. Analizira profil okusa i opisuje kako sastojci djeluju zajedno za stvaranje uravnoteženog pića. Na kraju zadatka polaznik izrađuje vizualnu prezentaciju koja uključuje kratku povijest, ključne sastojke i omjere te analizu profila okusa barske mješavine.1. Demonstracija miksološke tehnike

Polaznik odabire dvije različite tehnike miješanja i odabire osnovnu opremu i jedan netradicionalni barski alat potreban za pripremu barske mješavine. Demonstrira svaku tehniku, koristeći poseban recept za barsku mješavinu za svaku tehniku objašnjavajući svrhu svake tehnike i njezin doprinos okusu i teksturi koktela. Ostali polaznici kušaju barsku mješavinu i daju povratne informacije o okusu i prezentaciji dok nastavnik identificira područja za poboljšanje tehnike.1. Izrada barske mješavine i menija

Polaznik dobiva za zadatak odabrati barsku mješavinu i istražuje komplementarne sastojke i okuse koji će dobro funkcionirati s odabranom barskom mješavinom. Za pripremu zadatka, polaznik mora pripremiti posuđe, alate i uređaje koji su mu potrebni za izradu barske mješavine poštujući pritom higijenske propise i pravila sigurnosti/zaštite na radu. U zadatku polaznik eksperimentira s različitim omjerima i tehnikama kako bi stvorio uravnoteženu i vizualno privlačnu barsku mješavinu; istražuje kako upariti različite vrste hrane s različitim vrstamabarskih mješavina, uzimajući u obzir čimbenike kao što su profili okusa, tekstura i kiselost. Prilikom procesa stvaranja svoje barske mješavine polaznik dokumentira cjelokupni proces stvaranja barske mješavine (otkrivajući novu ili mijenjejući element na klasičnom receptu) uključujući sastojke i tehnike koje je koristio. Predstavlja i imenuje svoju barsku mješavinu ostalim polaznicima, uključujući opis profila okusa i misaoni proces iza njezinog stvaranja te osmišljava personalizirani meni barske mješavine (koktel jelovnik) za ugostiteljski objekt, događaj ili bar.1. Dekoriranje, prezentiranje i posluživanje barske mješavine

Polaznik dekorira izrađenu barsku mješavinu u skladu s nazivom barske mješavine, sastojcima od kojeg je piće pripremljeno, bojom, izgledom čaše i prigodom za koju je izrađena. Za dekoriranje polaznik na odabir ima lokalne, domaće namirnice čiju upotrebu za dekoraciju barskih mješavina objašnjava prilikom posluživanja i prezentiranja s naglaskom na odnos vremena između zaprimanja narudžbe i posluživanja kupaca te aktivnog slušanja.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ELEMENTI VREDNOVANJA | NEZADOVOLJAVA(0 bodova) | DJELOMIČNO(50-75%)(1 bod) | U POTPUNOSTI(više od 75%)(2 boda) |
| Poznavanje vrsta i tipova barova  | Ne poznaje vrste i tipove barova | Djelomično poznaje vrste i tipove barova | Poznaje vrste i tipove barova |
| Odabir inventara | Nije pravilno odabrao inventar | Djelomično je odabrao inventar | Odabrao je inventar |
| Tehnika pripremanja barske mješavine  | Nije pravilno pripremio barsku mješavinu | Djelomično je pripremio barsku mješavinu | Pripremio je barsku mješavinu |
| Izrada menija barske mješavine  | Nije izradio meni barske mješavine | Djelomično je izradio meni barske mješavine | Samostalno je izradio meni barske mješavine |
| Dekoracija barske mješavine | Nije pravilno izradio dekoraciju | Djelomično je izradio dekoraciju | Izradio je dekoraciju |
| Prezentiranje barske mješavine | Nije prezentirao barsku mješavinu | Djelomično je prezentirao barsku mješavinu | Samostalno je prezentirao barsku mješavinu |
| Posluživanje barske mješavine | Nije poslužio barsku mješavinu | Uz pomoć nastavnika je poslužio barsku mješavinu | Samostalno je poslužio barsku mješavinu |

 |
| **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[[2]](#footnote-2):** | Osobna higijena u ugostiteljstvu |
| **Ishodi učenja** |
| **razlikovati vrste i puteve prenošenja zarazih bolesti u ugostiteljstvu povezanih s osobnom higijenom** |
| **objasniti važnost nošenja radne odjeće i obuće te njenog redovitog održavanja** |
| **koristiti i održavati radnu odjeću i obuću** |
| **opisati važnost održavanja osobne higijene** |
| **objasniti načine prevencije širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu** |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav je egzemplarna nastava.Polaznici će putem verbalno-tekstualnih predavanja usvajati osnovna znanja o osobnoj higijeni, higijeni radnih prostora, zaštitnoj radnoj odjeća i obući u ugostiteljstvu u svrhu mjera zaštite pri poslovima pripremanja i posluživanja barskih mješavina sukladno sanitarno higijenskim standardima koji se primjenjuju u ugostiteljskom objektu. Nastavnik će polaznicima demonstrirati pravilne mjere prevencije (redovito pranje ruku, korištenje rukavica, dezinfekcije radnih površina i inventara) i pravilnu upotrebu zaštitne radne obuće i odjeće te važnosti održavanje higijene iste radi očuvanja higijenskih standarda obzirom da ona štiti od kontaminacije hrane, sprječava prenos mikroorganizama i održava higijenu radnog okoliša te sprječava unošenje prljavštine i mikroorganizama s vanjskih površina te smanjuje rizik od ozljeda koje će polaznici demonstrirati u ugostiteljskom objektu ili scenarije/ studije slučaja koji ilustriraju stvarne situacije u ugostiteljskom okruženju.Samostalne aktivnosti polaznika uključuju istraživanje različitih vrsta zaraznih bolesti koje se mogu prenositi u ugostiteljstvu povezane s osobnom higijenom te istraživanje i prezentiranje različitih načinina prevencije širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu radi zaštite osobnog zdravlja, zdravlja gostiju i zaposlenika te očuvanja ugleda ugostiteljskog objekta. Na kraju, polaznici će predložiti preporuke o tome kako održavati čist prostor, ukloniti otpad na pravilan način i provoditi redovito održavanje opreme.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Osobna higijena**
* **Higijena radnog prostora**
* **Zaštitna radna odjeća i obuća u ugostiteljstvu**
* **Sanitarno higijenski standardi**
* **Zarazne bolesti**
 |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Skup ishoda učenja i pripadajući ishodi provjeravaju se pisano i/ili usmeno, vrednovanjem postupaka i rezultata rješavanja radne situacije / projektnih aktivnosti / usmene prezentacije i/ili pisanog rada i/ili mapom radova, a na temelju unaprijed definiranih elemenata i kriterija vrednovanja (analitičke i holističke rubrike za vrednovanje).**Opis projektnog zadatka:**Polaznik dobiva zadatak pripremiti radno okruženje na način da provjeri jesu li radne površine i oprema u barmenskom području čiste i dezinficirane te da li je osigurana dovoljna opskrba sapunom, dezinficijensom i papirnatim ručnicima. Nakon toga polaznik demonstrira pravilno pranje i dezinficiranje ruku te radnog okruženja. Polazniku su ponuđene tri vrste zaštitne radne odjeće i obuće. Polaznik odabire radnu odjeću i obuću sukladno radnom mjestu u kojem će se zadatak izvršiti.Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elementi vrednovanja | Ne | Da |
| Održavanje osobne higijene u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta |  |  |
| Provedba sanitarno higijenskih standarda u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta |  |  |
| Primjena osobnih zaštitnih sredstava (obuća i odjeća) prema tipu radnog zadatka |  |  |
| Provedba mjera spriječavanja širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu |  |  |

 |
| **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)
2. Popunjava se onoliko puta koliko je skupova ishoda učenja u modulu*.* [↑](#footnote-ref-2)