**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 CSVET  SIU 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 mješavina  O 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)