**Naziv ustanove**

**Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema jednostavnih slatkih jela**

**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 jednostavnih slatkih jela |
| **Vrsta programa** | osposobljavanje |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Osnove slastičarstva (razina 4)SIU 2: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica (razina 4)SIU 3: Higijena u slastičarstvu (razina 4) |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | 9 CSVETSIU 1: Osnove slastičarstva (4 CSVET)SIU 2: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica (3 CSVET)SIU 3: Higijena u slastičarstvu (2 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**SKOMP: Izrada jela<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2590>SKOMP: Primjena elemenata prehrambene tehnologije i nutricionizma kod izrade jela<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2591>Vrijedi do: 31.12.2026**SZ** **Slastičar / Slastičarka**SKOMP: Izrada i serviranje gotovih slastica<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1304>SKOMP: Namirnice u slastičarstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1305>SKOMP: Higijena, zaštita zdravlja, zaštita na radu i ekologija u slastičarstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1307>Vrijedi do: 31.12.2025 | **SK Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka**SIU 1: Osnove slastičarstva<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5802>Vrijedi do: 31.12.2027**SK Slastičar / Slastičarka**SIU 2: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3476>SIU 3: Higijena u slastičarstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3452>Vrijedi do: 31.12.2025 |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje kvalifikacije na razini 1
* Važeća sanitarna iskaznica
* Liječnička potvrda
 |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečena 9 CSVET boda
* Uspješna završna provjera stečenih znanja, usmenim i/ili pisanim provjerama te provjera vještina polaznika, projektnim i problemskim zadatcima a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo.Svakom polazniku, nakon uspješno završene završne provjere, izdaje se *Uvjerenje o osposobljavanju za stjecanje mikrokvalifikacije priprema jednostavnih slatkih jela.* |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema jednostavnih slatkih jela, provodi se redovitom nastavom u trajanju od **225** sati, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela programa na daljinu u stvarnom vremenu.Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja i poučavanja u trajanju od **55** sati, dijelom učenjem temeljenom na radu u trajanju od **118** sati a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika u trajanju od **52** sati.Učenje temeljeno na radu obuhvaća rješavanje problemskih situacija i izvršenje konkretnih radnih zadaća u simuliranim uvjetima. Kod polaznika se potiče razvijanje samostalnosti i odgovornosti u izvršenju radnih zadaća kao i razvijanje suradničkih odnosa s ostalim sudionicima u zajedničkom radu te stvaranje budućih kvalitetnih poslovnih odnosa. |
| **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** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5802><https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3476><https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3452> |
| **Kompetencije koje se programom stječu**  |
| 1. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštivajući recept i normative
2. Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati
3. Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme
4. Primijeniti postupke pečenja, kuhanja, zagrijavanja, smrzavanja i druge toplinske obrade slastica
5. Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom
6. Rezati i oblikovati slastice
7. Puniti i ukrasiti slastice
8. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice
9. Skladištiti namirnice obzirom na vrstu namirnice
10. Promicati gastronomsku kulturu i zdrav način ishrane
11. Održavati sigurno higijensko i pouzdano radno okruženje korištenjem adekvatnih postupaka održavanja osobne higijene i poštivanjem propisa o zaštiti na radu
 |
| **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** |  |

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 i izrada jednostavnih slatkih jela | Osnove slastičarstva | 4 | 4 | 25 | 55 | 20 | 100 |
| Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica  | 4 | 3 | 15 | 43 | 17 | 75 |
| Higijena u slastičarstvu  | 4 | 2 | 15 | 20 | 15 | 50 |
| Ukupno: | 9 | 55 | 118 | 52 | 225 |

*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 i izrada jednostavnih slatkih jela** |
| **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.
 |
| **Obujam modula (CSVET)** | **9 CSVET** |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 55 (24 %) | 118 (52 %) | 52 (24%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je upoznati polaznike s temeljnim pojmovima i načinima izrade jednostavnih slatkih jela te ih osposobiti za samostalno oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slatkih jela uz primjenu pravila sanitarno higijenski standarda. Polaznici će u radu koristiti recepture, odabrati i koristiti pravilne tehnološke postupke pri izradi jednostavnih slatkih jela kao i uređaje i opremu za gotovljenje, ukrašavanje i dekoriranje istih. |
| **Ključni pojmovi** | Jednostavna slatka jela, namirnice za izradu jednostavnih slatkih jela, oprema, inventar i namirnice u slastičarstvu, osnovni postupci u pripremi slatkih jela, higijena u slastičarskim poslovima, racionalno korištenje namirnica, izrada jednostavnih slatkih jela, oblikovanje i ukrašavanje jednostavnih slastica |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika provode se simulacije realnog radnog procesa izrade jednostavnih slatkih jela. Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih problema radnoga procesa pripreme i izrade jednostavnih slatkih jela. Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumu ili u ugostiteljskoj kuhinji (slastičarni) kod poslodavca gdje će polaznici pripremati namirnice za izradu jednostavnih slatkih jela, izrađivati, prigotovljavati i oblikovati ih koristeći slastičarski inventar i opremu za pripremu jednostavnih slatkih jela, ukrašavati jednostavne slastice i pripremati ih za posluživanje.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** | **Preporučena literatura:**1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP

 d.o.o. Zagreb, 2010. 1. „Praktična provedba načela HACCP sustava za slastičarstvo, II dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012.
2. Petar Andrović: „Slastice“
3. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o
4. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008.Matelja. George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil.
5. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek.
6. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil
7. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | Osnove slastičarstva (4 CSVET) |
| **Ishodi učenja** |
| Objasniti osnovne svjetske pravce u slastičarstvu |
| Razlikovati hrvatske tradicionalne slastice prema regijama |
| Razlikovati osnovne vrste tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura, nadjeva i umaka |
| Pripremiti namirnice za izradu slastice  |
| Analizirati organoleptička svojstva slatkog jela |
| Odabrati slastičarski inventar i opremu za pripremu slastica |
| Odabrati tehnološke i termičke postupke pri proizvodnji slastica |
| Izraditi slasticu |
| Dekorirati slasticu |
| Prezentirati slasticu |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav za skup ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.Nastavnik polaznika upoznaje o osnovnim pojmovima u slastičarstvu, slatkim jelima, tijestima, biskvitima, kremama, glazurama, nadjevima i umacima, slastičarskom inventaru, slastičarskim sirovinama, tehnikama rada u slastičarstvu, pravcima u slastičarstvu, hrvatskim tradicionalnim slatkim jelima te demonstrira pripremu jednostavnih slastkih jela uvažavajući njihova osnovna kemijska svojstva. Polaznici kroz praktičan rad uvježbavaju pripremanje lokalnih namirnica za izradu jednostavnih slastkih jela, izrađuju, gotove i oblikuju jednostavna slatka jela koristeći slastičarski inventar i opremu, ukrašavaju i pripremaju ih za posluživanje.Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja kroz pripremu namirnica za izradu jednostavnih slatkih jela, odabir slastičarskog inventara i opreme te tehnoloških i termičkih postupaka za izradu jednostavnih slatkih jela; poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave kao i sistematiziranje otkrivenih ideja analizom organoleptičkih svojstava slatkog jela kroz osmišljavanje i predlaganje te isprobavanje nove recepture ili prilagodbe postojećih recepata za jednostavnih slatkih jela.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti u izradi i prezentiranju jednostavnih slastkih jela. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Pravci i trendovi u slastičarstvu****Slastičarski strojevi i alati****Slastičarske sirovine****Biskviti i tijesta****Kreme, glazure, nadjevi i umaci****Izrada jednostavnih slatkih jela** **Prezentacija slastica****Hrvatska tradicionalna slatka 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.**Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**Zadatak: Polaznik dobiva za zadatak prema zadanoj recepturi jednostavnog slastkog jela izraditi i prezentirati slatko jelo. Za izvršavanje ovog zadatka, polaznik mora prilikom prezentacije objasniti povezanost iskorištenih lokalnih namirnica u zadatku i njihov utjecaj na zdravlje. Za pripremu zadatka, polaznik mora pripremiti kuhinjsko i slastičarsko posuđe, alate i uređaje koji su mu potrebni za izradu jednostavnog slatkog jela, poštujući pritom pravila zaštite na radu.**Vrednovanje:**Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak.Elementi vrednovanja:* upotreba alata i opreme
* odabir namirnica
* slijed postupaka
* održavanje higijene tijekom radnog procesa
* vrijeme i temperatura prigotovljavanja
* organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija…)
* odabir posuđa
* dekoriranje slastice i “tanjura”
 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| - |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica (3 CSVET) |
| **Ishodi učenja** |
| Opisati tehnike oblikovanja i ukrašavanja jednostavnih slastica |
| Nabrojati osnovne alate za oblikovanje, ukrašavanje i izradu dekoracija |
| Primijeniti alate za oblikovanje i ukrašavanje jednostavnih slastica |
| Oblikovati jednostavne slastice |
| Primijeniti primjeren pribor i posuđe za serviranje jednostavnih slastica |
| Procijeniti organoleptička svojstva oblikovane i ukrašene slastice |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav za skup ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.Polaznicima će nastavnik predstaviti osnovne alate potrebne za oblikovanje i ukrašavanje jednostavnih slastica, tehnike za izradu raznih ukrasa kao i različite vrste sastojaka koji se mogu koristiti za izradu dekoracije uključujući glazuru, fondant i šećernu pastu.Polaznici će primijeniti svoje znanje stvarajući niz jednostavnih slastica te ih oblikovati različitim tehnikama uz pravilan odabir posuđa za serviranje jednostavnih slastica ovisnu o načinu upotrebe i prigode za koju se slastica izrađuje. Na kraju, polaznici će ocijeniti organoleptička svojstva oblikovanih i dekoriranih jednostavnih slastica. To uključuje procjenu vizualne privlačnosti, okusa i teksture slastica u svrhu prilagodbe kako bi poboljšali ukupnu kvalitetu svojih slastica i stvaranja vlastitih jedinstvenih kreacija. Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti u oblikovanju, ukrašavanju i serviranju jednostavnih slastica. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Oblikovanje i ukrašavanje jednostavnih slastica** * Osnovne tehnike oblikovanja i ukrašavanja
* Alati i pribor za oblikovanje i ukrašavanje jednostavnih slastica
* Izrada jednostavnih dekoracija za slastice
* Oblikovanje pomoću različitih kalupa i alata

**Serviranje jednostavnih slastica** Posuđe i pribor za serviranje jednostavnih slastica**Organoleptička svojstva inovativnih slastica** |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| **Zadatak:** praktični rad – Polaznik prema recepturi oblikuje slasticu - Kolač od oraha i koristi slastičarsku vrećicu i primjeren nastavak za ukrašavanje s tučenim slatkim vrhnjem.**Opis radnog zadatka:** izraditi kolač od oraha, oblikovati ga rezanjem i ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem pomoću slastičarske vrećice i primjerenog nastavka za ukrašavanje primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade polaznik navodi specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja slastice. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju recepture i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim polaznicima i nastavniku.**Vrednovanje:** Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanjaKriteriji ocjenjivanja:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **izvrstan** | **vrlo dobar** | **dobar** | **dovoljan** |
| **Razlikovati specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja kolača od oraha** | Polaznik razlikuje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja kolača od oraha | Polaznik prepoznaje specifičnost oblikovanja i ukrašavanja kolača od oraha | Polaznik prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja kolača od oraha uz sugestije nastavnika | Polaznik djelomično prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja kolača od oraha uz sugestije nastavnika |
| **Praktični rad: izrada, oblikovanje i ukrašavanje kolača od oraha** | Praktični zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Polaznik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija | Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola | Praktični zadatak djelomično izvršen. Radne operacije ne prate protokol | Praktični zadatak izveden površno i tijek radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | Higijena u slastičarstvu (2 CSVET)  |
| **Ishodi učenja** |
| Obrazložiti važnost higijene za zdravlje |
| Razlikovati načine održavanja osobne i radne higijene |
| Razlikovati sredstva za higijenu radnog prostora |
| Objasniti utjecaj higijene na sigurnost hrane |
| Primjenjivati pravila sanitarno higijenskih propisa u slastičarnici |
| Navesti postupke čuvanja namirnica, hrane i pića |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni sustav u ovom skupu ishoda učenja je egzemplarna nastava.Polaznicima će biti predstavljeni načini održavanja osobne higijene i higijene odjeće i obuće, rada i radnog prostora, bazena za pranje, aparata i pribora te posuđa i sitnog slastičarskog inventara koje će polaznici primijenjivati kod postupaka pripreme i izrade jednostavnik slatkih jela poštujući mjere zaštite na radu i održavanja osobne i radne higijene u postupcima čuvanja namirnica, hrane i pića.Kroz zadatak će polaznici, obrazložiti i povezati utjecaj higijene u slastičarstvu na sigurnost hrane te Navesti korake i principe u provedbi preventivne samokontrole i higijenskih uvjeta u rukovanju hranom. Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti u primjeni pravila sanitarno higijenskih propisa u slastičarnici. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Osnove higijene u slastičarstvu*** Vrste higijene
* Osobna higijena, rad, umor i odmor

**Higijena rada*** Radni uvjeti i higijena rada

**Higijena radnog prostora*** Sanitarni nadzor

**Higijena hrane i prehrane*** Higijenska ispravnost namirnica hrane i pića
* Postupci čuvanja namirnica, hrane i pića
* Higijenski uvjeti skladištenja hrane i rukovanja hranom
 |
| **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.**Opis projektnog zadatka:**Opisati načine održavanja osobne i radne higijene kroz postupke i primjenu odgovarajućih sredstava. Objasniti zašto su važni sanitarno-higijenski propisi i što se događa u slučaju ne poštivanja istih. Na prikazu slika pojedinih konzerviranih namirnica odrediti metodu čuvanja namirnica, hrane i pića. **Problemski zadatak unutar projektnog zadatka:** Povezati utjecaj higijene u slastičarstvu na sigurnost hrane **Opis radnog zadatka:** Nastavnik zadaje tematsku riječ ili postavlja pitanje odnosno ističe problem utjecaj higijene na sigurnost hrane. Polaznicima se daje niz riječi, sintagma ili kartice sa slikama koje se odnose na ključno pitanje. Polaznici razmišljaju o razlozima neke pojave, situacije ili događaja, te na piramidi trebaju odozdo prema gore napisati razloge prema prioritetima. Čitajući svoje piramide u čelnom obliku rada komentiraju svoj odgovore. Po završetku razgovora rješavaju križaljku prema dobivenim uputama. **Vrednovanje:**Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak. |
| **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: |  |