**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja za stjecanje**

**djelomične kvalifikacije**

***priprematelj jednostavnih slanih jela***

**Mjesto i datum izrade**

1. **OPĆI DIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**  **ZA STJECANJE DJELOMIČNE KVALIFIKACIJE** | | | |
| **Sektor** | Turizam i ugostiteljstvo | | |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje djelomične kvalifikacije *priprematelj jednostavnih slanih jela* | | |
| **Vrsta programa** | osposobljavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | **Razina kvalifikacije: 3**  SIU 1: Zaštita na radu u ugostiteljstvu, HKO 3  SIU 2: Higijena radnog prostora, HKO 3  SIU 3: Kuhinjsko posuđe i alati , HKO 3  SIU 4: Kuhinjski strojevi i termički uređaji, HKO 3  SIU 5: Kuhinjske prostorije, HKO 3  SIU 6: Skladištenje namirnica, HKO 3  SIU 7: Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla, HKO 3  SIU 8: Mjerne jedinice u kuharstvu, HKO 3  SIU 9: Priprema i obrada živežnih namirnica, HKO 3  SIU 10: Osnove obrade živežnih namirnica, HKO 4  SIU 11: Osnove pripreme jednostavnih slanih jela, HKO 3  SIU 12: Zbrinjavanje otpada, HKO 3 | | |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | SIU 1: Zaštita na radu u ugostiteljstvu, 2 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5288>  SIU 2: Higijena radnog prostra, 4 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5287>  SIU 3: Kuhinjsko posuđe i alati , 3 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5306>  SIU 4: Kuhinjski strojevi i termički uređaji, 3 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5307>  SIU 5: Kuhinjske prostorije, 3 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5305>  SIU 6: Skladištenje namirnica, 4 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5308>  SIU 7: Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla, 4 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5309>  SIU 8: Mjerne jedinice u kuharstvu, 4 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5317>  SIU 9: Priprema i obrada živežnih namirnica, 7 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5310>  SIU 10: Osnove obrade živežnih namirnica, 8 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5778>  SIU 11: Osnove pripreme jednostavnih slanih jela, 6 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5313>  SIU 12: Zbrinjavanje otpada, 3 CSVET  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5304>  **UKUPNO: 51 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 *Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica*  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/45>  Vrijedi do: 31.12.2024.  **SKOMP 1**: Osnove kuharstva  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/391>  **SKOMP 2**: Higijena u kuhinji  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/392>  SZ *Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica*  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/324>  Vrijedi do: 31.12.2027.  SKOMP 1: Zaštita zdravlja i okoliša u poslovanju ugostiteljskog objekta  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2675>  SKOMP 2: Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim prostorima  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2673>  SZ *Kuhar chef / Kuharica chef*  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311>  SKOMP 1: Izrada jela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2590>  Vrijedi do: 31.12.2026. | SK *Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica*  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/148>  Vrijedi do: 31.12.2027.  SIU 1: Zaštita na radu u ugostiteljstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5288>  SIU 2: Higijena radnog prostora  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5287>  SK *Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica*  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/150>  Vrijedi do: 31.12.2027.  SIU 3: Kuhinjsko posuđe i alati  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5306>  SIU 4: Kuhinjski strojevi i termički uređaji  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5307>  SIU 5: Kuhinjske prostorije  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5305>  SIU 6: Skladištenje namirnica  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5308>  SIU 7: Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5309>  SIU 8: Mjerne jedinice u kuharstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5317>  SIU 9: Priprema i obrada živežnih namirnica  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5310>  SIU 11: Osnove pripreme jednostavnih slanih jela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5313>  SIU 12: Zbrinjavanje otpada  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5304>  *SK Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka*  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168>  SIU 10: Osnove obrade živežnih namirnica  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5778>  Vrijedi do: 31.12.2027. | |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje prethodne kvalifikacije minimalno na razini 1 HKO * Važeća sanitarna iskaznica * Liječničko uvjerenje medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti za pripremu jednostavnih slanih jela. | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 51 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 djelomične kvalifikacije *priprematelj jednostavnih slanih jela.* | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje djelomične kvalifikacije *priprematelj jednostavnih slanih jela* provodi se redovitom nastavom u trajanju od **1275 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 **290 sati**, dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **855 sati,** a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **130 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/skup-ishoda-ucenja/detalji/5288>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5287>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5306>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5307>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5305>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5308>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5309>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5317>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5310>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5778>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5313>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5304> | | |
| **Kompetencije koje se programom stječu** | | | |
| 1. Pripremiti i odabrati potrebnu opremu, alat i strojeve te uređaje prema zahtjevima radnog procesa u ugostiteljskoj kuhinji 2. Pripremiti radni prostor kuhinje prema nalogu kuhara 3. Izvršiti pomoćne poslove prema nalogu (pranje, čišćenje i dezinficiranje ugostiteljskih prostora 4. Primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje 5. Mehanički pripremiti povrće, meso, ribu i ostale namirnice za korištenje u jelima 6. Koristiti tehnike i alate mehaničke pripreme namirnica prema vrsti i namjeni namirnice 7. Gotoviti jela odabirom pravilne termičke obrade prema zakonitostima struke 8. Koristiti opremu i sredstva za čišćenje u kuhinji prema vrsti i namjeni kuhinjske opreme i površina 9. Koristiti postupke održavanja higijene radnog prostora i opreme prema standardima rada u kuhinji 10. Provoditi zbrinjavanje otpada sukladno zakonskim propisima zaštite okoliša i održivog razvoja 11. Nositi propisanu radnu odjeću prilikom izvršavanja zadataka 12. Održavati urednost i čistoću pribora, posuđa, opreme i uređaja u ugostiteljskim prostorijama 13. Održavati radni prostor u skladu s postojećim propisima ugostiteljskog objekta i higijensko sanitarnim propisima 14. Sudjelovati u skladištenju namirnica | | | |
| **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** | - | | |

**2. MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** | | | |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | **SIGURNOST NA RADU** | Zaštita na radu u ugostiteljstvu | 3 | 2 | 25 | 20 | 5 | 50 |
| **2.** | **HIGIJENA RADNOG PROSTORA** | Higijena radnog prostora | 3 | 4 | 30 | 60 | 10 | 100 |
| **3.** | **KUHINJSKA OPREMA I UREĐAJI** | Kuhinjsko posuđe i alati | 3 | 3 | 20 | 50 | 5 | 75 |
| Kuhinjski strojevi i termički uređaji | 3 | 3 | 15 | 50 | 10 | 75 |
| **4.** | **UGOSTITELJSKA KUHINJA** | Kuhinjske prostorije | 3 | 3 | 15 | 50 | 10 | 75 |
| Skladištenje namirnica | 3 | 4 | 20 | 60 | 20 | 100 |
| **5.** | **ŽIVEŽNE NAMIRNICE** | Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla | 3 | 4 | 20 | 60 | 20 | 100 |
| **6.** | **PRIPREMA NAMIRNICA ZA OBRADU** | Mjerne jedinice u kuharstvu | 3 | 4 | 25 | 75 | 0 | 100 |
| Priprema i obrada živežnih namirnica | 3 | 7 | 30 | 130 | 15 | 175 |
| **7.** | **OSNOVE OBRADE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA** | Osnove pripreme jednostavnih slanih jela | 3 | 6 | 20 | 120 | 10 | 150 |
| Osnove obrade živežnih namirnica | 4 | 8 | 40 | 140 | 20 | 200 |
| **8.** | **ZBRINJAVANJE OTPADA** | Zbrinjavanje otpada | 3 | 3 | 30 | 40 | 5 | 75 |
| **Ukupno:** | | | | **51** | **290** | **855** | **130** | **1275** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu, SAP– samostalne aktivnostipolaznika*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **1. SIGURNOST NA RADU** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5288> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **2 CSVET** | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 25 sati (50%) | 20 sati (40%) | 5 sati (10%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Zaštita na radu u ugostiteljstvu* je osigurati da polaznici razumiju ulogu zaštite na radu, prepoznaju osnovne izvore opasnosti na radnom mjestu te primjenjuju odgovarajuću zaštitnu opremu pri rukovanju alatima i opremom. Također, modul će poticati primjenu propisa i načela zaštite na radu u konkretnim ugostiteljskim poslovima, uključujući pravilno korištenje zaštitnih sredstava. Polaznici će usvojiti važnost higijenskog postupanja kod rana, posjekotina i opeklina kako bi osigurali siguran i higijenski radni okoliš za sebe i druge u ugostiteljstvu. | | |
| **Ključni pojmovi** | *zaštita na radu, izvori opasnosti, zaštitna sredstva i oprema, propisi i načela zaštite na radu, načini higijenskog postupanja kod rana* | | |
| **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** | 1. Zaštita na radu, Pučko otvoreno učilište, Zagreb, 1998. 2. Zaštita na radu, udžbenik za učenike srednjih škola; Ivan Bolf,Školske novine d.d.,2005. 3. Zakon o zaštiti na radu (N.N., br.: 94/18, 96/18) 4. Zakon o radu (N.N., br.: 127/17, 98/19) 5. Zakon o zaštiti od požara RH, NN 92/10 6. Pravilnik o uporabi osobne zaštitne opreme (N.N., br.: 94/18, 5/21) 7. Jurjević D.,: Sigurnost na radu za radnike u ugostiteljstvu, Rijeka 2017. 8. Vodič za siguran rad u turizmu i ugostiteljstvu; Zavod za unapređenje zaštite na radu, 2017. 9. Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje; Hrvatska obrtnička komora, Internet izdanje, 2009. 10. I.Bolf, Z. Erceg, R. Filipović-Baljak, P.Jukić, Z. Nemet., ZAŠTITA NA RADU, NIP-Školske novine, Zagreb, 2004. 11. Dunaj-MutakLj.: Sigurnost na radu u ugostiteljstvu i hotelijerstvu, ZIRS, Zagreb, 2003.   **Dodatno**: Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Zaštita na radu u ugostiteljstvu (2 CSVET)** | |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. opisati ulogu zaštite na radu 2. identificirati osnovne izvore opasnosti na radnom mjestu 3. navesti zaštitna sredstva i opremu potrebnu za sigurno rukovanje alatom i opremom. 4. primijeniti propise i načela zaštite na radu pri obavljanju poslova u ugostiteljstvu 5. koristiti odgovarajuću vrstu zaštitnih sredstava prilikom obavljanja svih poslova u ugostiteljstvu 6. navesti načine higijenskog postupanja prilikom zadobivanja rana, posjekotina, opeklina | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja *Zaštita na radu u ugostiteljstvu* je projektna nastava.  Kroz projektu nastavu, polaznici će biti aktivno uključeni u vlastiti proces učenja. Nastava će se temeljiti na stvarnim projektima i izazovima s kojima se susreću u ugostiteljstvu, pružajući im priliku da primijene teoriju u praksi i razviju praktične vještine zaštite na radu.  Na početku modula, polaznici će imati uvodnu sesiju u kojoj će nastavnici opisati ciljeve, očekivane ishode učenja i način provedbe projektnog pristupa nastavi. Nakon toga, polaznici će biti organizirani u timove kako bi zajedno radili na projektima koji se odnose na različite aspekte zaštite na radu u ugostiteljstvu.  Svaki tim dobit će stvarni zadatak koji će rješavati tijekom cijelog modula. Na primjer, jedan tim može istraživati kako pravilno koristiti zaštitnu opremu pri pripremi hrane u kuhinji, dok drugi tim može analizirati izvore opasnosti i primijeniti propise zaštite na radu u ugostiteljskim prostorima s visokom interakcijom s gostima.  Polaznici će sudjelovati u simulacijama i praktičnim vježbama kako bi primijenili odgovarajuću vrstu zaštitnih sredstava u različitim poslovnim situacijama, Kroz predavanja, praktične vježbe i simulacije, polaznici će naučiti higijenske postupke i osnovne postupke prve pomoći.  Na kraju modula, svaki tim će predstaviti svoj projekt i rezultate svog istraživanja te podijeliti saznane spoznaje i preporuke s ostatkom grupe. Ova prezentacija omogućit će polaznicima da razmijene iskustva i nauče jedni od drugih te doprinese stvaranju konkretnih smjernica za primjenu zaštite na radu.  Kroz ovakav projektni pristup, polaznici će aktivno sudjelovati u svakoj fazi učenja, primjenjivati svoje znanje u stvarnim situacijama i razvijati praktične vještine zaštite na radu. Nastavnik će ih poticati na suradnju, kritičko razmišljanje i rješavanje problema kako bi postigli definirane ishode učenja te se osposobili za uspješno primjenjivanje zaštite na radu u ugostiteljstvu. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | | * **Uloga zaštite na radu u ugostiteljstvu** * **Identifikacije izvora opasnosti na radnom mjestu** * **Korištenje zaštitnih sredstava i opreme** * **Primjena propisa i načela zaštite na radu u ugostiteljstvu** * **Higijensko postupanje prilikom ozljede na radu** |
| **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  **ZADATAK**: Polaznik će dobiti zadatak narezati suhomesnate proizvode. Da bi uspješno obavio taj zadatak, polaznik će koristiti mesoreznicu koju će postaviti na stabilnu podlogu kako ne bi klizala. Prilikom postavljanja suhomesnatog nareska na stroj, polaznik je obavezan koristiti zaštitnu ručicu te paziti da narezak reže bez dodirivanja rotirajućeg dijela stroja. Tijekom izvršavanja zadatka, polaznik će trebati jasno objasniti korake koje poduzima. Nakon završetka rada, polaznik je dužan isključiti stroj te ga očistiti i održavati u skladu s pravilima zaštite na radu.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja**  **(sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | **Potrebna dorada**  **(0 bod)** | **Zadovoljavajuće**  **(1 boda)** | **U cijelosti**  **(2 boda)** | | **Postavljanje mesoreznice** | Nepravilno postavljena mesoreznica ili stabilna podloga. | Mesoreznica postavljena s nekoliko propusta. | Precizno postavljena mesoreznica na stabilnu podlogu. | | **Upotreba zaštitne ručice pri postavljanju suhomesnatog** | Nepropisno postavljena zaštitna ručica ili nekorištenje. | Djelomično ispravno postavljena s nekim propustima. | Pravilno postavljena zaštitna ručica i korištenje. | | **Rezanje suhomesnatog uz izbjegavanje rotirajućeg dijela** | Narezak dodirivan rotirajući dio ili nepravilno narezivanje. | Djelomično pravilno rezanje s nekoliko propusta. | Precizno narezivanje uz izbjegavanje rotirajućeg dijela stroja. | | **Jasno objašnjenje koraka izvršavanja zadatka** | Neprecizno ili nedostatno objašnjenje koraka. | Djelomično precizno objašnjenje s nekim propustima. | Jasno i strukturirano objašnjenje svakog koraka zadatka. | | **Isključivanje stroja, čišćenje i održavanje** | Stroj nije isključen, očišćen i održavan prema pravilima. | Stroj isključen, ali nepravilno očišćen ili održavan. | Stroj isključen, očišćen i pravilno održavan prema pravilima. |   KRITERIJI VREDNOVANJA:   * Od 0 do 5 boda – ne zadovoljava * Od 6 do 10 bodova – zadovoljava | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **2. HIGIJENA RADNOG PROSTORA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5287> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **4 CSVET** | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 30 sati (30%) | 60 sati (60%) | 10 sati (10%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Higijena radnog prostora* jest osposobiti polaznike da uspješno upravljaju higijenom radnog prostora. Ovim modulom polaznici usvajaju znanja i vještine potrebne za kontrolu prisutnosti štetnika, pridržavanje zakonskih standarda u čišćenju i dezinfekciji radnog prostora, razumijevanje važećih sanitarnih propisa, te prepoznavanje ključne važnosti održavanja čistog i sigurnog radnog okoliša. Osim toga, polaznici će naučiti primjenjivati odgovarajuće tehnike, alate i sredstva za održavanje higijene, razumjeti različite strategije održavanja higijene, te provoditi zadatke čišćenja, pranja i održavanja radnog prostora uz strogo pridržavanje svih potrebnih sigurnosnih mjera. | | |
| **Ključni pojmovi** | *kontrola štetnika, zakonski standardi, sanitarni propisi, važnost higijene, postupci i sredstva, načini održavanja higijene* | | |
| **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** | 1. Lelas, Vesna. 2008. *Procesi pripreme hrane*. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. Zagreb. 2. Pravilnik o higijeni hrane NN 99/07 3. Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje; Hrvatska obrtnička komora, Internet izdanje, 2009. 4. Zakon o hrani (N.N., br. 30/15, 115/18)   **Dodatno:** Interna skripta koju su izradili predavači | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Higijena radnog prostora (4 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. kontrolirati prisutnost štetnika (glodavci, insekti) 2. primijeniti zakonske standarde u pospremanju, čišćenju i dezinfekciji radnog prostora 3. navesti važeće sanitarne propise 4. objasniti važnost održavanja higijene radnog prostora 5. koristiti postupke, alat i sredstva potrebna za održavanje higijene radnog prostora 6. navesti načine održavanja higijene radnog prostora 7. izvesti radne zadatke i naloge čišćenja, pranja i održavanja radnog prostora poštujući mjere zaštite na radu | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav u SIU *Higijena radnog prostora* je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik će teorijski prenijeti polaznicima osnovne informacije o važećim sanitarnim propisima te ih usmjeriti na primjenu tih standarda u svakodnevnom čišćenju i održavanju radnog prostora. Polaznici će naučiti prepoznati i koristiti različite postupke, alate i sredstva potrebna za održavanje higijene, uključujući odgovarajuće dezinfekcijske tvari i zaštitne opreme. Polaznici će se upoznati s ključnim postupcima i mjerama koje osiguravaju čistoću i dezinfekciju radnog okruženja te će razumjeti važnost održavanja higijene u svrhu zaštite zdravlja i sigurnosti.    Posebno će se naglasiti kontrola prisutnosti štetnika poput glodavaca i insekata te kako ih suzbijati. Polaznici će biti educirani o pravilnom izvođenju radnih zadataka i naloga za čišćenje, pranje i održavanje radnog prostora, s naglaskom na poštivanje mjera zaštite na radu radi osobne sigurnosti i sigurnosti okoline.    Učenje temeljeno na radu bit će ključni dio ovog modula. Polaznici će imati priliku praktično primijeniti stečena znanja i vještine kroz simulirane scenarije čišćenja, dezinfekcije i održavanja radnog prostora. Također, bit će potaknuti na kritičko razmišljanje o važnosti higijene u svakodnevnom poslovanju te na razvoj odgovornosti i marljivosti u održavanju higijenskih standarda. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Važnost higijene u ugostiteljstvu** * **Oprema i sredstva za čišćenje** * **Rad s alatima** * **Postavljanje standarda u radnom prostoru** * **Sigurnost i zaštita na radu** * **Kontrola kvalitete** | |
| **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.  **ZADATAK**: Polaznik će samostalno odabrati specifičan dio radnog prostora, poput stola ili radne površine, te će pažljivo pregledati i ocijeniti čistoću, stanje i redovitu rutinu čišćenja, nakon čega će izvesti potrebne korake za čišćenje i dezinfekciju, koristeći pravilno označena sredstva.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | **Potrebna dorada (0 bod)** | **Zadovoljavajuće (1 boda)** | **U cijelosti (2 boda)** | | **Pregled i ocjena radnog prostora** | Nije obavljen pažljiv pregled i ocjena čistoće, stanja i redovite rutine čišćenja radnog prostora. | Pregled je djelomično obavljen, ali nedostaje pažljivost ili potpuna ocjena. | Temeljito obavljen pregled i precizna ocjena čistoće, stanja i redovite rutine čišćenja radnog prostora. | | **Pravilna uporaba sredstava** | Nisu korištena pravilno označena sredstva za čišćenje i dezinfekciju. | Korištena su djelomično pravilno sredstva, ali nedostaje dosljednost ili preciznost. | Točno korištena pravilno označena sredstva za čišćenje i dezinfekciju. | | **Učinkovitost čišćenja** | Čišćenje i dezinfekcija radnog prostora nisu učinkovito izvršeni. | Čišćenje je djelomično učinkovito, ali nedostaje potpuna čistoća i dezinfekcija. | Radni prostor je temeljito očišćen i dezinficiran, uz očiglednu čistoću i higijenu. | | **Samostalnost** | Potrebna je značajna pomoć ili nadzor za izvođenje pregleda, ocjene, čišćenja i dezinfekcije radnog prostora. | Potrebna je djelomična pomoć ili nadzor za neke korake. | Samostalno obavljeno pregledanje, ocjena, čišćenje i dezinfekcija radnog prostora. | | **Sistematičnost** | Nedostaje sistematičnost u pristupu pregledu, ocjeni, čišćenju i dezinfekciji radnog prostora. | Postoji djelomična sistematičnost, ali nedostaje dosljednost ili temeljito organiziran pristup. | Sistematično i temeljito pristupljeno pregledu, ocjeni, čišćenju i dezinfekciji radnog prostora. |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 5 boda – ne zadovoljava * Od 6 do 10 bodova – zadovoljava | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **3. KUHINJSKA OPREMA I UREĐAJI** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5306>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5307> | | |
| **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 sati (23%) | 100 sati (64%) | 15 sati (3%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Kuhinjska oprema i uređaji* jest osposobiti polaznike da prepoznaju, koriste i održavaju različite elemente kuhinjske opreme, uključujući sitni inventar, posuđe, alate, kuhinjske strojeve i termičke uređaje. Polaznici će steći znanje o namjeni i funkciji svakog od ovih elemenata te će naučiti kako ih pravilno primijeniti tijekom pripreme jela. | | |
| **Ključni pojmovi** | *oprema, posuđe, alati, strojevi, termički uređaji* | | |
| **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** | 1. Brkljačić, N.; Bošnir, J.; Slemenšek, Ž.: Priručnik prema proširenom programu za osobe koje rade s hranom u ugostiteljstvu, turizmu i društvenoj prehrani, Zavod za javno zdravstvo grada Zagreba, Zagreb, 2006., 2. Lelas, Vesna. 2008. Procesi pripreme hrane. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. Zagreb.   **Dodatno**: interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Kuhinjsko posuđe i alati (3 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. navesti sitni kuhinjski inventar 2. razlikovati posuđe prema ulozi, vrstama i namjeni 3. razlikovati alate prema ulozi, vrstama i namjeni 4. upotrebljavati posuđe prema namjeni prilikom prigotovljavanja jela 5. upotrebljavati alate prema namjeni prilikom pripreme i prigotovljavanja jela 6. održavati posuđe i alate na odgovarajući način | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja *Kuhinjsko posuđe i alati* je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik će započeti nastavu objašnjavanjem teorijskih osnova vezanih za kuhinjsko posuđe i alate. To uključuje identifikaciju različitih vrsta posuđa, alata te njihovu ulogu i namjenu u procesu pripreme hrane. Također će se naglasiti važnost održavanja higijene i sigurnosti pri radu u kuhinji.  Nastavnik će potom provesti demonstraciju korištenja različitih kuhinjskih alata i posuđa. Ovo će uključivati primjere kako pravilno koristiti noževe, kuhače, tave, pekače i druge kuhinjske predmete. Demonstracija će također pokazati kako pravilno održavati i čistiti ove predmete nakon upotrebe.  Nakon teorijskog uvoda i demonstracije, polaznici će imati priliku sudjelovati u praktičnim vježbama u kuhinji. Nastavnik će osigurati da svaki polaznik ima pristup potrebnom kuhinjskom inventaru i alatima te će ih voditi kroz vježbe koje će im omogućiti da primijene svoje novo stečeno znanje. Učenje temeljeno na radu može uključivati pripremu različitih jela kako bi se polaznicima omogućilo vježbanje s različitim posuđem i alatima.  Nakon što su stekli osnovno razumijevanje i vještine korištenja kuhinjskog posuđa i alata kroz praktičnu nastavu, polaznici će imati priliku za samostalno vježbanje. Nastavnik će postaviti zadatke ili projekte koje će polaznici izvoditi samostalno ili u parovima. Primjerice, mogli bi imati zadatak pripremiti određeno jelo koristeći odabrane alate i posuđe, s naglaskom na pravilnu primjenu.  Ovaj nastavni sustav omogućuje postupno napredovanje polaznika od teoretskog razumijevanja do praktičnih vještina i samostalnosti. Nastavnik će pružiti podršku tijekom cijelog procesa kako bi osigurao da polaznici stječu potrebno znanje i vještine za uspješno upravljanje kuhinjskim posuđem i alatima. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Sitni kuhinjski inventar** * **Posuđe u kuharstvu** * **Alati u kuharstvu** * **Upotreba posuđa i alata i pripremi jela** * **Održavanje i higijena** | |
| **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.  Zadatak: polaznik dobiva zadatak prigotoviti špagete termičkom obradom kuhanja. Pritom odabire odgovarajuće posuđe (vrstu i veličinu posude). Odabrati odgovarajuće cjedilo te potreban alat (prihvataljku za špagete, kuhaču itd.) Polaznik treba slijediti upute za pripremu jela i pridržavati se svih principa higijene i sigurnosti u kuhinji.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | NEZADOVOLJAVA  ( 0 BODOVA ) | DJELOMIČNO  ( 1 BOD ) | U POTPUNOSTI  ( 2 BODA ) | | **Pravilna upotreba alata** | Ne koristi ispravno barem jedan kuhinjski alat. | Koristi većinu kuhinjskih alata ispravno, ali postoji nekoliko pogrešaka. | Pravilno koristi sve kuhinjske alate. | | **Pravilna upotreba posuđa** | Ne koristi ispravno barem jedno posuđe. | Koristi većinu posuđa ispravno, ali postoji nekoliko pogrešaka. | Pravilno koristi sve vrste posuđa. | | **Slijedi upute za pripremu jela** | Ne slijedi upute i recept za pripremu jela. | Djelomično slijedi upute, ali postoje značajne odstupanja. | Pravilno slijedi upute i recept za pripremu jela. | | **Higijena i sigurnost u kuhinji** | Ne pridržava se osnovnih pravila higijene i sigurnosti. | Djelomično pridržava se pravila higijene i sigurnosti, ali postoje propusti. | Pridržava se svih pravila higijene i sigurnosti u kuhinji. | | **Kreativnost u pripremi jela** | Bez inovativnih elemenata u pripremi. | Ima nekoliko inovativnih elemenata u pripremi jela. | Pokazuje značajnu kreativnost i inovativnost u pripremi jela. |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 5 boda – ne zadovoljava * Od 6 do 10 bodova – zadovoljava | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Kuhinjski strojevi i termički uređaji (3 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. razlikovati kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom 2. koristiti odgovarajući kuhinjski stroj za mehaničku pripremu namirnica 3. sastavljati i rastavljati kuhinjske strojeve za mehaničku obradu namirnice (npr. stroj za mljevenje mesa) 4. razlikovati termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi jela 5. koristiti odgovarajući termički uređaj za termičku (tehnološku) pripremu jela u skladu s radnim zadatkom 6. obavijestiti nadležnu osobu o kvarovima i oštećenjima na strojevima i termičkim (tehnološkim) uređajima 7. održavati higijenu strojeva i termičkih uređaja | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja *Kuhinjski strojevi i termički uređaji* je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik će započeti teorijskim dijelom predavanja, objašnjavajući razlike između kuhinjskih strojeva za mehaničku pripremu hrane i termičkih uređaja za pripremu jela. Polaznici će naučiti razumijevati različite tipove strojeva i uređaja te njihovu namjenu.  Nakon teorijskog dijela, nastavnik će provesti demonstraciju kako pravilno koristiti različite kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu hrane i termičke uređaje za pripremu jela. Ovdje će naglasiti upotrebu i rukovanje, uključujući i sastavljanje i rastavljanje strojeva.  Prilikom učenja temeljenog na radu, polaznici će koristiti kuhinjske strojeve i termičke uređaje u skladu s radnim zadatkom. To uključuje sastavljanje, rastavljanje i korištenje strojeva za mehaničku obradu namirnica (npr. stroj za mljevenje mesa), kao i odabir odgovarajućeg termičkog uređaja za pripremu jela prema zadatku.  Kroz ovaj sustav, polaznici će razvijati vještine u razlikovanju, upotrebi, održavanju i sigurnom rukovanju kuhinjskim strojevima i termičkim uređajima, pridržavajući se principa higijene i sigurnosti u kuhinji. Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Kuhinjski strojevi za mehaničku pripremu jela** * **Upotreba kuhinjskih strojeva za mehaničku pripremu hrane.** * **Termičkih uređaji u pripremi jela** * **Korištenje termičkih uređaja za termičku pripremu jela** * **Sastavljanje i rastavljanje kuhinjskih strojeva** | |
| **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.  **Zadatak 1:** Polaznik treba samljeti meso na stroju za mljevenje mesa. Pritom pravilno sastavlja stroj za mljevenje mesa, obrađuje meso prema pravilima zaštite na radu. Nakon mljevenja mesa rastavlja stroj, održava higijenu stroja i odlaže ga u na za to predviđeno mjesto.  **Zadatak 2:** Polaznik dobiva zadatak skuhati povrće u parnom konvekcijskom uređaju (konvektomatu). Za izvršavanje zadatka odabire odgovarajući program na uređaju, pravilnu posudu za kuhanje u uređaju te odabire odgovarajuću temperaturu i vrijeme kuhanja prema nalogu kuhara. Po završetku zadatka, odabire program za održavanje higijene uređaja. Održavati higijenu i sigurnost tijekom cijelog procesa.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | U POTPUNOSTI  (2 boda) | DJELOMIČNO  (1 bod) | NEZADOVOLJAVAJUĆE  ( 0 bodova ) | | **Korištenje kuhinjskih strojeva** | Ne koristi odgovarajuće strojeve ili ne završava zadatke ispravno | Koristi strojeve, ali s povremenim problemima | S lakoćom koristi odgovarajuće strojeve za sve vrste mesa | | **Sastavljanje i rastavljanje strojeva** | Ne može pravilno sastaviti ili rastaviti strojeve | Sastavlja i rastavlja strojeve, ali s povremenim poteškoćama | Pravilno sastavlja i rastavlja sve strojeve | | **Korištenje termičkih uređaja** | Ne postiže pravilnu temperaturu i vrijeme kuhanja | Postiže pravilne temperature i vrijeme kuhanja, ali s manjim odstupanjima | Precizno postiže pravilnu temperaturu i vrijeme kuhanja za svaku vrstu mesa | | **Održavanje higijene i sigurnosti** | Ne održava odgovarajuću higijenu i sigurnost | Ponekad zanemaruje higijenu i sigurnost | Održava dosljedno visoku razinu higijene i sigurnosti |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 4 boda – ne zadovoljava * Od 5 do 8 bodova – zadovoljava | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **4. UGOSTITELJSKA KUHINJA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5305>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5308> | | |
| **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** |
| 35 sati (20%) | 110 sati (63%) | 30 sati (17%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Ugostiteljska kuhinja* je osigurati da polaznici razumiju organizaciju i rad glavnih i sporednih kuhinjskih prostorija za pripremu hrane, uključujući odabir odgovarajuće prostorije za specifične zadatke i procese obrade namirnica. Također, cilj je da polaznici budu u mogućnosti prepoznati potrebnu opremu, alate i pribor za različite kuhinjske prostorije. Modul također naglašava važnost pravilnog skladištenja namirnica, uključujući provjeru njihove ispravnosti, pripremu za skladištenje, pravilno smještanje u skladišni prostor i kontrolu uvjeta poput datuma valjanosti te vlažnosti, temperature i prozračnosti skladišta, kako bi se osigurala sigurnost i kvaliteta namirnica u ugostiteljskom okruženju. | | |
| **Ključni pojmovi** | *kuhinjske prostorije, skladištenje namirnica, datum valjanosti te kontrolu vlažnosti, temperature i prozračnosti u skladištu.* | | |
| **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** | 1. Lelas, Vesna. 2008. *Procesi pripreme hrane*. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. Zagreb. 2. Zakon o hrani (N.N., br. 30/15, 115/18) 3. Pravilnik o higijeni hrane NN 99/07 4. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008. 5. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek.   **Dodatno**: Interna sktipta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Kuhinjske prostorije (3 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. razlikovati glavne i sporedne kuhinjske prostorije za pripremu namirnica 2. odabrati prostoriju za obradu pojedinih namirnica 3. objasniti radne procese koji se obavljaju u glavnim i sporednim prostorijama za obradu živežnih namirnica 4. navesti alat, pribor i opremu različitih kuhinjskih prostorija | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja *Kuhinjske prostorije* je projektna nastava.  Tijekom vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će usvojiti teorijske činjenice o različitim kuhinjskim prostorijama, njihovoj namjeni i funkcijama. Ovo uključuje predavanja, prezentacije, i interaktivne rasprave o kuhinjskim prostorijama, njihovoj organizaciji, te osnovnim principima odabira kuhinjske prostorije za određenu pripremu namirnica.  Nakon teorijskog dijela, nastavnik će organizirati praktičnu demonstraciju u kuhinjskom okruženju. Tijekom ove faze, nastavnik će prikazati upotrebu kuhinjskih prostorija, pokazujući kako se koristi svaka prostorija za pripremu različitih namirnica. Ovo će uključivati prikazivanje radnih procesa, upotrebu alata, pribora i opreme, te kako održavati higijenu i sigurnost u kuhinji.  Nakon demonstracije, polaznici će imati priliku primijeniti vještine kroz učenje temeljeno na radu. Pod nadzorom nastavnika ili instruktora, polaznici će imati priliku raditi u stvarnim kuhinjskim prostorijama. Tijekom ove faze, polaznici će odabrati prostoriju za obradu određenih namirnica i izvršavati zadatke koji uključuju pripremu, kuhanje i obradu namirnica.  Nakon stjecanja osnovnog iskustva u praktičnoj nastavi, polaznici će biti potaknuti na samostalne aktivnosti. To može uključivati zadatke kao što su odabir prostorije za pripremu jela kod kuće, izrada planova za kuhanje, i praktično provođenje tih planova. Nastavnik će biti na raspolaganju za konzultacije i povratne informacije. Ukoliko polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Glavne i sporedne kuhinjske prostorije** * **Odabir prostorije za obradu namirnica** * **Radni procesi u kuhinjskim prostorijama** * **Alat, pribor i oprema** | |
| **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.  **Zadatak**: Polaznik dobiva zadatak odabrati prostoriju za pripremu različitih namirnica poput ribe, povrća, mesa i slastica. Za svaku vrstu namirnica napisati objašnjenje zašto je odabrana određena prostorija za pripremu. Navesti najmanje tri ključna kuhinjska pomagala ili aparata potrebna za svaku od tih priprema.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | NEZADOVOLJAVAJUĆE  ( 0 bodova ) | DJELOMIČNO  (1 bod) | U POTPUNOSTI  (2 boda) | | **Odabir prostorije za pripremu namirnica** | Nema logičnog odabira ili odabir je potpuno neispravan | Odabir je donekle logičan, ali postoje nedostaci u objašnjenju | Odabir je potpuno logičan i pravilno objašnjen | | **Objašnjenje zašto je odabrana prostorija** | Nema objašnjenja ili objašnjenje je nejasno i nepotpuno | Postoji osnovno objašnjenje, ali nedostaje detalja ili preciznosti | Objašnjenje je jasno, logično i obuhvaća sve relevantne aspekte | | **Navođenje ključnih kuhinjskih pomagala** | Ne navodi nijedno ili navodi potpuno neodgovarajuća pomagala | Navodi pomagala, ali ima nekoliko netočnosti ili propusta | Precizno navodi ključna pomagala za svaku pripremu |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 3 boda – ne zadovoljava * Od 4 do 6 bodova – zadovoljava | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Skladištenje namirnica (4 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. opisati potrebu skladištenja namirnica prema njihovim vrstama u svrhu njihovog očuvanja do upotrebe 2. provjeravati ispravnost namirnica prije njihova skladištenja 3. pripremiti namirnice za skladištenje 4. smještati pravilno namirnice u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama 5. kontrolirati datum valjanosti i stanje ambalaže namirnica 6. kontrolirati vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja *Skladištenje namirnica* je učenje temeljeno na radu.  Tijekom vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će usvojiti teorijske osnove skladištenja namirnica prema njihovim vrstama. To uključuje koncepte poput temperaturnih zahtjeva, vlažnosti, ambalaže, i datuma valjanosti. Nastavnik će koristiti prezentacije, materijale i primjere kako bi olakšao razumijevanje.  Nakon teorijskog dijela, nastavnik će organizirati demonstraciju u stvarnom skladištu namirnica ili kuhinjskom okruženju. Tijekom demonstracije, polaznici će vidjeti kako se ispravno provjerava ispravnost namirnica, pripremaju za skladištenje i smještaju u odgovarajuće skladišne prostore. Nastavnik će koristiti stvarne primjere i pravilne postupke sladištenja namirnica.  Nakon demonstracije, polaznici će imati priliku primijeniti svoje znanje i vještine . Pod nadzorom nastavnika ili mentora, polaznici će sudjelovati u stvarnim procesima skladištenja namirnica. To će uključivati pregled, pripremu, označavanje i smještaj namirnica uz poštivanje sigurnosnih i higijenskih standarda.  Nakon učenja temeljenog na radu, polaznici će biti potaknuti da samostalno provedu postupke skladištenja namirnica. Nastavnik će im dodijeliti zadatke ili scenarije kako bi provjerili svoje sposobnosti i donijeli odluke u stvarnim situacijama skladištenja namirnica.  Ovaj sustav omogućava postupno učenje, od teorije do učenja temeljenog na radu, i omogućuje polaznicima da razviju sveobuhvatno razumijevanje i vještine skladištenja namirnica. Samostalne aktivnosti na kraju pomažu učvrstiti njihovo znanje i samopouzdanje u obavljanju radnih zadataka. Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Skladištenje namirnica** * **Provjera ispravnosti** * **Priprema za skladištenje** * **Pravilno smještanje namirnica u skladišni prostor** * **Kontrola datuma i ambalaže** * **Kontrola uvjeta skladišta** | |
| **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.  **Zadatak**: Polaznik treba opisati važnost skladištenja namirnica prema njihovim vrstama kako bi se osiguralo njihovo očuvanje do upotrebe, provjeravati ispravnost namirnica prije njihova skladištenja, pripremiti namirnice za skladištenje, smjestiti namirnice pravilno u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama namirnica, kontrolirati datum valjanosti i stanje ambalaže namirnica, te kontrolirati vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | NEZADOVOLJAVAJUĆE  ( 0 bodova ) | DJELOMIČNO  (1 bod) | U POTPUNOSTI  (2 boda) | | **Opis važnosti skladištenja** | Nema razumijevanja | Djelomično razumijevanje | Potpuno razumijevanje | | **Provjera ispravnosti namirnica** | Nema provjere | Provjera s nekim propustima | Temeljita provjera | | **Priprema namirnica za skladište** | Nepotpuna priprema | Djelomična priprema | Potpuna priprema | | **Smještaj namirnica** | Nema pravilnog smještaja | Djelomično pravilan smještaj | Pravilan smještaj | | **Kontrola datuma valjanosti** | Nema kontrole | Djelomična kontrola | Potpuna kontrola | | **Kontrola uvjeta skladišta** | Bez kontrole uvjeta | Djelomična kontrola uvjeta | Potpuna kontrola uvjeta |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 6 boda – ne zadovoljava * Od 7 do 12 bodova – zadovoljava | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **5. ŽIVEŽNE NAMIRNICE** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5309> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **4 CSVET** | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 20 sati (20%) | 60 sati (60%) | 20 sati (20%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Ovim modulom, polaznici će naučiti razlikovati vrste namirnica biljnog i životinjskog porijekla te njihovu ulogu i primjenu u kuharstvu. Također će steći znanje o različitim dijelovima mesa i načinima njihove termičke obrade, sposobnost odabira namirnica u skladu s receptima te vještinu procjene svježine i ispravnosti namirnica koristeći organoleptičku metodu. Ovaj modul će osigurati da polaznici budu kompetentni u pravilnom rukovanju i pripremi namirnica u ugostiteljskom okruženju, što će doprinijeti kvaliteti i sigurnosti pripremljenih jela. | | |
| **Ključni pojmovi** | *namirnice biljnog i životinjskog porijekla. vrste mesa, termička obrada, izbor namirnica prema recepturi, procjena svježine i ispravnosti namirnica.* | | |
| **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** | 1. Lelas, Vesna. 2008. *Procesi pripreme hrane*. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. 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. Brkljačić, N.; Bošnir, J.; Slemenšek, Ž.: Priručnik prema proširenom programu za osobe koje rade s hranom u ugostiteljstvu, turizmu i društvenoj prehrani, Zavod za javno zdravstvo grada Zagreba, Zagreb, 2006., 5. Zakon o hrani (N.N., br. 30/15, 115/18) 6. Pravilnik o higijeni hrane NN 99/07 7. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008. 8. Mateljan George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil. 9. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek. 10. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil 11. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla (4 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. razlikovati vrste, ulogu, podjelu i primjenu namirnica biljnog i životinjskog porijekla 2. razlikovati vrste i dijelove mesa za određenu termičku obradu 3. izabrati namirnice prema zadanoj recepturi uz nadzor kuhara 4. procijeniti svježinu i ispravnost namirnice organoleptičkom metodom (izgled, aroma, oblik) | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja *Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla* je učenje temeljeno na radu.  Tijekom vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će dobiti teorijski uvid o različitim vrstama namirnica biljnog i životinjskog porijekla, njihovoj ulozi u prehrani, podjeli prema nutrijentima, i primjeni u kuhinji. Ovdje će se također naglasiti važnost svježine i ispravnosti namirnica.  Nakon teorijskog dijela, otvorit će se diskusija kako bi polaznici mogli postavljati pitanja i razmjenjivati iskustva.  Nastavnik će provesti demonstraciju u kuhinji. Ovdje će polaznici imati priliku vidjeti kako se priprema meso za termičku obradu, kako razlikovati dijelove mesa, te kako odabrati odgovarajuću termičku obradu za svaku vrstu mesa. Demonstracije će biti popraćene objašnjenjima i savjetima kako postupiti pravilno i sigurno. Prilikom učenja temeljenog na radu, polaznici će pripremati namirnice prema recepturi, što uključuje pranje, čišćenje, rezanje i sve ostale pripremne radnje. Nakon pripreme namirnica, polaznici će slijediti korake iz recepture pod nadzorom kuhara. Ovo uključuje pravilno doziranje sastojaka, kontrolu temperature i vremena kuhanja te pridržavanje drugih specifičnih koraka iz recepture.  Polaznici će dobiti zadatke za samostalno učenje. To uključuje istraživanje različitih recepata, procjenu svježine namirnica kod kuće, te izvještavanje o svojim iskustvima. Tijekom samostalnih aktivnosti, polaznici će također imati priliku postavljati dodatna pitanja i konzultirati se s nastavnikom. Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Namirnice biljnog i životinjskog porijekla** * **Mesa i termička obrada** * **Planiranje i priprema prema recepturi** * **Procjena svježine i ispravnosti namirnica** | |
| **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.  **Zadatak**: Pripremiti jelo koristeći različite vrste mesa i povrća, razlikovati dijelove mesa koji se termički obrađuju, odabrati pravilnu recepturu uz nadzor kuhara, te procijeniti svježinu i ispravnost namirnica koristeći organoleptičke metode.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | NEZADOVOLJAVAJUĆE  ( 0 bodova ) | DJELOMIČNO  (1 bod) | U POTPUNOSTI  (2 boda) | | **Priprema jela** | Polaznik nije uspio pripremiti jelo ili je napravio ozbiljne greške u postupku, rezultirajući nejestivim | Polaznik je pripremio jelo, ali s nekoliko manjih grešaka koje nisu značajno utjecale na ukupni okus ili kvalitetu jela. | Polaznik je uspješno pripremio jelo s pravilnim tehnikama i okusom, bez grešaka u postupku ili okusu. | | **Razlikovanje dijelova mesa za termičku obradu** | Polaznik nije uspio razlikovati dijelove mesa za termičku obradu, li je napravio značajne greške u prepoznavanju | Polaznik je djelomično razlikovao dijelove mesa za termičku obradu, ali je napravio nekoliko manjih grešaka | Polaznik je uspješno razlikovao dijelove mesa za termičku obradu i odabrao pravilnu termičku obradu svakog dijela | | **Odabir pravilne recepture** | Polaznik nije uspio odabrati pravilnu recepturu za jelo, rezultirajući neharmoničnim ili neukusnim jelom. | Polaznik je odabrao recepturu, ali s nekim manjim nesavršenostima u pristupu ili sastojcima. | Polaznik je uspješno odabrao pravilnu recepturu za jelo i pridržavao se svih koraka i sastojaka recepture. | | **Procjena svježine i ispravnosti namirnica organoleptičkim metodama** | Polaznik nije uspio procijeniti svježinu i ispravnost namirnica koristeći organoleptičke metode, ili je napravio ozbiljne greške u procjeni | Polaznik je djelomično procijenio svježinu i ispravnost namirnica, ali s nekim nesavršenostima u postupku ili točnosti procjene. | Polaznik je uspješno procijenio svježinu i ispravnost namirnica koristeći organoleptičke metode, bez grešaka u procjeni. |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 4 boda – ne zadovoljava * Od 5 do 8 bodova – zadovoljava | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **6. PRIPREMA NAMIRNICA ZA OBRADU** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5317>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5310> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **11 CSVET** | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 55 sati (20%) | 205 sati (75%) | 15 sati (5%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Priprema namirnica za obradu* jest osposobiti polaznike za pripremu različitih namirnica prije njihove obrade u ugostiteljskoj kuhinji. Kroz ovaj modul, polaznici će razviti vještine u korištenju odgovarajućeg pribora za mjerenje tekućina, masa, duljina i količina namirnica. Također, stjecat će vještine mjerenja namirnica prema zadanim recepturama, primjene osnovnih matematičkih operacija za izračune te osiguranja preciznih količina namirnica prema normativima. Polaznici će također usvojiti tehnike pripreme namirnica, uključujući čišćenje, pranje, ljuštenje i rezanje, pripremu radnog prostora i odabir odgovarajućeg alata za obradu. Modul će ih osposobiti za sigurno rukovanje strojevima za mehaničku obradu namirnica pod nadzorom. Osim toga, polaznici će razviti kompetencije za primjenu metoda i tehnika obrade namirnica sukladno specifičnim recepturama i uputama kuhara, pravilno odlaganje neiskorištenih namirnica i korištenje raznovrsnog kuhinjskog inventara uz strogo pridržavanje higijenskih i sigurnosnih standarda. | | |
| **Ključni pojmovi** | *mjerne jedinice: volumen, masa, duljina, količina, pribor i uređaji za mjerenje*  *mjerenje namirnica prema recepturi i nalogu, priprema namirnica: čišćenje, pranje, ljuštenje, rezanje, radni prostor u ugostiteljskoj kuhinji, odabir alata i pribora, strojevi za mehaničku obradu namirnica, metode i načini obrade namirnica, higijenski standardi, sigurnosni 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** | 1. Lelas, Vesna. 2008. *Procesi pripreme hrane*. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. 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. Brkljačić, N.; Bošnir, J.; Slemenšek, Ž.: Priručnik prema proširenom programu za osobe koje rade s hranom u ugostiteljstvu, turizmu i društvenoj prehrani, Zavod za javno zdravstvo grada Zagreba, Zagreb, 2006., 5. Zakon o hrani (N.N., br. 30/15, 115/18) 6. Pravilnik o higijeni hrane NN 99/07 7. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008. 8. Mateljan George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil. 9. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek. 10. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil 11. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Mjerne jedinice u kuharstvu (4 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. razlikovati osnovne mjerne jedinice za mjerenje volumena tekućine, mase, duljine i količine 2. koristiti pribor i uređaje za mjerenje količina namirnica 3. izmjeriti namirnice prema zadanoj recepturi i nalogu kuhara 4. koristiti osnovne matematičke operacije za izračun 5. koristiti točne mjere namirnica u pripremi jela prema zadanim normativima | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja *Mjerne jedinice u kuharstvu* je učenje temeljeno na radu.  Polaznici će započeti svoje učenje kroz teorijski dio koji obuhvaća predavanja, diskusije i stvarne primjere iz stvarnog svijeta. Tijekom ovog dijela, naglasak će biti na razumijevanju osnova mjernih jedinica i matematičkih operacija. Nastavnik će koristiti praktične primjere kako bi olakšao razumijevanje i primjenu ovih koncepata.  Nakon teorijskog dijela, slijedi demonstracija. Nastavnik će polaznicima praktično prikazati kako se vrši mjerenje, izračunavanje i priprema namirnica u kuhinji. Demonstracije će omogućiti polaznicima da vide kako se teorijsko znanje primjenjuje u praksi.  Nakon demonstracija, polaznici će imati priliku primijeniti naučeno tijekom učenja temeljenom na radu. Radit će vježbe mjerenja, izračunavanja i pripreme jela uz nadzor i upute nastavnika. Ovaj dio omogućava polaznicima da steknu praktične vještine u radu s mjerama i alatima za mjerenje.  U cijelom procesu učenja, naglasak će biti na praktičnoj primjeni teorijskog znanja u kuharstvu. Polaznici će imati priliku razvijati svoje vještine koristeći mjere i alate za mjerenje u kulinarskom kontekstu. Nastavnik će biti prisutan kako bi podržao njihov napredak i osigurao razumijevanje i primjenu naučenog. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Osnove mjernih jedinica** * **Korištenje pribora za mjerenje** * **Mjerenje namirnica** * **Matematičke operacije u kuharstvu** | |
| **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.  **Zadatak**: Polaznik dobiva zadatak napraviti palačinke za 20 osoba. Prilikom izvršavanja zadatka učenik koristi uređaje za mjerenje tekućine i suhih živežnih namirnica poštujući zadane normative. Osnovnim matematičkim operacijama izračunava potrebne količine sastojaka za izradu palačinki.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | NEZADOVOLJAVAJUĆE  ( 0 bodova ) | DJELOMIČNO  (1 bod) | U POTPUNOSTI  (2 boda) | | **Pravilno mjerenje vode (ml)** | Neispravno mjerenje. |  | Precizno i točno mjerenje vode. | | **Pravilno mjerenje brašna (g)** | Neispravno mjerenje. |  | Precizno i točno mjerenje brašna. | | **Pravilan izračun ukupne mase smjese** | Netočan izračun. |  | Precizan i točan izračun mase. | | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Priprema i obrada živežnih namirnica (7 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. odraditi postupke pripreme namirnica: čišćenje, pranje, ljuštenje i rezanje 2. pripremiti radni prostor za obavljanje poslova u ugostiteljskoj kuhinji 3. odabrati odgovarajući alat i pribor za obradu namirnica 4. koristiti strojeve za mehaničku obradu namirnica uz nadzor kuhara 5. primijeniti metode i načine obrade namirnica prema zadanoj recepturi i uputi kuhara 6. odložiti neiskorištene namirnice na za to predviđeno mjesto 7. koristiti sitni i krupni kuhinjski inventar uz nadzor kuhara | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja *Priprema i obrada živežnih namirnica* je učenje temeljeno na radu.  Tijekom vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će naučiti osnovne koncepte i principe vezane uz pripremu i obradu živežnih namirnica. To uključuje razumijevanje različitih postupaka pripreme, higijene, sigurnosti u kuhinji, te osnovnih pojmova vezanih uz alate i pribor.  Nakon teorijskog uvoda, nastavnik će provoditi demonstracije različitih postupaka pripreme i obrade namirnica. To će uključivati čišćenje, pranje, ljuštenje, rezanje namirnica te korištenje različitih alata i strojeva za mehaničku obradu. Polaznici će moći pratiti korake i tehnike koje trebaju usvojiti.  U ovom dijelu, polaznici će imati priliku primijeniti svoje znanje i vještine u stvarnom radnom okruženju, tj. kuhinji. Pod nadzorom kuhara, polaznici će sudjelovati u pripremi različitih namirnica, uključujući voće, povrće i meso. To uključuje čišćenje, pranje, ljuštenje i rezanje namirnica prema uputama i recepturama, Aktivno će sudjelovati u pripremi jela prema zadanim receptima i uputama kuhara. To uključuje pravilno raspoređivanje radnih koraka kako bi se jelo pripremilo učinkovito i ukusno.  Nastavnik će pružiti nadzor, upute i povratne informacije kako bi polaznici postupno razvijali svoje vještine i samostalnost u pripremi i obradi različitih namirnica. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Priprema namirnica: čišćenje, pranje, ljuštenje i rezanje** * **Priprema radnog prostora u kuhinji** * **Primjena metoda i načina obrade namirnica prema recepturama i uputama** * **Odlaganje neiskorištenih namirnica** | |
| **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.  **Zadatak**: Pripremiti povrće zaragu juhu, uključujući čišćenje i pranje, ljuštenje (ako je potrebno) i rezanje na odgovarajuće komade. Također, pripremiti meso za juhu, pranjem i rezanjem na komade po potrebi. Nakon toga, pripremiti radni prostor u kuhinji, osigurati potrebne alate i pribor za obradu namirnica kao što su noževi, daska za rezanje, zdjele za povrće, itd. Za mehaničku obradu namirnica, koristiti strojeve poput miksera ili sjeckalice, pod nadzorom kuhara. Primijeniti metode i načine obrade namirnica prema recepturi za juhu i uputama kuhara, osiguravajući da se svi sastojci pravilno pripreme. Na kraju, odložiti neiskorištene namirnice na odgovarajuće mjesto za skladištenje i koristiti sitni i krupni kuhinjski inventar uz nadzor kuhara kako bi se osigurala pravilna priprema juhe.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | NEZADOVOLJAVAJUĆE  ( 0 bodova ) | DJELOMIČNO  (1 bod) | U POTPUNOSTI  (2 boda) | | **Priprema povrća (čišćenje, pranje, rezanje)** | Nepravilno čišćenje i rezanje; nepoštivanje higijenskih standarda | Djelomično pravilna priprema povrća; neusklađenost s higijenskim standardima | Pravilna priprema povrća; poštivanje higijenskih standarda | | **Priprema mesa (pranje, rezanje)** | Nepravilno pranje mesa; nepoštivanje higijenskih standarda | Djelomično pravilna priprema mesa; neusklađenost s higijenskim standardima | Pravilna priprema mesa; poštivanje higijenskih standarda | | **Priprema radnog prostora** | Nepravilno pripremljen radni prostor; nepoštivanje organizacije rada | Djelomično pravilno pripremljen radni prostor; neusklađenost s organizacijom rada | Pravilno pripremljen radni prostor; poštivanje organizacije rada | | **Korištenje alata i pribora** | Nepravilna upotreba alata i pribora; opasnost za sigurnost | Djelomično pravilna upotreba alata i pribora; rizik od ozljeda | Pravilna upotreba alata i pribora; sigurnost i učinkovitost | | **Upotreba strojeva za mehaničku obradu** | Nepravilna upotreba strojeva; rizik od ozljeda ili oštećenja | Djelomično pravilna upotreba strojeva; rizik od manjih ozljeda ili oštećenja | Pravilna upotreba strojeva; sigurnost i učinkovitost | | **Primjena metoda i načina obrade namirnica** | Nepravilna primjena metoda i načina obrade; loš rezultat | Djelomično pravilna primjena metoda i načina obrade; prosječan rezultat | Pravilna primjena metoda i načina obrade; izvrsni rezultati | | **Organizacija skladištenja neiskorištenih namirnica** | Nepravilno skladištenje; neadekvatno odlaganje | Djelomično pravilno skladištenje; povremeno neadekvatno odlaganje | Pravilno skladištenje; adekvatno odlaganje | | **Korištenje sitnog i krupnog kuhinjskog inventara** | Nepravilna upotreba inventara; oštećenje ili gubitak | Djelomično pravilna upotreba inventara; manji incidenti | Pravilna upotreba inventara; očuvanje i učinkovitost |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 8 boda – ne zadovoljava * Od 9 do 16 bodova – zadovoljava | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **7. OSNOVE OBRADE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5313> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5778> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **14 CSVET** | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 60 sati (17%) | 260 (74%) | 30 (9%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Osnove obrade živežnih namirnica* je pružiti polaznicima temeljno razumijevanje i vještine potrebne za obradu i pripremu različitih živežnih namirnica. Ovaj modul omogućuje polaznicima usvajanje znanja i vještina o alatima i tehnikama obrade, održavanju higijenskih standarda i sigurnosnim aspektima rada u kuharstvu. Cilj je osposobiti polaznike za samostalno pripremanje slanih jela visoke kvalitete, u skladu s propisima i zahtjevima tržišta. Kroz ovaj modul, polaznici će steći potrebne kompetencije za samostalnu obradu živežnih namirnica. | | |
| **Ključni pojmovi** | *vrste slanih jela, receptura, organoleptička svojstva, mehanička obrada namirnica, termička obrada namirnica* | | |
| **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** | 1. Lelas, Vesna. 2008. *Procesi pripreme hrane*. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. 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. Brkljačić, N.; Bošnir, J.; Slemenšek, Ž.: Priručnik prema proširenom programu za osobe koje rade s hranom u ugostiteljstvu, turizmu i društvenoj prehrani, Zavod za javno zdravstvo grada Zagreba, Zagreb, 2006., 5. Zakon o hrani (N.N., br. 30/15, 115/18) 6. Pravilnik o higijeni hrane NN 99/07 7. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008. 8. Mateljan George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil. 9. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek. 10. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil 11. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu   **Dodatno**: interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Osnove pripreme jednostavnih slanih jela (6 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. opisati vrste slanih jela prema njihovoj ulozi u obroku 2. pripremati jednostavna slana jela prema zadanoj recepturi i uputi kuhara 3. ispitati osnovna organoleptička svojstva tijekom i po završetku pripreme jednostavnih slanih jela (okusom, mirisom i vizualno) uz nadzor kuhara 4. izabrati odgovarajući alat i pribor za pripremu jednostavnih slanih jela | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja *Osnove pripreme jednostavnih slanih jela* je učenje temeljeno na radu.  Tijekom vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će sudjelovati u predavanjima i diskusijama koja će im omogućiti da razumiju različite vrste slanih jela i njihovu ulogu u obrocima, kao i osnovne tehničke aspekte pripreme. Bit će upoznati s kategorijama slanih jela kao što su predjela, glavna jela i prilozi te će razumjeti njihove specifičnosti. Također će se detaljno pregledati alati i pribor koji se koriste u kuhinji za pripremu slanih jela.  Nakon teorijskog dijela, slijedi praktična demonstracija u kojoj će nastavnik pripremiti jednostavno slano jelo koristeći odabrani recept. Ova demonstracija omogućuje polaznicima da vizualno i praktično prate korake pripreme pod vodstvom iskusnog kuhara. Nakon demonstracije, polaznici će imati priliku primijeniti svoje naučene vještine.  Tijekom učenja temeljenog na radu, polaznici će imati priliku samostalno pripremati jela koristeći dostupne recepte. Svaka vježba će se fokusirati na različite aspekte pripreme, kao što su čišćenje, rezanje povrća, kuhanje i pećenje mesa, priprema umaka i mnogo drugih.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Vrste slanih jela i njihova uloga** * **Priprema jednostavnih slanih jela** * **Organoleptička svojstva tijekom i nakon pripreme jela** * **Alati i pribor za pripremu** | |
| **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.  **Zadatak**: Pripremiti različite vrste slanih jela, opisati njihovu ulogu u obroku, pripremiti ih prema zadanoj recepturi i uputi kuhara, ispitati osnovna organoleptička svojstva tijekom i po završetku pripreme (okusom, mirisom i vizualno) uz nadzor kuhara, te izabrati odgovarajući alat i pribor za pripremu jednostavnih slanih jela.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | NEZADOVOLJAVAJUĆE  ( 0 bodova ) | DJELOMIČNO  (1 bod) | U POTPUNOSTI  (2 boda) | | **Priprema različitih slanih jela** | Ne priprema ili priprema s greškama. | Priprema nekoliko različitih slanih jela s manjim greškama. | Uspješno priprema različita slana jela prema zadanoj recepturi. | | **Opis uloge slanih jela u obroku** | Ne razumije ulogu slanih jela u obroku. | Djelomično razumije ulogu slanih jela u obroku. | Jasno i precizno opisuje ulogu slanih jela u obroku. | | **Organoleptičko ispitivanje** | Ne provodi ispitivanje ili provodi s greškama. | Provodi osnovno ispitivanje organoleptičkih svojstava s nekim greškama. | Uspješno i precizno ispituje organoleptička svojstva jela tijekom i nakon pripreme. | | **Odabir alata i pribora** | Ne odabire odgovarajući alat i pribor. | Djelomično odabire odgovarajući alat i pribor. | Uspješno odabire odgovarajući alat i pribor za pripremu slanih jela. |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 4 boda – ne zadovoljava * Od 5 do 8 bodova – zadovoljava | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Osnove obrade živežnih namirnica (8 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. razlikovati alat za mehaničku obradu namirnice 2. primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica 3. održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica 4. objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu 5. razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica 6. primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica 7. identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima 8. rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama 9. primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu 10. slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja *Osnove obrade živežnih namirnica* je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik će započeti teorijski dio nastave, gdje će polaznicima pružiti temeljno znanje o alatima za mehaničku obradu namirnica, mehaničkim procesima u pripremi hrane, higijeni alata i strojeva, izvorima i prenositeljima topline, različitim uređajima za termičku obradu, zakonskim odredbama zaštite na radu, i slijediti upute iz recepta. Ovo će osigurati da polaznici steknu teorijsko razumijevanje prije nego što prijeđu na učenje temeljeno na radu  Nakon teorijskog dijela, uslijedit će učenje temeljeno na radu gdje će polaznici imati priliku primijeniti svoje znanje i vještine u stvarnom kulinarskom okruženju. Pod nadzorom kuhara, polaznici će raditi s alatima za mehaničku obradu, izvoditi mehaničke procese, održavati higijenu opreme, koristiti uređaje za termičku obradu namirnica te primjenjivati osnovne termičke postupke u pripremi hrane.  Nadalje, polaznici će naučiti kako rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima prema sigurnosnim normama kako bi se izbjegle opasnosti tijekom rada. Tijekom učenja temeljenom na radu, polaznici će biti upoznati s pravilima zaštite na radu i zakonskim odredbama koje se primjenjuju u kuharstvu. U završnoj fazi, polaznici će provesti vrednovanje svojih vještina i znanja kroz ispitivanje organoleptičkih svojstava pripremljenih jela, uključujući okus, miris i vizualni dojam.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Razlikovanje i upoznavanje s alatima za mehaničku obradu namirnica.** * **Primjena mehaničkih procesa u obradi namirnica.** * **Higijena alata i strojeva za obradu namirnica.** * **Termička obrada namirnica.** * **Sigurnost i zakonske odredbe.** * **Praktična primjena** | |
| **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.  **Zadatak**: Pripremiti piletinu s pireom od krumpira koristeći odgovarajuće alate za mehaničku obradu namirnica i pravilno rukovati s mesom. Pravilno operirati i pripremiti pileće komade, a zatim ih isjeckati na manje komade. Također, pripremiti krumpir za pire, oguliti ga i isjeckati. Uključiti kuhinjsku pećnicu i objasniti kako izvor topline radi. Nakon što su piletina i krumpir pripremljeni, primijeniti odgovarajuće termičke postupke za kuhanje piletine i pirea na štednjaku. Tijekom cijelog procesa, paziti na higijenu alata i površina te pravilno rukovanje mesom. Identificirati moguće opasnosti i primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu. Na kraju, ocijeniti kvalitetu pripremljenih jela koristeći organoleptička svojstva te slijediti upute iz recepta za dodatne korake.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | NEZADOVOLJAVAJUĆE  ( 0 bodova ) | DJELOMIČNO  (1 bod) | U POTPUNOSTI  (2 boda) | | **Pravilno pripremljena piletina** | Nije usvojio | Djelomično je usvojio | U potpunosti je usvojio | | **Pravilno pripremljen pire** | Nije usvojio | Djelomično je usvojio | U potpunosti je usvojio | | **Pravilno rukovanje mesom** | Nije usvojio | Djelomično je usvojio | U potpunosti je usvojio | | **Održavanje higijene i sigurnosti** | Nije usvojio | Djelomično je usvojio | U potpunosti je usvojio | | **Identifikacija opasnosti** | Nije usvojio | Djelomično je usvojio | U potpunosti je usvojio | | **Pravilno ocjenjivanje jela** | Nije usvojio | Djelomično je usvojio | U potpunosti je usvojio |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 6 boda – ne zadovoljava * Od 7 do 12 bodova – zadovoljava | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **8. ZBRINJAVANJE OTPADA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5304> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **3 CSVET** | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 30 sati (40%) | 40 sati (53%) | 5 sati (7%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Zbrinjavanje otpada* je osnažiti polaznike da razumiju, prepoznaju i primijene odgovarajuće pristupe zbrinjavanju otpada različitih vrsta. Polaznici će biti sposobni razlikovati i identificirati specifične načine zbrinjavanja za različite vrste otpada, istaknuti važnost pravilnog zbrinjavanja posebnih otpada kao što su biorazgradivi materijali i iskorišteno ulje te razumjeti potencijalne posljedice neodgovarajućeg zbrinjavanja otpada. Također, cilj je osigurati da polaznici steknu sposobnost pravilnog razdvajanja otpada prema njegovim karakteristikama i da razviju vještine za postupanje s otpadom sukladno zakonodavstvu i propisima kako bi zaštitili okoliš. | | |
| **Ključni pojmovi** | *zbrinjavanje otpada, načini zbrinjavanja, vrste otpada, biorazgradivi otpad, iskorišteno ulje, važnost ispravnog zbrinjavanja, posljedice neprimjerenog zbrinjavanja, razdvajanje otpada, predviđena mjesta za zbrinjavanje, propisi o zbrinjavanju otpada* | | |
| **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** | 1. Lelas, Vesna. 2008. *Procesi pripreme hrane*. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. 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. Brkljačić, N.; Bošnir, J.; Slemenšek, Ž.: Priručnik prema proširenom programu za osobe koje rade s hranom u ugostiteljstvu, turizmu i društvenoj prehrani, Zavod za javno zdravstvo grada Zagreba, Zagreb, 2006., 5. Zakon o hrani (N.N., br. 30/15, 115/18) 6. Pravilnik o higijeni hrane NN 99/07 7. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008. 8. Mateljan George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil. 9. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek. 10. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil 11. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Zbrinjavanje otpada (3 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. razdvajati otpad u na za to predviđena mjesta 2. razlikovati načine zbrinjavanja pojedinih vrsta otpada prema njihovim vrstama 3. zbrinuti otpad prema propisima u svrhu zaštite okoliša 4. navesti važnost ispravnog zbrinjavanja posebnih vrsta otpada (npr. biorazgradive otpatke i iskorišteno ulje) 5. navesti posljedice neprimjerenog zbrinjavanja otpada | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav u skupu ishoda učenja *Zbrinjavanje otpada* je problemska nastava.    Vođeni proces učenja i poučavanja će se oblikovati kroz poticajne situacije i stvarne probleme. Nastavnik će teoretski prenijeti osnovne pojmove polaznicima, kao što su različite vrste otpada poput biorazgradivog otpada, plastike i elektroničkog otpada, te će ih usmjeriti kako prepoznati specifične metode zbrinjavanja za svaku vrstu, uključujući recikliranje, kompostiranje i pravilno odlaganje. Važnost ispravnog zbrinjavanja posebnih vrsta otpada, kao što su biorazgradivi otpaci i iskorišteno ulje, bit će naglašena kroz objašnjenje ekoloških i zdravstvenih implikacija. Nastavnik će također informirati polaznike o negativnim posljedicama neadekvatnog postupanja s otpadom, poput zagađenja okoliša i prijetnje zdravlju ljudi. Polaznike će se educirati kako pravilno razdvajati otpad na za to predviđenim mjestima te kako se pridržavati propisa i zakona kako bi se osigurala zaštita okoliša putem pravilnog zbrinjavanja otpada.    Kroz poticanje interaktivnih rasprava, brainstorminga i timskih diskusija, polaznici će razvijati duboko razumijevanje različitih aspekata zbrinjavanja otpada i njegove važnosti. Terenske posjete odlagalištima otpada i reciklažnim centrima omogućit će im stvaran uvid u postupke i izazove zbrinjavanja otpada.    Učenje temeljeno na radu odvijat će se kroz stvaranje simuliranih scenarija. Polaznici će biti potaknuti da se uključe u rješavanje stvarnih problema vezanih uz zbrinjavanje otpada. Kroz timsku suradnju, istraživanje i analizu, razvit će konkretna rješenja za učinkovito zbrinjavanje otpada. Organiziranje terenske posjete reciklažnom centru ili postrojenju za obradu otpada omogućit će polaznicima uvid u postupke razdvajanja i obrade otpada. Tijekom posjete, polaznici će imati priliku sudjelovati u radionicama za razdvajanje otpada.    Samostalne aktivnosti će podržati razvoj kritičkog razmišljanja i samostalnosti. Polaznici će samostalno istraživati različite metode razdvajanja otpada, analizirati mogućnosti za unapređenje postojećih sustava te razvijati vlastite inovativne pristupe. Kroz samostalne projekte poput izrade kampanje za promicanje svijesti o zbrinjavanju otpada, polaznici će razvijati vještine prezentacije i sposobnost artikulacije vlastitih ideja.    Integracijom problemske nastave, gdje će polaznici aktivno sudjelovati u analizi stvarnih problema i razvoju rješenja, program će omogućiti odraslima da razviju duboko razumijevanje, praktične vještine i kritičko razmišljanje vezano uz zbrinjavanje otpada. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Osnovni koncepti zbrinjavanja otpada** * **Važnost ispravnog zbrinjavanja posebnih vrsta otpada** * **Posljedice neprimjerenog zbrinjavanja otpada** * **Razdvajanje otpada i propisi** | |
| **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**: Polaznici trebaju istražiti i odabrati najmanje tri različite metode recikliranja materijala koji su prisutni u njihovom svakodnevnom okruženju, npr. plastika, papir, staklo ili metal. Potom, trebaju napisati kratki esej ili pripremiti prezentaciju u kojoj će objasniti svaku odabrane metode, istaknuti njezine prednosti za okoliš, i opisati kako se mogu uključiti u pravilno razvrstavanje otpada i poticanje održivih praksi u svojoj lokalnoj zajednici.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja** | NEZADOVOLJAVA  ( 0 bodova ) | DJELOMIČNO  (1 bod ) | U POTPUNOSTI  ( 2 boda ) | | **Odabir metoda reciklira** | Nije istraženo ili odabrane metode nisu prikladne. | Odabir s nekim propustima ili niskim razumijevanjem metoda. | Precizan odabir najmanje tri prikladne metode recikliranja. | | **Objasniti svaku odabranu metodu** | Nepotpuno ili netočno objašnjene metode recikliranja. | Djelomično točno objašnjene metode s nekim propustima. | Jasan i točan opis svake odabrane metode recikliranja. | | **Istaknuti prednosti odabranih metoda za okoliš** | Nedovoljno naglašene ili netočne prednosti. | Djelomično točno istaknute prednosti s nekim propustima. | Precizno istaknute prednosti odabranih metoda za okoliš. | | **Opisati kako se mogu uključiti u razvrstavanje otpada** | Nedovoljno opisane ili netočne metode uključivanja. | Djelomično točne metode s nekim propustima. | Jasan i precizan opis kako se može uključiti u razvrstavanje otpada i poticanje održivih praksi. | | **Poticanje održivih praksi u lokalnoj zajednici** | Nedovoljno razrađeni ili netočni prijedlozi za poticanje. | Djelomično točni prijedlozi s nekim propustima. | Precizni i inovativni prijedlozi za poticanje održivih praksi. |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**  Od 0 do 5 boda – ne zadovoljava  Od 6 do 10 bodova – zadovoljava | | |
| **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: |  |