**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnove obrade živežnih namirnica**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**  **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** | | | |
| **Sektor**  **Obrazovni sektor** | Turizam i ugostiteljstvo | | |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnove obrade živežnih namirnica | | |
| **Vrsta programa** | Osposobljavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (razina 4)SIU 2: Osnove obrade živežnih namirnica (razina 4) | | |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | 11 CSVETSIU 1: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3 CSVET)SIU 2: Osnove obrade živežnih namirnica (8 CSVET) | | |
| **Dokumenti na temelju kojih je izrađen program obrazovanja za stjecanje kvalifikacija/skupova ishoda učenja (mikrokvalifikacija)** | | | |
| **Popis standarda zanimanja/skupova kompetencija i datum/i njegove/njihove valjanosti u Registru HKO-a** | **Popis standarda kvalifikacija i datum/i njegove/njihove valjanosti u Registaru HKO-a** | | **Sektorski kurikulum** |
| **SZ** Kuhar chef / Kuharica chef  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311>  **SKOMP**:  Izrada jela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2590> SKOMP:Sigurnost i kvaliteta hrane, higijena i zaštita na radu u kuhinji<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2595> Vrijedi do: 31.12.2026. | **SK** Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168>  SIU 1: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5777> SIU 2: Osnove obrade živežnih namirnica<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5778> | |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje prethodne kvalifikacije minimalno na razini 1 HKO * Važeća sanitarna iskaznica * Liječničko uvjerenje medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje poslova obrade živežnih namirnica | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 11 CSVET bodova * Uspješna završna provjera stečenih znanja usmenim i/ili pisanim provjerama te provjera vještina polaznika projektnim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća   O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo.  Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se *Uvjerenje o osposobljavanju za stjecanje mikrokvalifikacije osnove obrade živežnih namirnica*. | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnove obrade živežnih namirnica provodi se redovitom nastavom u trajanju od **275 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 **95 sati,** dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **160 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **20 sati.**  Učenje temeljeno na radu odvija se u specijaliziranoj učionici gdje se izvode simulacije stvarnih problemskih situacija te u konkretnom radnom okruženju, gdje se izvršavaju konkretne radne zadaće u stvarnim radnim kontroliranim uvjetima. | | |
| **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/5777> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5778> | | |
| **Kompetencije koje se programom stječu** | | | |
| 1. **Pripremiti radno mjesto u skladu s potrebama radnog procesa uvažavajući higijenu u kuhinji** 2. **Osigurati provođenje higijenskih standarda kroz cjelokupni proizvodni i poslužni proces u kuhinji** 3. **Koristiti kuhinjsku opremu i uređaje na ispravan i siguran način** 4. **Provoditi zaštitu na radu u kuhinji** 5. **Pripremiti i odabrati potrebnu opremu, alat i strojeve te uređaje prema zahtjevima radnog procesa u ugostiteljskoj kuhinji** 6. Primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje 7. **Gotoviti jela odabirom pravilne termičke obrade prema zakonitostima struke** 8. **Racionalno koristiti namirnice i potrošni materijal** | | | |
| **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 učenicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju polaznika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima * provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci * provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja * provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja.   Dobivenim rezultatima anketa dobiva se pregled uspješnosti izvedbe programa, kao i  procjena kvalitete nastavničkog rada.  Postupci vrednovanja usmjereni su na praćenje i provjeru postignuća prema ishodima učenja. Ono se provodi usmenim i pisanim provjerama znanja te provjerama stečenih vještina polaznika projektnim i problemskim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća. | | |
| **Datum revizije programa** | - | | |

1. **MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** | | | |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | Osnove obrade živežnih namirnica | Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu | 4 | 3 | 25 | 40 | 10 | 75 |
| Osnove obrade živežnih namirnica | 4 | 8 | 70 | 120 | 10 | 200 |
| Ukupno: | | | | 11 | 95 | 160 | 20 | 275 |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnostipolaznika*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **Osnove obrade živežnih namirnica** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | * **Kadrovski uvjeti:**   najmanje razina 4.1 HKO-a odgovarajućeg profila  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5777> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5778> | | |
| **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** |
| 95 (35 %) | 160 (58%) | 20 (7 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je omogućiti polaznicima stjecanje znanja i vještina iz područja obrade živežnih namirnica u pripremi jela. Kroz ovaj modul polaznik će moći: razlikovati alat za mehaničku obradu namirnica, primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica, održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica, razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica te primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.  Nadalje, moći će identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima te rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama. | | |
| **Ključni pojmovi** | živežne namirnice, mehanički procesi, termička obrada, izvori opasnosti, higijena radnog prostora, racionalno korištenje namirnica | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se u konkretnom radnom okruženju. Na taj način polaznik se postupno uvodi u svijet rada te mu se omogućuje sudjelovanje u radnome procesu u kontroliranim uvjetima dok ne stekne potpune kompetencije predviđene programom mikrokvalifikacije.  Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad u kuhinji.  U nastavnom procesu primjenjuju se aktivne strategije i metode učenja (otkrivanje, stvaralačko učenje, suradničko učenje, rješavanje problema, projektna nastava, simulacija, praktični rad/vježbe, i sl.).  U kuhinjskim prostorijama ustanove polaznik će samostalno, ali uz nadzor mentora, primijeniti stečeno znanje i vještine u kuhinji, a sve u skladu s održivim razvojem. | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | **Preporučena literatura:**  1. Bojić-Turčić, V.: HACCP i higijena namirnica, Vlatka Turčić, Zagreb , 2000.  2. Kažinić Kreho, L. : Prehrana 21.stoljeća, Profil, Zagreb, 2009.  3. Krešić, G.: Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu  i ugostiteljstvu, Opatija, 2012.   1. Kostović Vranješ, V., Ruščić: HIGIJENA, udžbenik za trogodišnje strukovne škole Školska knjiga, 2009. 2. Lelas, V.: Procesi pripreme hrane, Golden Marketing, 2008. 3. Tanay Lj., Hamel D. Prehrana i poznavanje robe, Školska knjiga, Zagreb, 2009. 4. Žuvela, J. : Kuharstvo, Pavleković, Dubrovnik 1999. | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| **1. Pripremiti i odabrati potrebnu opremu, alat i strojeve te uređaje prema zahtjevima radnog procesa u ugostiteljskoj kuhinji** | | |
| **2. Racionalno koristiti namirnice i potrošni materijal** | | |
| **3. Primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje** | | |
| 4. **Primijeniti sanitarno higijenske standarde u ugostiteljstvu** | | |
| 5. **Opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu** | | |
| 6**. Primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu** | | |
| 7. **Održavati ugostiteljske uređaje, opremu i radne prostorije** | | |
| 8. **Voditi propisanu evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta sukladno propisima** | | |
| 9. **Identificirati simbole upozorenja i opasnosti uz pomoć deklaracije proizvoda na proizvodima za održavanje higijene koji se koriste u ugostiteljstvu** | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik najprije kroz predavačku nastavu stručno tumači osnovne pojmove – higijenski minimum, osobna higijena i higijena radnog prostora, održavanje ugostiteljskih uređaja i opreme, ističe prednosti korištenja ekološki prihvatljivih sredstava za održavanje higijene.  Polaznici će na početku usvojiti teorijska znanja o osnovnim sanitarno higijenskim uvjetima u ugostiteljstvu nakon čega će moći primjeniti stečene vještine na način da će pripremiti radno mjesto u skladu s potrebama radnog procesa uvažavajući higijenu u kuhinji te osigurati provođenje higijenskih standarda kroz cjelokupni proizvodni i poslužni proces u kuhinji.  Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.  Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća te redovito pohađanje svih oblika nastave.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti polaznika. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | 1. Uloga i značaj zaštite na radu  2. Opasnosti na mjestu rada  3. Radna odjeća i obuća kuharskog osoblja  4. Zaštita radnog okoliša  5. Higijenski minimum u ugostiteljstvu | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom.  **Opis radne situacije:**  Polaznik treba provesti postupak čišćenja i dezinfekcije pribora i radne površine nakon paniranja mesa.  **Vrednovanje**:  Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja:   * Odabir i korištenje sredstava za održavanje higijene * Izbor odgovarajućeg pribora za rad * Pravilno odlaganje i ekološko zbrinjavanje otpada * Vođenje evidencije praćenja sanitarno higijenskih uvjeta  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | **Potrebna dorada (0 bod)** | **Zadovoljavajuće (1 boda)** | **U cijelosti (2 boda)** | | **Odabir i korištenje sredstava za održavanje higijene** | Polaznik ne odabire odgovarajuća sredstva za održavanje higijene | Polaznik odabire odgovarajuća sredstva za održavanje higijene, ali ih ne koristi pravilno | Polaznik odabire odgovarajuća sredstva za održavanje higijene i pravilno ih koristi | | **Izbor odgovarajućeg pribora za rad** | Polaznik ne odabire odgovarajuć pribor za rad | - | Polaznik odabire odgovarajuć pribor za rad | | **Pravilno odlaganje i ekološko zbrinjavanje otpada** | Polaznik ne odlaže otpad pravilno i na ekološki način | - | Polaznik pravilno odlaže i ekološki zbrinjava otpad | | **Vođenje evidencije praćenja sanitarno higijenskih uvjeta** | Polaznik ne vodi evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta | Polaznik vodi evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta uz pomoć nastavnika | Polaznik samostalno i u potpunosti vodi evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta | | | |
| **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 u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik heurističkom nastavom tumači osnovne pojmove: alati i strojevi za obradu namirnica, mehanička i termička obrada namirnica, ukazuje na moguće opasnosti u radu. Nakon usvojenih teoretskih znanja nastavnik demonstrira uporabu pojedinih alata i strojeva te različite načine obrada živežnih namirnica.  Polaznici će na početku usvojiti teorijska znanja o osnovama obrade živežnih namirnica, a zatim će kroz situacijsko učenje te u konkretnom radnom okruženju primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje, gotoviti jela odabirom pravilne termičke obrade prema zakonitostima struke te **racionalno koristiti namirnice i potrošni materijal.**  Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.  Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća te redovito pohađanje svih oblika nastave.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti polaznika. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | 1. Organizacija rada u kuhinji  2. Podjela živežnih namirnica  3. O**prema, alat, strojevi i uređaji u ugostiteljskoj kuhinji**  3. Tehnološki postupci prigotovljavanja živežnih namirnica  5. Mogući izvori opasnosti pri radu sa strojevima i termičkim uređajima  6. Prva pomoć  7. Racionalno korištenje namirnica | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom.  **Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**  Mehanički obraditi jabuke i meso za pirjanje, primijeniti postupak pirjanja jabuka za slatko jelo i mesa za slano jelo te opisati alate i uređaje koji se koriste u tom procesu.  **Vrednovanje**: Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja:   * odabir alata i uređaja * slijed tehnološkog postupka * primjena higijenskih standarda * primjena pravila zaštite na radu.   Vrednovanje se provodi provjerom vještina prema sljedećim kriterijima:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Kriterij vrednovanja** | **NEZADOVOLJAVAJUĆE**  **(0 bodova)** | **DJELOMIČNO**  **(1 bod)** | **U POTPUNOSTI**  **(2 boda)** | | **Odabir alata i uređaja** | Nepravilno odabrani alati i uređaji | Djelomično pravilan odabir alata i uređaja | Pravilan odabir alata i uređaja | | **Slijed tehnološkog postupka** | Ne slijedi faze tehnološkog postupka | Djelomično slijedi faze tehnološkog postupka | U potpunosti slijedi faze tehnološkog postupka | | **Primjena higijenskih standarda** | Ne primjenjuje higijenske standarde | - | Primjenjuje higijenske standarde | | **Primjena standarda zaštite na radu** | Ne primjenjuje standarde zaštite na radu | - | Primjenjuje standarde zaštite na radu | | | |
| **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: |  |