**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnove ugostiteljskog posluživanja**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**  **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** | | | |
| **Sektor** | Turizam i ugostiteljstvo | | |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnove ugostiteljskog posluživanja | | |
| **Vrsta programa** | Osposobljavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Zaštita na radu (razina 4)SIU 2: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (razina 4)SIU 3: Osnove ugostiteljskog posluživanja (razina 4)SIU 4: Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta (razina 4) | | |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | 12 CSVETSIU 1: Zaštita na radu (1 CSVET)SIU 2: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3 CSVET)SIU 3: Osnove ugostiteljskog posluživanja (4 CSVET)SIU 4: Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta (4 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 Konobar / Konobarica<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/437>SKOMP 1:Zaštita na radu u ugostiteljstvu <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/3559>  Vrijedi do: 31. 12. 2024. SZ Stručnjak / Stručnjakinja ugostiteljskog posluživanja <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/320>  **SKOMP 1:**  Sigurnost na radu i zbrinjavanje otpada u skladu s održivim razvojem  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2655>  Vrijedi do: 31. 12. 2025. SZ Hotelijer-ugostitelj/Hotelijerka-ugostiteljica<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/307> **SKOMP 1:**  Planiranje vlastitog rada i rada osoblja u ugostiteljskom objektu <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2559>SKOMP 2:Posluživanje jela, pića i napitaka<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2563> Vrijedi do: 01. 9. 2025. | **SK Kuharski tehničar/Kuharska tehničarka**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168>  Vrijedi do: 31. 12. 2027.  **SK** **Slastičar/Slastičarka**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/111>  Vrijedi do: 31. 12. 2025. SK Hotelijer-ugostitelj/Hotelijerka-ugostiteljica <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/221>  Vrijedi do: 31. 12. 2028. SIU 1: Zaštita na radu<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3455> **SIU 2:** Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5777>SIU 3: Osnove ugostiteljskog posluživanja<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5772>SIU 4: Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/7135> | |  |
| **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 ugostiteljskog posluživanja | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 12 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 ugostiteljskog posluživanja*. | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije za jednostavne poslove u kuharstvu provodi se redovitom nastavom u trajanju od **300 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 **115 sati,** dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **162 sata**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **23 sata.**  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/3455>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5777>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5772>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/7135> | | |
| **Kompetencije koje se programom stječu** | | | |
| * **Primijeniti pravila rada na siguran način** * **Primijeniti pravila zaštite od požara** * **Primijeniti pravila zaštite okoliša** * **Primijeniti pravila prve pomoći** * **Zbrinuti otpadne materijale i dijelove prema pravilima struke i specifičnosti zanimanja** * **Primjenjivati načela HACCP sustava u poslovanju odjela hrane i pića** * **Obaviti pripremne radove u poslužnom odjelu prije početka dnevnog poslovanja** * **Poštivati organizaciju rada i organizacijsku strukturu na radnom mjestu** * **Poznavati osnovne načine posluživanja jela** * **Samostalno poslužiti jelo prema određenom načinu posluživanja** * **Samostalno dopremiti i poslužiti piće i napitak prema pravilima struke** | | | |
| **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 ugostiteljskog posluživanja | Zaštita na radu | 4 | 1 | 10 | 12 | 3 | 25 |
| Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu | 4 | 3 | 25 | 40 | 10 | 75 |
| Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta | 4 | 4 | 40 | 55 | 5 | 100 |
| Osnove ugostiteljskog posluživanja | 4 | 4 | 40 | 55 | 5 | 100 |
| Ukupno: | | | | 12 | 115 | 162 | 23 | 300 |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnostipolaznika*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **Osnove ugostiteljskog posluživanja** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3455>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5777>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5772>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/7135> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **12 CSVET** | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 115 (38 %) | 162 (54%) | 23 (8 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je omogućiti polaznicima stjecanje znanja i vještina iz područja zaštite na radu, higijene u ugostiteljstvu te ugostiteljskog posluživanja. Kroz ovaj modul polaznici će naučiti planirati i organizirati potrebne resurse za obavljanje zadataka/poslova u ugostiteljskom objektu kao i primijeniti pravila za održavanja osobne higijene i poslovnog odijevanja. Cilj modula je osposobiti polaznike za primjenu tehnika posluživanja različitih vrsta jela, pića i napitaka te odabir odgovarajuće tehnike pri pružanju usluga posluživanja hrane, pića i napitaka u ugostiteljskim objektima prema pravilima struke. | | |
| **Ključni pojmovi** | zaštita na radu, higijena radnog prostora, tehnike posluživanja juha, mesnih i ribljih jela, posluživanje slastica, posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića | | |
| **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 ugostiteljskom objektu.  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 ugostiteljskim prostorijama ustanove polaznik će samostalno, ali uz nadzor mentora, primijeniti stečeno znanje i vještine u poslovima ugostiteljskog posluživanja, 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. Ratkajac, S. : Ugostiteljsko posluživanje 1, 2, 3, Školska knjiga, Zagreb, 2013.  3. Kostović Vranješ, V., Ruščić: HIGIJENA, udžbenik za trogodišnje strukovne  škole Školska knjiga, 2009.   1. Lelas, V.: Procesi pripreme hrane, Golden Marketing, 2008. 2. Marošević, I. Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu, Horeba, Pula, 2003. 3. Tanay Lj., Hamel D. Prehrana i poznavanje robe, Školska knjiga, Zagreb, 2009. | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | **Zaštita na radu (1 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. **Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu** | | |
| 1. **Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka** | | |
| 1. **Primijeniti pravila zaštite na radu** | | |
| 1. **Primijeniti postupke sprječavanja ozljede** | | |
| 1. **Pravilno postupiti u slučaju požara** | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik predavačkom nastavom stručno, korektno i neometano tumači osnovne pojmove – osobna zaštitna sredstva, pravila zaštite na radu, opasnosti od požara. Nakon što polaznici usvoje teoretska znanja o osnovama zaštite na radu će individualno ili u paru primjeniti stečeno znanje u konkretnim situacijama: izbor osobne zaštitne odjeće, rukovanje aparatom za gašenje požara, utvrđivanje mogućih izvora opasnosti na radnom mjestu, adekvatno postupanje u svrhu sprječavanja ozljeda na radnom mjestu.  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. Izvori opasnosti na radnom mjestu  2. Osobna zaštitna sredstva  3. Pravila zaštite na radu  4. Opasnost od požara | |
| **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:**  Demonstrirati postupanja kod ozljede na ruci nastale nepažljivim / nepravilnim rukovanjem noža.  **Vrednovanje**: Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja:   * brzina reagiranja * izbor materijala za prvu pomoć * zaustavljanje krvarenja * previjanje rane * traženje daljnje pomoći * pridržavanje pravila prve pomoći kod rana   Polaznik mora ostvariti minimalno jedan bod iz svakog navedenog elementa vrednovanja za pozitivnu ocjenu, bez obzira na ukupno ostvareni broj bodova. | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 ugostiteljskog posluživanja (4 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. **Opisati pojedine vrste obroka i sredstva ponude jela i pića** | | |
| 1. **Koristiti opremu i inventar u poslužnom odjelu** | | |
| 1. **Razlikovati pansionski i a la carte sustav u ugostiteljskom posluživanju** | | |
| 1. **Objasniti poslužni sustav u ugostiteljskom objektu** | | |
| 1. **Slijediti radne procese posluživanja gosta** | | |
| 1. **Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke** | | |
| 1. **Primjeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta** | | |
| **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 – vrste obroka, sredstva ponude jela i pića, sustavi posluživanja. U relnim uvjetima demonstrira pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu uz primjenu standarda i bontona posluživanja (pravila prednosti posluživanja).  Polaznici će na početku usvojiti teorijska znanja o osnovama ugostiteljskog posluživanja nakon čega će moći primjeniti stečene vještine na konkretnim radnim zadacima i stvarnim situacijama (posluživanje jela i pića u ugostiteljskom objektu) sukladno zakonitostima struke i poštujući propise kojima se uređuje sigurnost i zaštita na radu.  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. Vrste obroka  2. Sredstva ponude jela i pića  3. Poslužni sustavi u ugostiteljstvu  3. Pripremni i završni radovi  5. Pravila posluživanja | |
| **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:**  Na stolu ispred polaznika nalazi se slijed od tri jela: predjelo, glavno jelo i desert te različite vrste pića. Polaznik dobiva zadatak simulirati stvarnu situaciju u ugostiteljskom objektu u kojem treba poslužiti sljedove jela prema pravilima struke i pred stolom gosta otvoriti, poslužiti i prezentirati piće.  **Vrednovanje**: Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja:   * pravilno postavljanje stolnog rublja i postave stola * priprema konobarskog radnog stola * poštivanja pravila struke tijekom posluživanja jela i pića * kulltura rada * pridržavanje načela zaštite na radu * higijena i urednost polaznika i radnog mjesta   Polaznik mora ostvariti minimalno jedan bod iz svakog navedenog elementa vrednovanja za pozitivnu ocjenu, bez obzira na ukupno ostvareni broj bodova. | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *-* | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | | Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta (4 CSVET) |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. **Razlikovati jelovnik od menija** | | |
| 1. **Sastaviti jelovnik i meni u ugostiteljskom objektu** | | |
| 1. **Razlikovati vrste pića i napitaka u ugostiteljskom objektu** | | |
| 1. **Poslužiti jelo i piće u ugostiteljskom objektu prema pravilima struke** | | |
| 1. **Rasporediti radne, priključne i izložbene stolove za određenu vrstu i oblik obroka** | | |
| 1. **Postaviti potreban inventar na radne, priključne i izložbene stolove prema određenim vrstama i oblicima obroka, temi, prigodi i namjeni** | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik najprije predavačkom nastavom tumači osnovne pojmove – instrumente ponude jela i pića (jelovnik i meni), vrste pića i napitaka u ugostiteljskom objektu, oprema i inventar u ugostiteljskom objektu. Demonstrirat će posluživanje jela i pića prema pravilima struke sukladno vrsti obroka, prigodi i namjeni.  Polaznici će na početku obrazovanja usvojiti teorijska znanja o instrumentima ponude jela i pića te opremi i ostalom inventaru u ugostiteljskom objektu nakon čega će moći primjeniti stečene vještine na konkretnim radnim zadacima i stvarnim situacijama (posluživanje jela i pića u ugostiteljskom objektu) sukladno zakonitostima struke i poštujući propise kojima se uređuje sigurnost i zaštita na radu.  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. Instrumenti ponude jela i pića  2. Vrste pića i napitaka u ugostiteljskom objektu  3. Oprema i inventar ugostiteljskog objekta  4. Posluživanje jela i pića – faze poslužnog procesa  5. Postave stolova | |
| **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:**  Prema zadanom broju gostiju, prigodi i vrsti obroka napraviti postavu stola, rasporediti radne i priključne stolove.  **Vrednovanje**: Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja:   * izbor stolnog rublja i pribora * rukovanje i upotreba opreme * poznavanje jela i pića za koje se radi postava * izgled postave (simetrija) * priprema konobarskog stola * pridržavanje načela zaštite na radu.   Polaznik mora ostvariti minimalno jedan bod iz svakog navedenog elementa vrednovanja za pozitivnu ocjenu, bez obzira na ukupno ostvareni broj bodova. | | |
| **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: |  |