**Naziv ustanove**

**Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije**

**izrada slastica prema načelima alternativne prehrane**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |
| --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA** **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** |
| **Sektor**  | Turizam i ugostiteljstvo  |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije izrada slastica prema načelima alternativne prehrane |
| **Vrsta programa** | usavršavanje |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Slastice alternativne prehrane (razina 5)SIU 2: Hrana i zdravlje (razina 4) |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | 6 CSVETSIU 1: Slastice alternativne prehrane (4 CSVET)SIU 2: Hrana i zdravlje (2 CSVET) |
| **Dokumenti na temelju kojih je izrađen program obrazovanja za stjecanje kvalifikacija/skupova ishoda učenja (mikrokvalifikacija)**  |
| **Popis standarda zanimanja/skupova kompetencija i datum/i njegove/njihove valjanosti u Registru HKO-a** | **Popis standarda kvalifikacija i datum/i njegove/njihove valjanosti u Registaru HKO-a** | **Sektorski kurikulum** |
| **SZ Slastičar / Slastičarka**SKOMP: Izrada i serviranje gotovih slastica<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1304>31.12.2025.**SZ Kuhar chef / Kuharica chef**SKOMP: Primjena elemenata prehrambene tehnologije i nutricionizma kod izrade jela<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2591> 31.12.2026. | SIU 1: Slastice alternativne prehrane<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3177>**SK Slastičar / Slastičarka**31.12.2025.**SK Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka****SIU Hrana i zdravlje**<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5781> 31.12.2027. |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje kvalifikacije na razini 4.1 (kuhar, slastičar)
* Važeća sanitarna iskaznica
 |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 6 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 usavršavanju za stjecanje *mikrokvalifikacije izrada slastica prema načelima alternativne prehrane.* |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije izrada slastica prema načelima alternativne prehrane, provodi se redovitom nastavom u trajanju od **150 sati**, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela programa na daljinu u stvarnom vremenu.Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja i poučavanja u trajanju od **45 sati**, dijelom učenjem temeljenom na radu u trajanju od **80 sati** a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika u trajanju od **25 sati.**Učenje temeljeno na radu obuhvaća rješavanje problemskih situacija i izvršenje konkretnih radnih zadaća u simuliranim uvjetima. Kod polaznika se potiče razvijanje samostalnosti i odgovornosti u izvršenju radnih zadaća kao i razvijanje suradničkih odnosa s ostalim sudionicima u zajedničkom radu te stvaranje budućih kvalitetnih poslovnih odnosa. |
| **Horizontalna prohodnost**  |  |
| **Vertikalna prohodnost** |  |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | • standardna učionica prikladne veličine (1,25 m2 po osobi), opremljena računalom za nastavnika, projektorom, internetskom vezom i opremom za pisanje (zelena, bijela ili pametna ploča)• specijalizirana učionica za slastičarstvo s potrebnom opremom, priborom, strojevima, uređajima i sredstvima za rad• slastičarnica s potrebnom opremom, priborom, strojevima, uređajima i sredstvima za rad |
| **Kompetencije koje se programom stječu**  |
| 1. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštivajući recept i normative
2. Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme
3. Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom
4. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice
5. Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati
6. Uvažavati gastronomske trendove i trendove zdrave prehrane kod proizvodnje jela
7. Promicati gastronomsku kulturu i zdrav način ishrane
 |
| **Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa**  | U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa obrazovanja primjenjuju se sljedeće aktivnosti:* provodi se istraživanje i anonimno anketiranje polaznika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške polaznicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju polaznika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima
* provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci
* provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja
* provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja.

Temeljem rezultata anketa dobiva se pregled uspješnosti izvedbe programa, kao i procjena kvalitete nastavničkog rada.Postupci vrednovanja usmjereni su na praćenje i provjeru postignuća prema ishodima učenja. Ono se provodi usmenim i pisanim provjerama znanja te provjerama stečenih vještina polaznika projektnim i problemskim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća. |
| **Datum revizije programa** |  |

1. **MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | Izrada slastica alternativne prehrane | Hrana i zdravlje  | 4 | 2 | 25 | 10 | 15 | 50 |
| Slastice alternativne prehrane | 5 | 4 | 20 | 70 | 10 | 100 |
| Ukupno: | 6 | 45 | 80 | 25 | 150 |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP – samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **Izrada slastica alternativne prehrane** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5781> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3177>  |
| **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** |
| 45 sati (30 %) | 80 sati (53 %) | 25 sati (17 %) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Polaznici će, u sklopu ovog modula, razviti niz kompetencija nužnih za izradu slastica prema načelima alternativne prehrane. Kroz pravilan odabir sastojaka, pripremu tijesta, kontrolu kvalitete i profesionalno serviranje, polaznici će stvoriti temelj za uspješnu karijeru u slastičarstvu prilagođenu suvremenim zahtjevima tržišta. Nadalje, modul potiče polaznike da prate gastronomske i zdravstvene trendove te aktivno promiču gastronomsku kulturu i zdrav način prehrane među potrošačima. Ovaj cilj modula odražava se u pružanju sveobuhvatnog znanja i vještina, čime se polaznicima omogućuje inovativan pristup njihovoj budućoj karijeri u slastičarstvu.  |
| **Ključni pojmovi** | slastice alternativne prehrane, ekološki uzgoj, lokalne namirnice, racionalno korištenje namirnica, izrada slastica alternativne kuhinje, moderne slastice |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa izrade slastica alternativne kuhinje prema zahtjevima klijenta.Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih problema radnoga procesa izrade slastica alternativne kuhinje. U nastavnom procesu primjenjuju se aktivne strategije i metode učenja (otkrivanje, stvaralačko učenje, suradničko učenje, rješavanje problema, projektna nastava, simulacija, praktični rad/vježbe, i sl.). Nastavnik polaznicima prezentira određenu radnu, realnu situaciju iz gospodarstva (problem, temu, projekt), iz koje je vidljiva potreba za kompetencijama koje se postižu ostvarivanjem zadanih ishoda učenja predmetne mikrokvalifikacije, a polaznici će, koristeći prethodno stečena znanja i vještine, uz mentora/nastavnika, otkrivati načine rješavanja problema i riješiti zadani zadatak. |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | **Preporučena literatura:**1. Matelja. George. 2009. *Najzdravije namirnice svijeta*. Planetopija. Profil.
2. Mandić, Milena, Lela. 2007. *Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja*. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek.
3. Kažinić Kreho, L. (2009.) *Prehrana 21.stoljeća*, Zagreb: Profil
4. Krešić, G. (2012.) *Trendovi u prehrani*, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Hrana i zdravlje (2 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. Opisati utjecaj hrane na zdravlje
 |
| 1. Analizirati piramide prehrane
 |
| 1. Objasniti načela funkcionalne prehrane pri sastavljanju jela
 |
| 1. Prilagoditi jelovnik ili meni posebnim potrebama gostiju
 |
| 1. Objasniti metabolizam pojedinih nutrijenata za ljudski organizam (bjelančevina, masti, ugljikohidrata, mineralnih tvari i vitamina)
 |
| 1. Objasniti ulogu pojedinih skupina prehrambenih aditiva
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav za skup ishoda učenja *Hrana i zdravlje* je problemska nastava.Kroz analizu utjecaja hrane na zdravlje, polaznici će istražiti različite aspekte prehrambene struke koristeći kombinaciju teorijskih predavanja i analize konkretih studija slučaja. U sklopu programa, poseban naglasak stavlja se na piramide prehrane, potičući grupni rad i usporedne analize kako bi se razumjele različite perspektive prehrambenih pristupa. Slijedi razvoj vještina kroz kulinarske radionice, gdje polaznici primjenjuju načela funkcionalne prehrane u stvaranju raznolikih slastica.Jednako važan aspekt programa usmjerava se prema prilagodbi prehrambenih ponuda posebnim potrebama gostiju. Kroz simulacije scenarija s različitim prehrambenim zahtjevima, polaznici razvijaju vještine prilagodbe dijelova jelovnika i menija kako bi odgovorili na specifične potrebe gostiju.U dublje razumijevanje prehrambenih procesa uvode ih predavanja o metabolizmu pojedinih nutrijenata. Kroz ove aktivnosti, polaznici stječu temeljno znanje o tome kako tijelo obrađuje bjelančevine, masti, ugljikohidrate, mineralne tvari i vitamine.Kroz radionice i analizu deklaracija, polaznici se usmjeravaju na pravilno dekodiranje informacija o aditivima u prehrambenim proizvodima. Ova integracija vođenog procesa učenja i poučavanja i učenja temeljenog na radu osigurava polaznicima sveobuhvatno razumijevanje prehrambene struke s naglaskom na primjenu stečenih znanja u izradi slastica alternativne prehrane.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik prati rad polaznika te daje povratne informacije o uspješnosti. |
| **Nastavne cjeline/teme** | * Piramida prehrane
* Utjecaj hrane na zdravlje
* Načela funkcionalne prehrane
* Prilagodba jelovnika gostima
* Aditivi u prehrani
 |
| **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.**Zadatak:**Polaznik dobiva zadatak stvoriti prilagođeni dio jelovnika koji uključuje slasticu, koja odgovara gostima s određenim zdravstvenim uvjetima. Polaznici rade analizu utjecaja hrane na zdravlje, načela funkcionalne prehrane i metabolizma nutrijenata te ulogu različitih skupina prehrambenih aditiva na konkretnom primjeru slastice koju su predložili.

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja(sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| **Potrebna dorada(0 bod)** | **Zadovoljavajuće(1 boda)** | **U cijelosti(2 boda)** |
| **Analiza utjecaja hrane na zdravlje** | Nepravilna analiza ili nedostatak relevantnih informacija | Djelomična analiza s ograničenim razumijevanjem utjecaja | Temeljita analiza s jasnim i dubokim razumijevanjem utjecaja |
| **Objašnjenje načela funkcionalne prehrane** | Nedostatak objašnjenja ili pogrešno tumačenje principa | Djelomično objašnjenje s ograničenim razumijevanjem | Jasno i argumentirano objašnjenje sa širokim razumijevanjem |
| **Prilagodba jelovnika prema posebnim potrebama** | Nepravilna prilagodba ili ignoriranje specifičnosti | Djelomična prilagodba s ograničenim razumijevanjem potreba | Sveobuhvatna prilagodba s preciznim razumijevanjem potreba |
| **Objašnjenje uloge prehrambenih aditiva** | Neprecizno objašnjenje ili nejasnost uloge aditiva | Djelomično objašnjenje s ograničenim poznavanjem aditiva | Jasno i argumentirano objašnjenje sa širokim poznavanjem |

**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:** | **Slastice alternativne prehrane (4 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. povezati konzumaciju određenih namirnica i utjecaj njene konzumacije na zdravlje
 |
| 1. razlikovati različite alternativne načine prehrane i tipične namirnice
 |
| 1. upotrijebiti specifično kuhinjsko i slastičarsko posuđe, alate i uređaje
 |
| 1. primijeniti pravila zaštite na radu, zaštite od požara i pružanja prve pomoći
 |
| 1. primijeniti odgovarajuće tehnike rada u izradi slastica alternativne kuhinje
 |
| 1. izraditi slastice alternativne prehrane prema zadanoj recepturi
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav za skup ishoda učenja *Slastice alternativne prehrane* je učenje temeljeno na radu.U ovom pristupu, polaznicima će biti predstavljene specifične alternativne namirnice kako bi kroz praktične vježbe planirali izradu slastica. Stečene vještine polaznici će zatim primijeniti na izradu slastica alternativne prehrane, postupno kreirajući sve složenije slastice pod nadzorom mentora, koristeći specifično kuhinjsko i slastičarsko posuđe, alate i uređaje te poštujući zadanu recepturu i mjere zaštite na radu.Realizacija modula odvijat će se kroz aktivno sudjelovanje polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, uz praćenje njihovog napretka te primjenu raznih načina i postupaka vrednovanja. Uloga nastavnika/mentora u ovom kontekstu bit će kao moderatora, koji planira i kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene metode andragoškog poučavanja.Aktivne metode poučavanja, poput situacijske didaktike, projektnog rada te iskustvenog učenja i praktičnih vježbi, bit će ključne u poticanju stvaralaštva, kreativnosti i inovativnosti kod polaznika. Dodatno, individualni razgovori i grupne/timske aktivnosti, posebice suradničko učenje, imat će ulogu jačanja strukovnih i komunikacijskih kompetencija.Očekuje se od polaznika aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave, te sistematiziranje otkrivenih ideja. U slučaju da polaznik naiđe na teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik će ga usmjeriti prema mogućem rješenju, prateći njegov rad i pružajući povratne informacije o uspješnosti u izradi slastica alternativne prehrane. |
| **Nastavne cjeline/teme** | * Osnove nutricionizma
* Alternativne prehrane
* Sigurnost hrane i njeno označavanje
* Vjerske restrikcije u prehrani
* Specifične alternativne namirnice za pripremu slastica
* Izrada slastica alternativne prehrane
* Zaštita na radu, zaštita od požara i prva pomoć
 |
| **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.**Zadatak**: Polaznik dobiva za zadatak osmisliti recepturu, a potom izraditi sirovi voćni kolač. Za izvršavanje ovog zadatka, polaznik mora objasniti povezanost iskorištenih namirnica u zadatku i njihov utjecaj na zdravlje. Za pripremu zadatka, polaznik mora pripremiti kuhinjsko i slastičarsko posuđe, alate i uređaje koji su mu potrebni za izradu kolača, poštujući pritom pravila zaštite na radu.

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja(sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| **Potrebna dorada(0 bod)** | **Zadovoljavajuće(1 boda)** | **U cijelosti(2 boda)** |
| **Osmišljavanje recepture** | Nedostatak kreativnosti i nejasna povezanost namirnica | Djelomična kreativnost, ali ograničena povezanost | Kreativna receptura s jasnom i dobro utemeljenom povezanošću |
| **Objašnjenje utjecaja na zdravlje** | Nedostatak objašnjenja ili netačne informacije o nutritivnoj vrijednosti namirnica | Djelomično objašnjenje s nedostatkom detalja ili preciznosti | Jasno i argumentirano objašnjenje o utjecaju namirnica na zdravlje |
| **Priprema kuhinjskog i slastičarskog pribora** | Nedostatak pripreme ili neprimjerena uporaba pribora | Djelomična priprema s nekim izostancima ili pogreškama | Temeljita priprema s preciznim odabirom i korištenjem pribora |
| **Poštivanje pravila zaštite na radu** | Nepridržavanje pravila i zanemarivanje sigurnosnih mjera | Djelomično poštivanje pravila s nedovoljnim fokusom na sigurnost | Dosljedno poštivanje pravila i aktivna pažnja prema sigurnosnim mjerama |
| **Kvaliteta konačnog proizvoda** | Kolač nije adekvatne kvalitete, teksture i vizualnog dojma | Djelomično zadovoljavajući kolač s nekim nedostacima | Visoka kvaliteta kolača, ujednačena tekstura i atraktivan vizualni dojam |

**KRITERIJI VREDNOVANJA:*** Od 0 do 4 boda – ne zadovoljava
* Od 5 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: |  |