**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja za stjecanje djelomične kvalifikacije**

***priprematelj jednostavnih slastica***

**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 slastica* |
| **Vrsta programa** | osposobljavanje |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | **Razina kvalifikacija: 4**SIU 1: Zaštita na radu, HKO 4SIU 2: Higijena u slastičarstvu, HKO 4SIU 3: Radne procedure u slastičarstvu, HKO 4SIU 4: Namirnice u slastičarstvu, HKO 4SIU 5: Skladištenje namirnica, ambalaže, gotovih i polugotovih proizvoda, HKO 4SIU 6: Slastičarski inventar i uređaji, HKO 4SIU 7: Pripremanje radnog mjesta, sredstava za rad, strojeva i uređaja, HKO 4SIU 8: Osnove izrade tijesta, HKO 4SIU 9: Osnove izrade smjesa, HKO 4SIU 10: Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća, HKO 4SIU 11: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica, HKO 4SIU 12: Zbrinjavanje otpada, HKO 4 |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | SIU 1: Zaštita na radu, 1 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3455> SIU 2: Higijena u slastičarstvu, 2 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3452> SIU 3: Radne procedure u slastičarstvu, 1 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3456> SIU 4: Namirnice u slastičarstvu, 3 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3450> SIU 5: Skladištenje namirnica, ambalaže, gotovih i polugotovih proizvoda, 1 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3448> SIU 6: Slastičarski inventar i uređaji, 2 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3472> SIU 7: Pripremanje radnog mjesta, sredstava za rad, strojeva i uređaja, 2 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3469> SIU 8: Osnove izrade tijesta, 10 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3473> SIU 9: Osnove izrade smjesa, 5 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3474> SIU 10: Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća, 7 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3475> SIU 11: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica, 3 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3476> SIU 12: Zbrinjavanje otpada, 1 CSVET<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3454> **UKUPNO: 38 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<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/147> SKOMP 1: Izrada i serviranje gotovih slastica<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1304> SKOMP 2: Namirnice u slastičarstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1305> SKOMP 3: Higijena, zaštita zdravlja, zaštita na radu i ekologija u slastičarstvu <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1307> Vrijedi do: 31.12.2025. | SK: Slastičar / Slastičarka<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/111> SIU 1: Zaštita na radu<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3455> SIU 2: Higijena u slastičarstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3452> SIU 3: Radne procedure u slastičarstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3456> SIU 4: Namirnice u slastičarstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3450> SIU 5: Skladištenje namirnica, ambalaže, gotovih i polugotovih proizvoda<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3448> SIU 6: Slastičarski inventar i uređaji<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3472> SIU 7: Pripremanje radnog mjesta, sredstava za rad, strojeva i uređaja<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3469> SIU 8: Osnove izrade tijesta<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3473> SIU 9: Osnove izrade smjesa<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3474> SIU 10: Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3475> SIU 11: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3476> SIU 12: Zbrinjavanje otpada<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3454> Vrijedi do: 31.12.2025. |  |
| **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 slastica
 |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 38 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 slastica*. |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje djelomične kvalifikacije *priprematelj jednostavnih slastica* provodi se redovitom nastavom u trajanju od **950 sati**, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela programa putem *online* prijenosa u stvarnom vremenu putem aplikacija za virtualno učenje (vođeni proces učenja i poučavanja) a učenje temeljeno na radu isključivo uživo, u specijaliziranim učionicima i/ili kod poslodavaca (ugostiteljskim objektima) s kojim Ustanova ima sklopljeni ugovor o suradnji. Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja i poučavanja u trajanju od **300 sati**, dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **485 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **165 sati**. Učenje temeljeno na radu obuhvaća rješavanje problemskih situacija i izvršenje konkretnih radnih zadaća u simuliranim ili stvarnim 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/3452> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3456> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3450> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3448> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3472> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3469> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3473> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3474> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3475> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3476> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3454>  |
| **Kompetencije koje se programom stječu**  |
| 1. Izmjeriti i pripremiti namirnice prema recepturi i normativima
2. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštivajući recept i normative
3. Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme
4. Primijeniti postupke pečenja, kuhanja, zagrijavanja, smrzavanja i druge toplinske obrade slastica
5. Koristiti adekvatne tehnike guljenja, usitnjavanja, mljevenja, rezanja, ribanja i usitnjavanja namirnica za upotrebu u slasticama
6. Rezati i oblikovati slastice
7. Puniti i ukrasiti slastice
8. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice
9. Održavati, skladištiti i pravilno deklarirati gotove slastičarske proizvode
10. Koristiti namirnice biljnog i životinjskog podrijetla kod izrade slastica
11. Skladištiti namirnice obzirom na vrstu namirnice
12. Koristiti opremu i uređaje na siguran i ispravan način
13. Adekvatno zbrinuti zdravstveno neispravne namirnice
14. Koristiti postupke adekvatnog zbrinjavanje po okolinu štetnih materijala
15. Poštivati postupke zaštite okoliša pri izradi slastica
16. Poštivati zdravstvene, sigurnosne higijenske i druge propise povezane s hranom
17. Održavati sigurno higijensko i pouzdano radno okruženje korištenjem adekvatnih postupaka održavanja osobne higijene i poštivanjem propisa o zaštiti na radu
 |
| **Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa**  | U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa obrazovanja primjenjuju se sljedeće aktivnosti:* provodi se istraživanje i anonimno anketiranje polaznika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške polaznicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju polaznika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima
* provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci
* provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja
* provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja.

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

**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 | 4 | 1 | 12 | 8 | 5 | 25 |
| **2.** | **HIGIJENA U SLASTIČARSTVU** | Higijena u slastičarstvu | 4 | 2 | 15 | 20 | 15 | 50 |
| **3.** | **RADNE PROCEDURE U SLASTIČARSTVU** | Radne procedure u slastičarstvu | 4 | 1 | 6 | 16 | 3 | 25 |
| **4.** | **NAMIRNICE U SLASTIČARSTVU I NJIHOVO SLADIŠTENJE** | Namirnice u slastičarstvu | 4 | 3 | 52 | 12 | 11 | 75 |
| Skladištenje namirnica, ambalaže, gotovih i polugotovih proizvoda | 4 | 1 | 15 | 6 | 4 | 25 |
| **5.** | **PRIPREMANJE RADNOG MJESTA, UREĐAJA, OPREMA I ALATA ZA RAD U SLASTIČARSTVU** | Slastičarski inventar i uređaji | 4 | 2 | 25 | 15 | 10 | 50 |
| Pripremanje radnog mjesta, sredstava za rad, strojeva i uređaja | 4 | 2 | 25 | 20 | 5 | 50 |
| **6.** | **IZRADA JEDNOSTAVNIH SLASTICA OD RAZLIČITIH VRSTA TIJESTA** | Osnove izrade tijesta | 4 | 10 | 60 | 150 | 40 | 250 |
| **7.** | **IZRADA JEDNOSTAVNIH SLASTICA OD RAZLIČITIH VRSTA SMJESA** | Osnove izrade smjesa | 4 | 5 | 30 | 75 | 20 | 125 |
| **8.** | **OSNOVNE KREME, NADJEVI I SLASTICE OD VOĆA** | Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća | 4 | 7 | 40 | 105 | 30 | 175 |
| **9.** | **UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE JEDNOSTAVNIH SLASTICA** | Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica | 4 | 3 | 15 | 43 | 17 | 75 |
| **10.** | **ZBRINJAVANJE OTPADA U SLASTIČARSTVU** | Zbrinjavanje otpada | 4 | 1 | 5 | 15 | 5 | 25 |
|  **Ukupno:**  | **38** | **300** | **485** | **165** | **950** |

*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/3455>  |
| **Obujam modula (CSVET)** | **1 CSVET** |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 12 sati (48%) | 8 sati (32 %) | 5 sati (20 %) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | Obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je upoznati polaznike s radom na siguran način u ugostiteljstvu odnosno omogućiti polaznicima stjecanje vještina i znanja potrebnih za uspješno primjenjivanje pravila zaštite na radu, prepoznavanje izvora opasnosti, provođenje zaštitnih mjera u postupcima sprječavanja ozljeda i pravilnog postupanja u slučaju požara.Polaznici će se kroz modul upoznati s osnovama zaštite na radu, izvorima opasnosti na radnom mjestu i najčešćim ozljedama u radnom procesu te pravilno koristiti osobna zaštitna sredstva kako bi se osigurala sigurnost i postigli optimalni rezultati u pripremi i izradi slastica. |
| **Ključni pojmovi** | *zaštita na radu, izvori opasnosti, simboli upozorenja i opasnosti, osobna zaštitna sredstava, zaštitna odjeća i obuća, mjere sprječavanja ozljeda na radu, postupci zaštite od požara* |
| **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** | * Zaštita na radu, Pučko otvoreno učilište, Zagreb, 1998.
* Zaštita na radu, udžbenik za učenike srednjih škola; Ivan Bolf,Školske novine d.d.,2005.
* Zakon o zaštiti na radu (N.N., br.: 94/18, 96/18)
* Zakon o radu (N.N., br.: 127/17, 98/19)
* Zakon o zaštiti od požara RH, NN 92/10
* Pravilnik o uporabi osobne zaštitne opreme (N.N., br.: 94/18, 5/21)
* Jurjević D.,: Sigurnost na radu za radnike u ugostiteljstvu, Rijeka 2017.
* Vodič za siguran rad u turizmu i ugostiteljstvu; Zavod za unapređenje zaštite na radu, 2017.
* Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje; Hrvatska obrtnička komora, Internet izdanje, 2009.
* I.Bolf, Z. Erceg, R. Filipović-Baljak, P.Jukić, Z. Nemet., ZAŠTITA NA RADU, NIP-Školske novine, Zagreb, 2004.
* 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 (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 je heuristička nastava. Polaznik će steći teorijska znanja o izvorima opasnosti na radu, osnovnim pravilima zaštite na radu i njihovom primjenom; a i neizostavno sa osobnim zaštitnim sredstvima koji se koriste prema zadatku i poslovima koji se obavljaju (potrebnom radnom odjećom i obućom).Polaznika će na početku obrazovanja nastavnik upoznati sa osnovnim pojmovima i konceptima vezanih uz sigurnost na radu, važnosti i ulozi osobnih zaštitnih sredstava, relevantnim propisima i načelima zaštite na radu koji se primjenjuju u ugostiteljskom sektoru kao i različitim vrstama opasnosti na radnom mjestu (fizičke, kemijske, biološke, ergonomske), kako ih prepoznati te zajednički s polaznicima predlagati načine njihove minimalizacije. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će u kontroliranim uvjetima postepeno uvoditi primjenu zaštite na radu u radnom procesu kroz demonstraciju u kojoj se prikazuju sigurnosni postupci i praktične vježbe u kojima se polaznici upoznaju s različitim vrstama osobnih zaštitnih sredstava (npr. zaštitne rukavice, naočale, maske) i njihovim korištenjem. Kako bi prakticirali donošenje odluka, brzo i ispravno reagiranja u različitim situacijama koje se mogu pojaviti na radnom mjestu polaznici će imati priliku primijeniti teoriju kroz samostalno korištenje protupožarnih aparata, rukovanjem s kemikalijama ili opasnim električnim alatima.Samostalni rad polaznika uključuje dodatno proširivanje znanja o radu na siguran način kroz izvore i literaturu po preporuci nastavnika, dok grupni rad grupnu diskusiju o postupanju u slučaju ozljeda na radnom mjestu, zajedno s primjerima konkretnih situacija i preporučenim postupcima za njihovo sprječavanje te pružanje prve pomoći.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. |
| **Nastavne cjeline/teme** | * **Izvori opasnosti na poslovima slastičara**
* **Osobna zaštitna sredstava**
* **Pravila zaštite na radu**
* **Zaštitna radna odjeća i obuća**
* **Mjere sprječavanja ozljeda na radu**
* **Prva pomoć**
* **Postupanje u slučaju požara**
 |
| **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.**Opis radne situacije i/ili problemskog zadatka:****Problemska situacija:** Polaznici se dijele u grupe te se pred svaku grupu postavlja problemska situacija vezana za opasnosti na slastičarskim poslovima te slastičarskim inventarom i uređajima, vodeći računa o poveznici izvora opasnosti s posljedicama za ljudsko zdravlje i okolinu. Od polaznika se traži da predlože način rješavanja zadane situacije primjenom pravila zaštite na radu u slastičarnici prema tipu radnog zadatka. Polaznici temeljem odabranih pravila zaštite na radu prezentiraju načine minimalizacije izvora opasnosti na radnom mjestu odabirom osobnih zaštitnih sredstava.**Radna situacija:** Polaznici izvode simulaciju evakuacije slastičarnice u slučaju požara te demonstriraju demonstriraju korištenje vatrogasnih aparata i postupanje kod ozljeda nastalih u požaru.Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Elementi vrednovanja** | **Ne** | **Da** |
| Identificiranje izvora opasnosti na radnom mjestu |  |  |
| Raščlaniti izvore opasnosti na radnom mjestu |  |  |
| Primjena osobnih zaštitnih sredstava prema tipu radnog zadatka |  |  |
| Primjena pravila zaštite na radu |  |  |
| Provedba postupaka spriječavanja ozljeda na radu |  |  |
| Provedba mjera sigurnog postupanja u slučaju požara |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **2. HIGIJENA U SLASTIČARSTVU** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3452>  |
| **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** |
| 15 sati (30%) | 20 sati (40 %) | 15 sati (30 %) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | Obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Kroz modul polaznici će se osposobiti za održavanje osobne higijene i primjenu sanitarno higijenskih propisa kod pripreme i izrade slastica održavajući čistoću i urednost radnog prostora tijekom procesa rada.Cilj modula je da polaznici razumiju koliko je osobna i radna higijena ključna za očuvanje zdravlja, kako njihovog vlastitog zdravlja tako i zdravlja potrošača. Polaznici će biti osviješteni o potencijalnim rizicima koji proizlaze iz nepridržavanja higijenskih standarda te će naučiti kako pravilna higijena može spriječiti širenje bolesti i kontaminaciju hrane te kako pravilno čuvati namirnice, hranu i piće kako bi se kako bi se spriječilo kvarenje, kontaminacija i gubitak kvalitete proizvoda. |
| **Ključni pojmovi** | *Higijena u slastičarskim poslovima, sanitarno-higijenski standardi, higijena rada, higijena hrane i prehrane, racionalno korištenje namirnica, metode konzerviranja 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** | * Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP d.o.o. Zagreb, 2010.
* „Praktična provedba načela HACCP sustava za slastičarstvo, II dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012.
* Petar Andrović: „Slastice“
* Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o.

**Dodatno:** Interna skripta ustanove |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Higijena u slastičarstvu (2 CSVET)**  |
| **Ishodi učenja** |
| 1. Obrazložiti važnost higijene za zdravlje
 |
| 1. Razlikovati načine održavanja osobne i radne higijene
 |
| 1. Razlikovati sredstva za higijenu radnog prostora
 |
| 1. Objasniti utjecaj higijene na sigurnost hrane
 |
| 1. Primjenjivati pravila sanitarno higijenskih propisa u slastičarnici
 |
| 1. Navesti postupke čuvanja namirnica, hrane i pića
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni sustav u ovom skupu ishoda učenja je egzemplarna nastava.Polaznicima će biti predstavljeni načini održavanja osobne higijene i higijene odjeće i obuće, rada i radnog prostora, bazena za pranje, aparata i pribora te posuđa i sitnog slastičarskog inventara, alata i pribora koje će polaznici primijenjivati kod postupaka pripreme i izrade jednostavnih slastica. Polaznike će nastavnik upoznati s različitim sredstvima za čišćenje, dezinficijensima i metodama čišćenja kako bi osigurali učinkovitu higijenu radnog okoliša u skladu sa sanitarnim standardima. Kroz vježbu će polaznici, obrazložiti i povezati utjecaj higijene u slastičarstvu na sigurnost hrane te navesti korake i principe u provedbi preventivne samokontrole i higijenskih uvjeta u pravilnom rukovanju hranom, čuvanju namirnica, hrane i pića. Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja.Samostalne aktivnosti polaznika uključuju istraživanje različitih vrsta biorazgradivih sredstava za čišćenje slastičarskog inventara, uređaja i strojeva. Na kraju, polaznici će predložiti preporuke o postupcima čuvanja namirnica i sprječavanja križne kontaminacije hrane, o tome kako održavati čist prostor i provoditi redovito održavanje opreme. Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti u primjeni pravila sanitarno higijenskih propisa u slastičarnici. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Osnove higijene u slastičarstvu*** Vrste higijene
* Osobna higijena, rad, umor i odmor
* Biorazgradiva sredstava za čišćenje posuđa, uređaja i alata

**Higijena rada*** Radni uvjeti i higijena rada
* Higijena radnog prostora
* Sanitarni nadzor

**Higijena hrane i prehrane*** Higijenska ispravnost namirnica hrane i pića
* Postupci čuvanja namirnica, hrane i pića (postupci dehidriranja voća, pohrana namirnica u vakumu)
* Higijenski uvjeti skladištenja hrane i rukovanja hranom

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| U POTPUNOSTI(2 boda) | DJELOMIČNO(1 bod) | NEZADOVOLJAVAJUĆE( 0 bodova ) |
| **Osobna i higijena radnog prostora** | Polaznik bez teškoća opisuje postupke i primjenu sredstava za održavanje osobne i higijene radnog prostora | Polaznik djelomično opisuje postupke i primjenu sredstava za održavanje osobne i higijene radnog prostora | Polaznik ne opisuje postupke i primjenu sredstava za održavanje osobne i higijene radnog prostora |
| **Sanitarno-higijenski propisi u slastičarnici** | Polaznik samostalno primjenjuje pravila sanitarno-higijenskih propisa u slastičarnici | Polaznik djelomično primijenjuje sanitarno-higijenskih propise u slastičarnici. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika. | Primjena sanitarno-higijenskih propisa u slastičarnici izvršena je površno a njihov slijed se provodi uz stalna upozorenja nastavnika. |
| **Metode čuvanja namirnica** | Polaznik samostalno određuje metode čuvanja za od 80-100 % prikazanih konzerviranih namirnica | Polaznik određuje metode čuvanja za od 50-79% prikazanih konzerviranih namirnica | Polaznik određuje metode čuvanja za manje od 50% prikazanih konzerviranih namirnica |
| **Utjecaj higijene na sigurnost hrane** | Polaznik bez pogrešaka i poteškoća razumije utjecaj higijene na sigurnost hrane | Polaznik djelomično prepoznaje utjecaj higijene na sigurnost hrane  | Polaznik ne prepoznaje utjecaj higijene na sigurnost hrane  |

**Kriteriji vrednovanja:*** od 0 do 4 boda – ne zadovoljava.
* od 5 do 8 boda – zadovoljava.
 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| - |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **3. RADNE PROCEDURE U SLASTIČARSTVU** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3456>  |
| **Obujam modula (CSVET)** | **1 CSVET** |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 6 sati (24%) | 16 sati (64 %) | 3 sati (12 %) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | Obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je osposobiti polaznike za samostalno praćenje i evidentiranje radne evidencije u HACCP sustavu uz korištenje načela HACCP-a u svakodnevnom radu u slastičarnici. Po završetku modula polaznik će samostalno vodititi HACCP evidenciju, koristiti načela HACCP-a - prepoznati potencijalne opasnosti, donositi informirane odluke kako bi osigurao/la sigurnost hrane, primjenjivati mjere kontrole za smanjenje rizika te pratiti i dokumentirati ključne korake u proizvodnom procesu kako bi se osigurala kvaliteta i sigurnost proizvoda primjenjujući propise Zakona o hrani. |
| **Ključni pojmovi** | *Načela HACCP sustava, HACCP evidencija u slastičarstvu, Kritična kontrolna točka (KKT), Zakon o hrani* |
| **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** | * „Vodič dobre higijenske prakse i HACCP za slastičarstvo“, I dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012.
* „Praktična provedba načela HACCP sustava za slastičarstvo, II dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012.
* Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje; Hrvatska obrtnička komora, Internet izdanje, 2009.
* 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.,
* Zakon o hrani (N.N., br. 30/15, 115/18)
* Pravilnik o higijeni hrane NN 99/07

**Dodatno:** Interna skripta ustanove |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Radne procedure u slastičarstvu (1CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Navesti načela HACCP-a sustava**
 |
| 1. **Voditi HACCP-a evidenciju u slastičarstvu**
 |
| 1. **Koristiti načela HACCP-a u svakodnevnom radu**
 |
| 1. **Primjenjivati propise Zakona o hrani u radu**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav je egzemplarna nastava.Polaznici će putem verbalno-tekstualnih predavanja i interaktivnih diskusija usvajati osnovna znanja o načelima HACCP sustava i ključnim zakonima i regulativama koji se odnose na sigurnost hrane te važnosti pridržavanja propisa Zakona o hrani u slastičarstvu u svakodnevnom radu.Polaznici će saznati osnovne pojmove vezane uz HACCP, njegove glavne korake i važnost u osiguravanju sigurnosti hrane u slastičarstvu. Nakon teorijskog dijela, polaznici sudjeluju u vježbama kako bi stekli praktične vještine za vođenje sve potrebne HACCP evidencije koje su povezane s provedbom HACCP-a u slastičarskom poslovanju. U radnim i/ili simuliranim uvjetima proizvodnih procesa u slastičarstvu polaznici će se osposobiti identificirati opasnosti, odrediti kritične kontrolne točke (KKT), provesti kritičke kontrole te razumjeti kako se provodi praćenje, korektivne akcije i verifikacija sustava HACCP-a uz primjere nastavnika iz stvarnog života i ilustracija kako bi se polaznicima olakšalo razumijevanje ovih koncepata.Samostalne aktivnosti polaznika uključuju studije slučaja iz stvarnih situacija u slastičarstvu s naglaskom na primjenu HACCP-a. Polaznici bi analizirali stvarne primjere iz slastičarstva kako bi razumjeli kako su ugostiteljski objekti primijenili načela HACCP-a kako bi osigurale sigurnost hrane i usklađenost s propisima. Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Načela HACCP-a** * HACCP u slastičarstvu

**HACCP evidencije** * Kontrolna točka (KT) i kritična kontrolna točka (KKT) u slastičarstvu

**Načela HACCP-a** * Tehnički uvjeti HACCP-a u slastičarnici

**Zakonski okviri u slastičarnici** * Zakon o hrani
 |
| **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 pospremiti namirnice na odgovarajući režim skladištenja i odrediti kritične kontolne točke (KKT) za zadani radni proces u slastičarnici.**Opis problemskog zadatka:** kod prijema namirnica iz skladišta ili dobavljača polaznik treba pregledati prateću dokumentaciju i razvrstati namirnice na odgovarajući režim čuvanja pazeći na sprječavanje križne kontaminacije. Cijeli postupak evidentira pratećim evidencijskim listama propisanim za slastičarnicu. Nakon spremanja namirnica polazniku se zadaje radni proces za koji treba objasniti kritične kontrolne u procesu i koje su korektivne mjere.

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| U POTPUNOSTI(2 boda) | DJELOMIČNO(1 bod) | NEZADOVOLJAVAJUĆE( 0 bodova ) |
| **Razlikovati HACCP obrasce** | Polaznik razlikuje elemente HACCP obrazaca | Polaznik prepoznaje HACCP obrasce za određeni zadatak uz sugestije nastavnika | Polaznik djelomično prepoznaje HACCP obrasce za određeni zadatak uz sugestije nastavnika |
| **Problemski zadatak: odrediti KKT** | Problemski zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Polaznik u potpunosti izvršava poslove sukladno propisima | Problemski zadatak djelomično izvršen. Polaznik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Primjenu propisa provodi nakon upozorenja nastavnika | Poblemski zadatak izveden površno i tijek radnih procesa ne prati upute nastavnika. Primjena propisa se provodi uz stalna upozorenja nastavnika |

**Kriteriji vrednovanja:*** od 0 do 2 boda – ne zadovoljava.
* od 3 do 4 boda – zadovoljava.
 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **4. NAMIRNICE U SLASTIČARSTVU I NJIHOVO SLADIŠTENJE** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3450> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3448>  |
| **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** |
| 67 sati (65%) | 18 sati (18) % | 15 sati (15 %) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | Obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je omogućiti polaznicima stjecanje temeljnih znanja i praktičnih vještina vezane uz odabir, korištenje i skladištenje raznih namirnica u slastičarstvu. Polaznici će moći opisati vrste namirnica životinjskog podrijetla, hranjive tvari, kemijski sastav i osnovna organoleptička svojstvima namirnica. Na temelju organoleptičkih i kemijskih svojstava primijeniti će pravilan način skladištenja i manipuliranja namirnicama kako bi se osigurala kvaliteta i sigurnost slastičarskih proizvoda. Polaznici će usvojiti osnovne tehnološke postupke dobivanja šećera i čokolade, koristiti podatke sa deklaracija, protumačiti hranjivu vrijednost namirnica te primjenu alkoholnih i bezalkoholnih pića u slastičarstvu.  |
| **Ključni pojmovi** | *Namirnice životinjskog porijekla, šećer, čokolada, voće i voćne prerađevine, alkoholna i bezalkoholna pića, organoleptička svojstva namirnica*, *deklaracija, postupanje s namirnicama, hranjive tvari, skladištenje namirnica, manipuliranje namirnicama* |
| **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** | **Preporučena literatura:**1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP

 d.o.o. Zagreb, 2010. 1. Petar Andrović: „Slastice“
2. Grupa autora: „Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda“ TIM ZIP d.o.o. Zagreb 2012.
3. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o
4. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008.
5. Mateljan George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil.
6. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek.
7. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21. stoljeća, Zagreb: Profil
8. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

**Dodatno:** Interna skripta ustanove |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Namirnice u slastičarstvu (3 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Opisati promjene na šećerima i ostalim namirnicama tijekom izrade slastica**
 |
| 1. **Razlikovati vrste čokolade**
 |
| 1. **Navesti skupine namirnica životinjskog podrijetla**
 |
| 1. **Opisati organoleptička svojstva namirnica životinjskog podrijetla**
 |
| 1. **Navesti vrste i specifičnosti začina i mirodija u slastičarstvu**
 |
| 1. **Objasniti primjenu alkoholnih i bezalkoholnih pića u slastičarstvu**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni sustav u ovom modulu ostvarivanja ishoda učenja je heuristička nastava.Polaznika će na početku obrazovanja nastavnik upoznati sa različitim skupinama namirnica životinjskog podrijetla koje se koriste u slastičarstvu. Kroz proces vođenog procesa učenja i poučavanja, nastavnik će koristiti uzorke različitih namirnica kako bi polaznici upoznali njihova osjetilna svojstva poput okusa, mirisa, teksture i boje. Diskusije, degustacije i vrednovanje različitih organoleptičkih svojstava pomoći će polaznicim razumijeti kako odabrati i kombinirati namirnice u slastičarstvu.Upoznat će se osim sa namirnicama životinjskog podrijetla i sa različitim vrstama šećera, čokolade, brašna, voća, orašastih plodova, začina i mirodija, alkoholnh i bezalkoholnih pića i drugih ključnim osnovnim sastojcima te njihovom primjenom u slastičarstvu kako bi se poboljšali okus, miris i izgled slastica.Polaznik će kroz demonstracije i praktične radove moći prepoznati i razlikovati različite vrste čokolade prema udjelu kakaa i drugim sastojcima, te kemijskim procesima koji se odvijaju tijekom izrade slastica. To uključuje razgradnju šećera (saharoza) na glukozu i fruktozu, karamelizaciju šećera, fermentaciju, pjenjenje bjelanjaka, utjecaj temperature na masnoće i proteine te promjene u konzistenciji i strukturi tijesta ili smjese te kako to utječe na teksturu, okus i izgled konačnog proizvoda. Samostalni rad polaznika uključuje dodatno proširivanje spoznaja o specifičnostima različitih začina i mirodija te alkoholnih i bezalkoholnih pića u slastičarstvu uz istraživanje njihove primjene u svrhu bogaćenja okusa slastica.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Šećeri** * Vrste šećera i njegova svojstva
* Osnove proizvodnje šećera
* Fizikalno-kemijske promjene šećera

**Čokolada** * Vrste i svojstva čokolade
* Proizvodnja čokolade
* Primjena čokolade u slastičarstvu

**Namirnice životinjskog podrijetla*** Mlijeko i mliječni proizvodi
* Jaja
* Masti i ulja životinjskog podrijetla

**Začini i mirodije*** Vrste i svojstva začina i mirodija
* Primjena začina i mirodija u slastičarstvu

**Alkoholna i bezalkoholna pića*** Svojstva alkoholnih i bezalkoholnih pića
* Proizvodnja alkoholnih i bezalkoholnih pića
* Upotreba u slastičarstvu
 |
| **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:** Namirnice razvrstati u skupine uz odgovarajuća organoleptička svojstva te njezinu primjenu u slastičarstvu**Opis radnog zadatka:** Na osnovu slikovno prikazanih namirnica svrstati ih u pripadajuću skupina ili podskupinu i navesti organoleptička svojstva svake od njih. Objasniti promjene na namirnicama koje nastaju tijekom određenih tehnoloških postupaka. Povezati organoleptičke osobine sa proizvodom i objasniti na koji način se proizvodi namirnica, te njezina primjena u slastičarstvu. Polaznici u radu u paru uz pomoć Vennova dijagrama zapisuju u bilježnicu namirnice svrstavajući ih u skupinu uz odgovarajuća organoleptička svojstva. Prvo međusobno a potom u čelnom obliku rada razgovaraju o zadanoj temi. Nakon razgovora individualno rješavaju kviz na zadanu temu.

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| U POTPUNOSTI(2 boda) | DJELOMIČNO(1 bod) | NEZADOVOLJAVAJUĆE( 0 bodova ) |
| Podjela namirnica u slastičarstvu  | Polaznik razvrstava više od 75% prikazanih namirnica u pripadajuće skupine ili podskupine | Polaznik razvrstava od 50%-75% prikazanih namirnica u pripadajuće skupine ili podskupine | Polaznik razvrstava manje od 50% prikazanih namirnica u pripadajuće skupine ili podskupine |
| Promjene na namirnicama tijekom tehnoloških postupaka | Polaznik samostalno opisuje promjene koje nastaju na namirnicama tijekom određenih tehnoloških postupaka | Polaznik djelomično opisuje promjene koje nastaju na namirnicama tijekom određenih tehnoloških postupaka | Polaznik ne opisuje promjene koje nastaju na namirnicama tijekom određenih tehnoloških postupaka |
| Organoleptička svojstva i primjena namirnica u slastičarstvu | Polaznik bez pogrešaka i poteškoća razumije organoleptička svojstva i primjenu namirnica u slastičarstvu | Polaznik djelomično razumije organoleptička svojstva i primjenu namirnica u slastičarstvu | Polaznik ne prepoznaje organoleptička svojstva i primjenu namirnica u slastičarstvu |
| Primjena namirnica u slastičarstvu | Polaznik bez pogrešaka i poteškoća povezuje primjenu namirnica slastičarstvu | Polaznik djelomično razumije primjenu namirnica slastičarstvu | Polaznik ne razumije primjenu namirnica slastičarstvu |

**Kriteriji vrednovanja:*** od 0 do 4 boda – ne zadovoljava.
* od 5 do 8 boda – zadovoljava.
 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| - |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Skladištenje namirnica, ambalaže, gotovih i polugotovih proizvoda (1 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Objasniti deklaraciju slastičarskih proizvoda**
 |
| 1. **Odabrati pravilan način skladištenja gotovih slastičarskih proizvoda**
 |
| 1. **Navesti vrste skladišta za namirnice**
 |
| 1. **Odabrati pravilan način skladištenja namirnica**
 |
| 1. **Koristiti pravila manipuliranja namirnicama**
 |
| 1. **Provjeriti kvalitetu zaprimljenih namirnica**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni sustav u ovom modulu ostvarivanja ishoda učenja je heuristička nastava.Polaznik će steći znanja o načinima pravilnog skladištenja namirnica, prostorima za skladištenje i provjeri kvalitete koju će primjenjivati kod pripremanja za skladištenje i skladištenja namirnica u stvarnim situacijama. Polaznika će na početku nastavnik upoznati sa osnovnim zakonskim zahtjevima i standardima koji se odnose na deklaraciju slastičarskih proizvoda, vrstama skladišta za namirnice (hladnjaci, zamrzivači, suhi i vlažni prostori za skladištenje), različitim čimbenicima koji utječu na skladištenje gotovih slastičarskih proizvoda (temperatura, vlažnost, ambalaža), pakiranju namirnica te pravilnom označavanju rokova trajanja. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će praktično vježbati pakiranje, označavanje i organiziranje proizvoda u skladištu te prepoznavati osjetljivosti namirnica na temperaturu, svjetlost i vlagu te pravilno pohranjivanje namirnica kako bi se očuvala njihova svježina i kvaliteta uz korištenje pravilnih tehnika rukovanja namirnicama kako bi se spriječila kontaminacija i očuvala higijena. Simulacije i praktične vježbe uključuju i provjeru kvalitete zaprimljenih namirnica kroz provjeru datuma isteka, vizualni pregled, ocjenu mirisa i okusa te prepoznavanje znakova kvarenja ili oštećenja uz primjenu pravila manipuliranja namirnicama.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Ambalažiranje i deklariranje proizvoda*** Vrste ambalaže
* Deklaracija

**Skladištenje namirnica i gotovih proizvoda u slastičarstvu** * Vrste skladišta
* Način i pravila skladištenja namirnica
* Mikroklimatski uvjeti skladišta
* Manipulacija robom i namirnicama
 |
| **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 provjerava kvalitetu zaprimljenih namirnica, koristi pravila manipuliranja te primijenjuje pravilan način njihovog skladištenja. Objašnjava deklaraciju zadanog slastičarskog proizvoda i vrste skladišta za namirnice.**Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**1. Polaznik prikuplja uzorke različitih namirnica koje su stigle u „slastičarnicu“ (npr. brašno, šećer, maslac, jaja, kakao, voće, mliječni proizvodi, začini itd.). Pažljivo pregledava svaku namirnicu kako bi provjerio njihov izgled, miris i teksturu. Radi bilješke o bilo kakvim primjetnim znakovima kvarenja ili oštećenja.
2. Polaznik uzima uzorke namirnica i pokazuje pravilne tehnike rukovanja, pranja, čuvanja i prenošenja namirnica kako bi se spriječila kontaminacija i očuvala higijena.
3. Polaznik objašnjava značaj pravilnog skladištenja namirnica kako bi se očuvala njihova svježina i kvaliteta i predlaže odgovarajuće metode skladištenja za svaku od njih (npr. hladnjak, zamrzivač, suhi prostor).
4. Polaznik osmišljava vlastitu deklaraciju za slastičarski proizvod, objašnjava njezina osnovna obilježja uključujući sastojke, alergene, nutritivne vrijednosti i rok trajanja.

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| U POTPUNOSTI(2 boda) | DJELOMIČNO(1 bod) | NEZADOVOLJAVAJUĆE( 0 bodova ) |
| Pregled i provjera namirnica | Polaznik detaljno i pažljivo provjerava svaku namirnicu, bilježi primjetne znakove kvarenja ili oštećenja. | Polaznik većinu namirnica namirnica pažljivo pregledava i bilježi neke znakove kvarenja ili oštećenja. | Polaznik pregledava samo nekoliko namirnica, zanemaruje bilježenje znakova kvarenja ili oštećenja. |
| Tehnike manipuliranja namirnicama  | Pravilno primijenjene tehnike manipuliranja namirnicama / izvedba precizna i detaljna | Pravilno primijenjena većina tehnika manipuliranja namirnicama, izvedba korektna, potrebno poraditi na preciznosti | Nepravilno primijenjene tehnike manipuliranja namirnicama, manjkava i neprecizna izvedba. |
| Skladištenje namirnica i gotovih slastičarskih proizvoda | Bez pogrešaka i poteškoća objašnjava značaj pravilnog skladištenja i predlaže odgovarajuće metode skladištenja za svaku namirnicu. | Polaznik djelomično objašnjava značaj pravilnog skladištenja i predlaže odgovarajuće metode skladištenja za većinu namirnica. | Polaznik ne objašnjava značaj pravilnog skladištenja i ne predlaže odgovarajuće metode skladištenja za većinu namirnica. |
| Deklaracija slastičarskog proizvoda  | Polaznik bez pogrešaka i poteškoća razumije deklaraciju i njezina osnovna obilježj , te lako rješava zadatak koristeći se svim potrebnim znanjima i/ili vještinama. | Polaznik djelomično poznaje deklaraciju proizvoda i njezina osnovna obilježja, te se u pokušaju rješavanja zadatka uglavnom samostalno koristi većinom potrebnih znanja i/ili vještina. | Polaznik prepoznaje deklaraciju i njezina osnovna obilježja ali ih ne razumije u potpunosti. U pokušaju rješavanja zadatka uz pomoć nastavnika koristi se s nešto potrebnih znanja i/ili vještina. |

**Kriteriji vrednovanja:*** od 0 do 4 boda – ne zadovoljava.
* od 5 do 8 boda – zadovoljava.
 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *-* |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **5. PRIPREMANJE RADNOG MJESTA, UREĐAJA, OPREMA I ALATA ZA RAD U SLASTIČARSTVU** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3472> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3469>  |
| **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** |
| 50 sati (50 %) | 35 sati (35 %) | 15 sati (15 %) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | Obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je stjecanje znanja i vještina potrebnih za samostalno organiziranje svog radnog prostora, pravilno rukovanje slastičarskim inventarom i uređajima kako bi se osigurao visok standard higijene i sigurnosti pri pripremi izradi slastica.Polaznici će steći znanja o različitim slastičarskim alatima, aparatima, uređajima i strojevima, kao i njihovu svrhu i funkcionalnost te će isplanirati svoje aktivnosti, pripremiti, odabrati i koristiti potrebne alate i materijale te organizirati radni prostor. Stečena teorijska znanja polaznici će praktično primijeniti za mjerenje i pripremanje namirnica prema recepturi i normativima koristeći mjerne uređaje, strojeve i slastičarski alat primjenjujući pravilne tehnike pripreme prema vrsti namirnice. |
| **Ključni pojmovi** | *Slastičarski alat, aparati, strojevi i uređaji, priprema radnog mjesta, priprema namirnica prema recepturi, mjerni uređaji, normativi u slastičarstvu, tehnike pripreme 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** | **Preporučena literatura:**1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu – teorija i praksa, TIM ZIP

d.o.o. Zagreb, 2010. 1. Petar Andrović: „Slastice“
2. Grupa autora: „Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda“ TIM ZIP d.o.o. Zagreb 2012.
3. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o
4. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008.

**Dodatno:** Interna skripta ustanove |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Slastičarski inventar i uređaji (2 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Razlikovati slastičarski alat, aparate, strojeve i uređaje**
 |
| 1. **Odabrati slastičarski alat, aparate, strojeve i uređaje prema tipu radnog zadatka**
 |
| 1. **Koristiti slastičarske alate, aparate, strojeve i uređaje na siguran način**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni sustav u ovom modulu ostvarivanja ishoda učenja je heuristička nastava.Polaznik će steći teorijska znanja o različitim vrstama slastičarskog alata, aparata, strojeva i uređaja te njihovu svrhu i funkciju u procesu izrade slastica. Nastavnik prezentira polaznicima različite vrste slastičarskih zadataka i izazova koje polaznici mogu susresti u praksi, sigurnosnim smjernicama u radu s različitim alatima i uređajima kako bi se izbjegle nesreće i ozljede te karakteristike i mogućnosti različitih alata i uređaja i njihovu primijenu na specifične zadatke. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, nastavnik demonstrira rad s različitim alatima i uređajima kako bi polaznici vidjeli njihovo korištenje u stvarnom okruženju sa naglaskom na sigurno rukovanje korištenjem pravilnih tehnika i postupaka. Simulacije i praktične vježbe polaznika uključuju odabir i pravilnu uporabu slastičarskog alata, aparata, strojeva i uređaja za različite radne zadatke tijekom praktičnih vježbi.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Slastičarski inventar i uređaji*** Oprema slastičarnice
* Termički uređaji
* Uređaji za hlađenje i zamrzavanje
* Strojevi, posuđe, pribor i alati u slastičarstvu
 |
| **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**: Upotreba slastičarskih alata, uređaja i strojeva na siguran način**Opis radnog zadatka**: Polaznici individualno čitaju tekst o upotrebi uređaja , alata i strojeva u slastičarstvu na siguran način u svojim nastavnim materijalima. Metodičkim postupkom „slikovni detektivi“ polaznici dobivaju šablonu koja djelomično prekriva sliku prikaza inventara i uređaja. Uz pomoć šablone polaznici trebaju prepoznati alate, strojeve i/ili uređaje te objasniti njegovu upotrebu u slastičarstvu te rad na siguran način. Polaznik odabire prema zadanom radnom zadatku po jedan alat, aparat, stroj i uređaj te demonstrira njihovo korištenje.

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| U POTPUNOSTI(2 boda) | DJELOMIČNO(1 bod) | NEZADOVOLJAVAJUĆE( 0 bodova ) |
| **Odabir slastičarskog** **alata, aparata, strojeva i uređaja**  | Bez pogrešaka i poteškoća odabire slastičarski alat, uređaje i strojeve na siguran način | Polaznik djelomično odabire slastičarski alat, uređaje i strojeve na siguran način | Polaznik ne odabire slastičarski alat, uređaje i strojeve na siguran način |
| **Pravilna uporaba slastičarskog** **alata, aparata, strojeva i uređaja**  | Praktični zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Polaznik u potpunosti izvršava poslove sukladno propisima  | Praktični zadatak djelomično izvršen. Polaznik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Primjenu propisa provodi nakon upozorenja nastavnika | Praktični zadatak izveden površno i tijek radnih procesa ne prati upute nastavnika. Primjena propisa se provodi uz stalna upozorenja nastavnika |

**Kriteriji vrednovanja:*** od 0 do 2 boda – ne zadovoljava.
* od 3 do 4 boda – zadovoljava.
 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Pripremanje radnog mjesta, sredstava za rad, strojeva i uređaja (2 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Objasniti normative u slastičarstvu**
 |
| 1. **Opisati pripremu namirnica po recepturi**
 |
| 1. **Koristiti mjerne uređaje**
 |
| 1. **Pripremiti potrebnu količinu namirnica prema recepturi**
 |
| 1. **Primijeniti pravilnu tehniku pripreme namirnica**
 |
| 1. **Razlikovati mjerne jedinice**
 |
| 1. **Prilagoditi recepte i normative potražnji**
 |
| 1. **Pripremiti sastojke za izradu svake pojedinačne slastice**
 |
| 1. **Pripremiti strojeve, uređaje i slastičarski alat**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav u ovom modulu je problemska nastava.Polaznik će steći teorijska znanja o osnovnim pojmovima slastičarstva, elementima radnog mjesta slastičara, normativima u slastičarstvu, osnovnim konceptima normiranja (standardizacije sastojaka i postupaka), mjernim jedinicama, tehnikama pripreme namirnica prema recepturi i postupcima prilagodbe recepata prema potražnji odnosno izračunu potrebne količine sastojaka na temelju promjene normativa. Kroz predavanja i prezentacije polaznici će steći znanja o tehnikama čitanja i razumijevanja recepata i tehnikama pripreme sastojaka i namirnica ovisno o vrsti namirnice koju koriste u slastičarskim receptima.Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, nastavnik demonstrira postupke pripreme namirnica, koristeći različite mjerne uređaje i tehnike. Nakon toga, polaznici samostalno primijenjuju naučeno - korištenje mjernih uređaja za mjerenja sastojaka prema recepturi, prilagodbi recepata te primjenu tehnika pripreme namirnica. Polaznici radom u grupama razmjenjuju ideje, rješavaju probleme i raspravljaju o različitim načinima prilagodbe recepta i normativa ovisno o količini slastica koja se priprema. Simulacije i praktične vježbe polaznika uključuju i pripremu radnom mjesta, slastičarskog alata, strojeva i uređaja za različite radne zadatke tijekom praktičnih vježbi.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Normiranje*** Normativi u slastičarstvu
* Prilagodba normativa prema potrebnim količinama

**Receptura*** Priprema radnih zadataka prema recepturi

**Mjerni uređaji*** Mjerne jedinice
* Mjerenje u slastičarstvu

**Priprema namirnica*** Tehnike priprema namirnica
* Načini priprema namirnice prema recepturi
* Odabir tehnike pripreme prema vrsti namirnice
 |
| **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 prema recepturi obrađuje i priprema namirnice zadane slastice.**Opis radnog zadatka:** Polaznik koristiti mjerne uređaje kod pripreme potrebnih količinu namirnica i prema zadanoj recepturi primjenjuje pravilnu tehniku pripreme namirnica i priprema strojeve, uređaje i slastičarski alat potreban u radu za tu slasticu. Prilagođava recepte i normative količini narudžbe u zadatku i priprema sastojke za izradu svake pojedinačne komponente.

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| U POTPUNOSTI(2 boda) | DJELOMIČNO(1 bod) | NEZADOVOLJAVAJUĆE( 0 bodova ) |
| **Korištenje mjernih uređaja** | Polaznik samostalno koristi mjerne uređaje i preračunava mjerne jedinice u receptima | Polaznik djelomično koristi mjerne uređaje i preračunava mjerne jedinice u receptima | Polaznik ne koristi mjerne uređaje i ne preračunava mjerne jedinice u receptima |
| **Priprema sastojke za izradu zadane slastice** | Polaznik točno odabire i priprema namirnice. Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. | Polaznik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. odabire i priprema namirnice uz manje sugestije nastavnika. | Odabir i priprema namirnica izveden je površno i tijek radnih procesa ne prati upute nastavnika. Primjena propisa se provodi uz stalna upozorenja nastavnika |
| **Prilagodba recepture radnom zadatku** | Polaznik samostalno prilagođava recepturu radnom zadatku | Polaznik prilagođava recepturu radnom zadatku sa manjim greškama | Polaznik prilagođava recepturu radnom zadatku uz sugestije nastavnika |
| **Priprema slastičarskog** **alata, aparata, strojeva i uređaja**  | Praktični zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Polaznik u potpunosti izvršava poslove sukladno propisima  | Praktični zadatak djelomično izvršen. Polaznik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Primjenu propisa provodi nakon upozorenja nastavnika | Praktični zadatak izveden površno i tijek radnih procesa ne prati upute nastavnika. Primjena propisa se provodi uz stalna upozorenja nastavnika |

**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. IZRADA JEDNOSTAVNIH SLASTICA OD RAZLIČITIH VRSTA TIJESTA** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3473>  |
| **Obujam modula (CSVET)** | **10 CSVET** |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 60 sati (24%) | 150 sati (60%) | 40 sati (16%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | Obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je stjecanje znanja i vještina potrebnih za samostalnu izradu tijesta i pripremu jednostavne slastice od svake vrste tijesta koristeći različite tehnike izrade uz procjenu organoleptička svojstva tih slastica. Polaznici će steći temeljno znanje o različitim vrstama tijesta koje se koriste u slastičarstvu, upoznati se s njihovim svojstvima uključujući teksturu, okus, aromu i druge karakteristike, razlikama i primjenama. Stečena teorijska znanja polaznici praktično primijeniti izrađujući jednostavne slastice koristeći pravilne tehnološke postupke izrade svake vrste tijesta poštivajući mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenske propise. |
| **Ključni pojmovi** | *Tijesto, vrste tijesta, sredstva za dizanje tijesta, jednostavne slastice, tehnološki postupci, organoleptička svojstva slastica* |
| **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** | **Preporučena literatura:**1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP

 d.o.o. Zagreb, 2010. 1. „Praktična provedba načela HACCP sustava za slastičarstvo, II dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012.
2. Petar Andrović: „Slastice“
3. Grupa autora: „Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda“ TIM ZIP d.o.o. Zagreb 2012.
4. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o
5. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008.
6. Matelja. George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil.
7. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek.
8. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil
9. 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 izrade tijesta (10 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Razlikovati vrste tijesta**
 |
| 1. **Opisati svojstva i upotrebu svake vrste tijesta**
 |
| 1. **Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta**
 |
| 1. **Izraditi jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta**
 |
| 1. **Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav u ovom modulu je egzemplarna nastava.Tijekom realizacije teorijskih nastavnih sadržaja, nastavnik upoznaje polaznike s različitim vrstama tijesta koje se koriste u slastičarstvu. Kroz predavanja i prezentacije polaznici će će dobiti osnovni pregled i informacije o svakoj vrsti tijesta, kao i njihovim karakteristikama i primjenama.Nakon teorijskog dijela, polaznici će nakon demonstracije nastavnika postupaka imati priliku pripremiti svaku vrstu tijesta pod njegovim nadzorom. Tijekom pripreme, nastavnik će razgovarati s polaznicima o svojstvima i upotrebi svake vrste tijesta, naglašavajući što ih čini posebnima i kako se najbolje koriste u slastičarstvu. Nastavnik će osigurati da polaznici primjenjuju pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta pružajući smjernice, korisne savjete i demonstracije kako bi osigurao da polaznici stječu vještine potrebne za uspješnu izradu tijesta. Naučene tehnike izrade tijesta polaznici će koristiti kako bi pripremili jednostavne slastice poput različitih vrsta kolača, pita, peciva i drugih slastica. Nakon što polaznici izrade slastice, nastavnik će organizirati degustaciju na kojoj će polaznici ocijenjivati organoleptička svojstva svake slastice, uključujući izgled, teksturu, okus i miris. Samostalne aktivnosti polaznika uključuju samostalno istraživanje različitih izvora informacija, kao što su udžbenici, internetski članci, kuharice i video tutorijali, kako bi saznali više o različitim vrstama tijesta, njihovim karakteristikama, sastojcima, metodama pripreme te primjenu u raznim slasticama. Nakon istraživanja, polaznici bilježe ključne informacije i izrađuju tablice mogućih recepata za pripremu i izradu jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta**.**Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Vrste tijesta u izradi slastica*** Svojstva i upotreba slastica
* Tehnološki postupci izrade slastica
* Utvrđivanje organoleptičkih svojstava slastica

**Izrada jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta*** Lijevano ili tekuće tijesto
* Vučeno tijesto
* Krumpirovo tijesto
* Domaće tijesto
* Lisnato tijesto
* Dizano tijesto
* Prhko tijesto
* Hrustavo tijesto
* Medeno tijesto
 |
| **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 prema recepturi samostalno izrađuje jednostavnu slasticu od zadane vrste tijesta**Opis radnog zadatka:** izraditi jednostavnu slasticu od zadane vrste tijesta primjenjujući odgovarajući tehnološki postupak izrade poštujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade polaznik navodi specifičnosti izrade i svojstva zadane vrste tijesta te daje primjere upotrebe svake vrste tijesta. Tijekom rada odabire i koristi primjeren slastičarski alat, posuđe i uređaje te u pridržavanju recepture i normativa koristi mjerne jedinice. Nakon izrade, opisuje organoleptička svojstva slastice.

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| U POTPUNOSTI(2 boda) | DJELOMIČNO(1 bod) | NEZADOVOLJAVAJUĆE( 0 bodova ) |
| **Specifičnosti izrade i svojstva različitih vrsta tijesta** | Polaznik razlikuje specifičnosti izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta tijesta. | Polaznik djelomično prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta tijesta | Polaznik ne prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta tijesta |
| **Tehnološki postupci izrade za svaku vrstu tijesta** | Polaznik u potpunosti primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. | Polaznik djelomično primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika. | Primjena tehnoloških postupaka izvršena je površno a njihov slijed se provodi uz stalna upozorenja nastavnika. |
| **Izrada jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta** | Polaznik samostalno izrađuje jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta.Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. | Polaznik djelomično izrađuje jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika. | Izrada jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta izvršena je površno. Tijek radnih procesa proveden uz stalna upozorenja nastavnika. |
| **Organoleptička svojstva (okus, miris, izgled, ...) jednostavne slastice od različite vrste tijesta** | Polaznik samostalno opisuje organoleptička svojstva svake vrste tijesta koristeći adekvatnu terminologiju. | Polaznik djelomično opisuje organoleptička svojstva svake vrste tijesta koristeći adekvatnu terminologiju uz manje sugestije nastavnika. | Polaznik ne opisuje organoleptička svojstva svake vrste tijesta. |

**Kriteriji vrednovanja:*** od 0 do 4 boda – ne zadovoljava.
* od 5 do 8 boda – zadovoljava.
 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *-* |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **7. IZRADA JEDNOSTAVNIH SLASTICA OD RAZLIČITIH VRSTA SMJESA**  |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3474>  |
| **Obujam modula (CSVET)** |  **5 CSVET** |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 30 sati (24%) | 75 sati (60%) | 20 sati (16%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | Obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je stjecanje znanja i vještina potrebnih za samostalnu izradu i pripremu jednostavnih slastica od laganih i teških biskvitnih smjesa koristeći različite tehnike izrade uz procjenu organoleptička svojstva tih slastica. Polaznici će steći temeljno znanje o različitim vrstama smjesa koje se koriste u slastičarstvu, upoznati se s njihovim svojstvima uključujući teksturu, okus, aromu i druge karakteristike, razlikama i primjenama. Stečena teorijska znanja polaznici praktično primijeniti izrađujući jednostavne slastice koristeći pravilne tehnološke postupke izrade svake vrste tijesta poštivajući mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenske propise. |
| **Ključni pojmovi** | *Biskvit, lagane biskvitne smjese, teške biskvitne smjese, organoleptička svojstva slastica, slastice od smjesa* |
| **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** | **Preporučena literatura:**1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP

 d.o.o. Zagreb, 2010. 1. „Praktična provedba načela HACCP sustava za slastičarstvo, II dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012.
2. Petar Andrović: „Slastice“
3. Grupa autora: „Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda“ TIM ZIP d.o.o. Zagreb 2012.
4. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o
5. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008.
6. Matelja. George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil.
7. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek.
8. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil
9. 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 izrade smjesa (5 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Razlikovati vrste smjesa**
 |
| 1. **Opisati svojstva i načine izrade svake smjese**
 |
| 1. **Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku smjesu**
 |
| 1. **Izraditi jednostavne slastice od različitih smjesa**
 |
| 1. **Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta smjesa**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav u ovom modulu je egzemplarna nastava.Tijekom realizacije teorijskih nastavnih sadržaja, nastavnik upoznaje polaznike s različitim vrstama smjesa koje se koriste u slastičarstvu. Kroz predavanja i prezentacije polaznici će će dobiti osnovni pregled i informacije o svakoj vrsti smjesa, kao i njihovim karakteristikama i primjenama.Nakon teorijskog dijela, polaznici će nakon demonstracije nastavnika postupaka imati priliku pripremiti svaku osnovnu smjesu u slastičarstvu pod njegovim nadzorom. Tijekom pripreme, nastavnik će razgovarati s polaznicima o svojstvima svake vrste smjesa, naglašavajući što ih čini posebnima i kako se najbolje koriste u slastičarstvu. Nastavnik će osigurati da polaznici primjenjuju pravilne tehnološke postupke izrade za svaku smjese hladnim i toplim načinom pripreme pružajući smjernice, korisne savjete i demonstracije kako bi osigurao da polaznici stječu vještine potrebne za uspješnu pripremu i izradu smjesa. Naučene tehnike izrade smjesa polaznici će koristiti kako bi pripremili jednostavne slastice poput različitih vrsta torti, savitaka, minjona i drugih slastica u kombinaciji sa raznim kremama i voćem. Nakon što polaznici izrade slastice, nastavnik će organizirati degustaciju na kojoj će polaznici ocijenjivati organoleptička svojstva svake slastice, uključujući izgled, teksturu, okus i miris. Samostalne aktivnosti polaznika uključuju istraživanje različitih izvora informacija, kao što su udžbenici, internetski članci, kuharice i video tutorijali, kako bi saznali više o različitim vrstama smjesa , njihovim karakteristikama, sastojcima te metodama i načinima pripreme i izrade jednostavnih slastica od različitih smjesa. Nakon istraživanja, polaznici bilježe ključne informacije i izrađuju tablice mogućih recepata.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Vrste biskvitnih smjesa*** Svojstva i upotreba jednostavnih slastica od različitih smjesa
* Tehnološki postupci izrade slastica od različitih smjesa

(topli i hladni način pripreme smjesa)* Jednostavne slastice od različitih smjesa

**Izrada jednostavnih slastica*** Lagane biskvitne smjese
* Teške biskvitne smjese
 |
| **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 prema recepturi samostalno izrađuje jednostavnu slasticu od zadane vrste smjesa.**Opis radnog zadatka:** izraditi jednostavnu slasticu od zadane vrste smjesa primjenjujući odgovarajući tehnološki postupak izrade poštujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade polaznik navodi specifičnosti izrade, svojstva i načine izrade zadane smjese. Tijekom rada odabire i koristi primjeren slastičarski alat, posuđe i uređaje te u pridržavanju recepture i normativa koristi mjerne jedinice. Nakon izrade, opisuje organoleptička svojstva slastice.

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| U POTPUNOSTI(2 boda) | DJELOMIČNO(1 bod) | NEZADOVOLJAVAJUĆE( 0 bodova ) |
| **Specifičnosti izrade i svojstva različitih vrsta smjesa** | Polaznik razlikuje specifičnosti izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta smjesa. | Polaznik djelomično prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta smjesa. | Polaznik ne prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta smjesa. |
| **Tehnološki postupci izrade svake smjese** | Polaznik u potpunosti primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. | Polaznik djelomično primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika. | Primjena tehnoloških postupaka izvršena je površno a njihov slijed se provodi uz stalna upozorenja nastavnika. |
| **Izrada jednostavnih slastica od različitih smjesa** | Polaznik samostalno izrađuje jednostavne slastice od različitih smjesa.Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. | Polaznik djelomično izrađuje jednostavne slastice od različitih smjesa. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika. | Izrada jednostavnih slastica od različitih smjesa izvršena je površno. Tijek radnih procesa proveden uz stalna upozorenja nastavnika. |
| **Organoleptička svojstva (okus, miris, izgled, ...) jednostavne slastice od različitih vrsta smjesa** | Polaznik samostalno opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa koristeći adekvatnu terminologiju. | Polaznik djelomično opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa koristeći adekvatnu terminologiju uz manje sugestije nastavnika. | Polaznik ne opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa. |

**Kriteriji vrednovanja:*** od 0 do 4 boda – ne zadovoljava.
* od 5 do 8 boda – zadovoljava.
 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **8. OSNOVNE KREME, NADJEVI I SLASTICE OD VOĆA** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3475>  |
| **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** |
| 40 sati (23%) | 105 sati (60%) | 30 sati (17%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | Obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je stjecanje znanja i vještina potrebnih za samostalnu pripremu osnovnih vrsta krema, nadjeva i slastica od voća koristeći različite tehnološke postupke izrade osnovnih krema i nadjeva uz procjenu organoleptičkih svojstava krema, nadjeva i slastica od voća.Polaznici će steći temeljno znanje o različitim vrstama osnovnih krema i nadjeva koje se koriste u slastičarstvu, upoznati se s njihovom primjenom i svojstvima uključujući teksturu, okus, aromu i druge karakteristike. Stečena teorijska znanja polaznici praktično primijeniti izrađujući osnovne vrste krema, nadjeva i slastica od voća koristeći pravilne tehnološke postupke izrade poštivajući mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenske propise.  |
| **Ključni pojmovi** | *Osnovne kreme i nadjevi, slastice od voća, tehnološki postupci izrade, organoleptička svojstva krema, nadjeva i slastica od voća* |
| **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** | **Preporučena literatura:**1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP

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

**Dodatno**: Interna skripta ustanove |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća (7 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Razlikovati vrste osnovnih krema i nadjeva**
 |
| 1. **Opisati svojstva i načine izrade osnovnih krema i nadjeva**
 |
| 1. **Objasniti primjenu osnovnih krema i nadjeva**
 |
| 1. **Objasniti tehnološke postupke izrade osnovnih krema i nadjeva**
 |
| 1. **Izraditi osnovne vrste krema i nadjeva**
 |
| 1. **Izraditi osnovne slastice od voća**
 |
| 1. **Procijeniti organoleptička svojstva krema, nadjeva i slastica od voća**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav u ovom modulu je egzemplarna nastava.Tijekom realizacije teorijskih nastavnih sadržaja, nastavnik upoznaje polaznike s različitim vrstama osnovnih krema i nadjeva koji se koriste u slastičarstvu. Kroz predavanja i prezentacije polaznici će će dobiti osnovni pregled i informacije o načinima izrade osnovnih krema i nadjeva, kao i njihovim glavnim sastojcima, svojstvima i primjeni. Nastavnik će polaznicima objasniti tehnološke postupke izrade krema i nadjeva, uključujući različite metode kuhanja, hlađenja, miješanja i dodavanja sastojaka.Nakon teorijskog dijela, nastavnik će demonstrirati izradu osnovnih krema i nadjeva, pružajući polaznicima uvid u pravilnu tehniku i postupke kuhanja kako bi postigli optimalnu teksturu i okus. Nakon demonstracije polaznici će samostalno pripremati različite vrste krema, nadjeva i slastica od voća, pod nadzorom nastavnika. Tijekom pripreme, nastavnik će razgovarati s polaznicima o svojstvima osnovnih krema i nadjeva, naglašavajući što ih čini posebnima i kako se najbolje koriste u slastičarstvu. Nastavnik će osigurati da polaznici primjenjuju pravilne tehnološke postupke pružajući smjernice, korisne savjete i demonstracije kako bi osigurao da polaznici stječu vještine potrebne za uspješnu pripremu i izradu osnovnih krema, nadjeva i slastica od voća. Naučene tehnike polaznici će koristiti kako bi pripremili klasične osnovne kreme kao što su krema od vanilije, čokolade, lješnjaka, limuna i druge; nadjeve koji se koriste u slasticama kao što su voćni nadjevi (npr. jagoda, malina, marelica), karamel, nugat, pašteta od orašastih plodova i druge varijante te slastice od voća kao što su voćne pite, tartovi, voćni kolači, voćne palačinke, voćne torte i druge slastice s voćem.Nakon što polaznici izrade osnovne vrste krema i nadjeva i slastice od voća, nastavnik će organizirati degustaciju na kojoj će polaznici ocjenjivati organoleptička svojstva svake slastice, uključujući izgled, teksturu, okus i miris. Samostalne aktivnosti polaznika uključuju samostalno istraživanje različitih izvora informacija, kao što su udžbenici, internetski članci, kuharice i video tutorijali, kako bi saznali više o različitim vrstama krema i nadjeva u različitim slasticama te metodama i načinima pripreme i izrade, kako samostalno, tako i u svrhu punjenja ili premaza u slasticama.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Osnovne kreme i nadjevi*** Vrste osnovnih krema i nadjeva
* Svojstva i načini izrade osnovnih krema i nadjeva
* Primjena osnovnih krema i nadjeva
* Tehnološki postupci izrade krema i nadjeva
* Izrada osnovnih krema i nadjeva

**Slastice od voća*** Tehnološki postupci izrade slastica od voća
* Izrada osnovnih slastica od voća
 |
| **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 prema recepturi samostalno izrađuje osnovnu slasticu od voća.**Opis radnog zadatka:** izraditi zadanu osnovnu slasticu od voća, primjenom odgovarajućeg tehnološkog postupka izrade, koristeći primjeren slastičarski  alat, posuđe i uređaje. Nakon izrade, navesti i opisati osnovne vrste krema i nadjeva te njihovu primjenu te opisati organoleptička svojstva slastice od voća

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| U POTPUNOSTI(2 boda) | DJELOMIČNO(1 bod) | NEZADOVOLJAVAJUĆE( 0 bodova ) |
| **Specifičnosti izrade i svojstva osnovnih vrsta krema i nadjeva** | Polaznik razlikuje specifičnosti izrade i karakteristična svojstva osnovnih vrsta krema i nadjeva. | Polaznik djelomično prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva osnovnih vrsta krema i nadjeva. | Polaznik ne prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva osnovnih vrsta krema i nadjeva. |
| **Tehnološki postupci izrade osnovnih krema i nadjeva**  | Polaznik u potpunosti primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. | Polaznik djelomično primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika. | Primjena tehnoloških postupaka izvršena je površno a njihov slijed se provodi uz stalna upozorenja nastavnika. |
| **Izrada osnovne slastice od voća** | Polaznik samostalno izrađuje osnovnu slasticu od voća.Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. | Polaznik djelomično izrađuje osnovnu slasticu od voća. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika. | Izrada osnovne slastice od voća izvršena je površno. Tijek radnih procesa proveden uz stalna upozorenja nastavnika. |
| **Organoleptička svojstva (okus, miris, izgled, ...) osnovne slastice od voća** | Polaznik samostalno opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa koristeći adekvatnu terminologiju. | Polaznik djelomično opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa koristeći adekvatnu terminologiju uz manje sugestije nastavnika. | Polaznik ne opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa. |

**Kriteriji vrednovanja:*** od 0 do 4 boda – ne zadovoljava.
* od 5 do 8 boda – zadovoljava.
 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **9. UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE JEDNOSTAVNIH SLASTICA** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3476>  |
| **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** |
| 15 sati (20%) | 43 sati (57%) | 17 sati (23%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | Obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je stjecanje znanja i vještina potrebnih za samostalno oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta i smjesa, nadjevenih osnovnim kremama, nadjevima i voćem uz pravilan odabir alata i pribora za oblikovanje i ukrašavanje i za pravilan odabir posuđa za serviranje jednostavnih slastica ovisnu o načinu upotrebe i prigode za koju se slastica izrađuje. Polaznici će steći temeljno znanje o različitim tehnikama oblikovanja i ukrašavanja jednostavnih slastica, osnovnim alatima za oblikovanje, ukrašavanje i izradu dekoracija te svojstvima oblikovanih i ukrašenih slastima uključujući teksturu, okus, aromu i druge karakteristike. Stečena teorijska znanja polaznici praktično primijeniti oblikovajući jednostavne slastice poštujući mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenske propise. |
| **Ključni pojmovi** | *Oblikovanje i ukrašavanje jednostavnih slastica, pribor i posuđe za serviranje jednostavnih slastica, organoleptička svojstva oblikovane i ukrašene slastice* |
| **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** | **Preporučena literatura:**1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP

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

**Dodatno:** Interna skripta ustanove |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica (3 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. Opisati tehnike oblikovanja i ukrašavanja jednostavnih slastica
 |
| 1. Nabrojati osnovne alate za oblikovanje, ukrašavanje i izradu dekoracija
 |
| 1. Primijeniti alate za oblikovanje i ukrašavanje jednostavnih slastica
 |
| 1. Oblikovati jednostavne slastice
 |
| 1. Primijeniti primjeren pribor i posuđe za serviranje jednostavnih slastica
 |
| 1. Procijeniti organoleptička svojstva oblikovane i ukrašene slastice
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav za skup ishoda učenja je mentorska nastava.Polaznicima će nastavnik predstaviti osnovne alate potrebne za oblikovanje i ukrašavanje jednostavnih slastica, tehnike za izradu raznih ukrasa kao i različite vrste sastojaka koji se mogu koristiti za izradu dekoracije uključujući glazuru, fondant i šećernu pastu.Polaznici će primijeniti svoje znanje stvarajući niz jednostavnih slastica te ih oblikovati različitim tehnikama uz pravilan odabir posuđa za serviranje jednostavnih slastica ovisnu o načinu upotrebe i prigode za koju se slastica izrađuje. Na kraju, polaznici će ocijeniti organoleptička svojstva oblikovanih i dekoriranih jednostavnih slastica. To uključuje procjenu vizualne privlačnosti, okusa i teksture slastica u svrhu prilagodbe kako bi poboljšali ukupnu kvalitetu svojih slastica i stvaranja vlastitih jedinstvenih kreacija. Samostalne aktivnosti polaznika uključuju istraživanje različitih izvora informacija, poput knjiga, videozapisa ili internetskih stranica, kako bi saznali o različitim tehnikama oblikovanja i ukrašavanja slastica te eksperimentirali s različitim oblicima, uzorcima i dekoracijama kako bi stvorili svoje jedinstvene kreacije.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti u oblikovanju, ukrašavanju i serviranju jednostavnih slastica. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Oblikovanje i ukrašavanje jednostavnih slastica** * Osnovne tehnike oblikovanja i ukrašavanja slastica
* Alati i pribor za oblikovanje i ukrašavanje jednostavnih slastica
* Izrada jednostavnih dekoracija za slastice
* Oblikovanje slastica pomoću različitih kalupa i alata

**Serviranje jednostavnih slastica** * Posuđe i pribor za serviranje jednostavnih slastica

**Organoleptička svojstva slastica** |
| **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.**Opis radnog zadatka:** Polaznik prema recepturi oblikuje i ukrašava jednostavnu slasticu koristeći odgovarajući alat primjenjujući pravila zaštite na radu i sanitarno-higijenske propise. Servira slasticu odgovarajućim priborom na primjerenom posuđu. Nakon izvedenog oblikovanja i ukrašavanja, opisuje organoleptička svojstva oblikovane, ukrašene i servirane slastice.

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| U POTPUNOSTI(2 boda) | DJELOMIČNO(1 bod) | NEZADOVOLJAVAJUĆE( 0 bodova ) |
| **Tehnike oblikovanja i ukrašavanja jednostavnih slastica** | Polaznik razlikuje tehnike oblikovanja i ukrašavanja jednostavnih slastica | Polaznik djelomično razlikuje tehnike oblikovanja i ukrašavanja jednostavnih slastica | Polaznik ne razlikuje tehnike blikovanja i ukrašavanja jednostavnih slastica |
| **Primjena alata, pribora i posuđa u postupcima oblikovanja, ukrašavanja i serviranja jednostavne slastice** | Polaznik u potpunosti primijenjuje alata, pribora i posuđe. Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. | Polaznik djelomično primijenjuje alat, pribor i posuđe . Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika. | Primjena alat, pribora i posuđa izvršena je površno a njihov slijed se provodi uz stalna upozorenja nastavnika. |
| **Oblikovanje i ukrašavanje jednostavne slastica** | Polaznik samostalno oblikuje i ukrašava jednostavnu slasticu.Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. | Polaznik djelomično oblikuje i ukrašava jednostavnu slasticu. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika. | Oblikovanje i ukrašavanje jednostavne slastice izvršena je površno. Tijek radnih procesa proveden uz stalna upozorenja nastavnika. |
| **Organoleptička svojstva (okus, miris, izgled, ...) oblikovane i ukrašene slastice** | Polaznik samostalno opisuje organoleptička svojstva oblikovane i ukrašene slastice koristeći adekvatnu terminologiju. | Polaznik djelomično opisuje organoleptička svojstva oblikovane i ukrašene slastice koristeći adekvatnu terminologiju uz manje sugestije nastavnika. | Polaznik ne opisuje organoleptička svojstva oblikovane i ukrašene slastice. |

**Kriteriji vrednovanja:*** od 0 do 4 boda – ne zadovoljava.
* od 5 do 8 boda – zadovoljava.
 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| - |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **10. ZBRINJAVANJE OTPADA U SLASTIČARSTVU** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3454>  |
| **Obujam modula (CSVET)** | **1 CSVET** |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 5 sati (20%) | 15 sati (60%) | 5 sati (20%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | Obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je svijestiti polaznike o važnosti pravilnog otpadnog zbrinjavanja i osposobiti ih za održive prakse u slastičarskoj industriji kroz razumijevanje održivog razvoja i ekološke odgovornosti te primjenu tih principa u radu. Kroz modul polaznici će se upoznati s procedurama ispravnog otpadnog zbrinjavanja, s naglaskom na ključne pojmove o zaštiti okoliša i održivosti. Praktičnim vježbama i predavanjima polaznici će naučiti pravilno razvrstavati otpad u slastičarstvu i efikasno upravljati otpadom iz proizvodnje. Razumjet će ekologiju kao disciplinu koja istražuje odnose organizama i okoliša te identificirati rizike zagađenja hrane i privlačenja štetnika te kako kako održivi razvoj uravnotežuje ekonomiju, društvo i zaštitu okoliša za dobrobit sadašnjih i budućih generacija.  |
| **Ključni pojmovi** | *Ekologija, vrste otpada, zaštita okoliša, razvrstavanje otpada, evidencije, recikliranje, održivi razvoj, ekološko zbrinjavanje otpadnog materijala* |
| **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** | **Preporučena literatura:*** Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek.
* Šimundić, Borislav: 2008. Prehrambena roba. Prehrana i zdravlje. Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji. Opatija.
* Turčić, Vlatka. 2000. HACCP i higijena namirnica. Filedata. Zagreb.
* Živković, Roko. 2000. Hranom do zdravlja: hrana nije lijek, ali liječi. Medicinska naklada. Zagreb.
* Živković, Roko. 2002. Dijetetika. Medicinska naklada. Zagreb.
* Lelas, Vesna. 2008. Procesi pripreme hrane. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. Zagreb.
* Matelja. George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil.
* Muller, H. (2004): Turizam i ekologija, Povezanost područja i djelovanja, Masmedija, Zagreb. 17. Odraz (2006): Održivi turizam u deset koraka, Institut za turizam, Zagreb.
* Krešić, G. (2012): Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Opatija
* Gospodarenje otpadom III: izbjegavanje, prevencija i edukacija / Darko Kiš, Zlatko Milanović, Sanja Kalambura, Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek, Sveučilište J. J. Strossmayera, 2019

**Dodatno:** Interna skripta ustanove |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a:** | **Zbrinjavanje otpada (1 CSVET)** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Razvrstati otpad po vrstama**
 |
| 1. **Istražiti načine smanjenja količine otpada**
 |
| 1. **Zbrinuti vrste otpada prema propisima u svrhu zaštite okoliša**
 |
| 1. **Koristiti propisane obrasce zbrinjavanja otpada**
 |
| 1. **Objasniti pojam ekologije i pojam održivog razvoja**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav je problemska nastava.Nastavnik polaznicima iznosi ključne pojmove o vrstama otpada u slastičarstvu (papir, plastika, staklo, metal i biološki otpad) i važnosti pravilnog razvrstavanja otpada prema vrstama kako bi se olakšala reciklaža i smanjilo onečišćenje okoliša. Kroz ovaj modul, korisnici će naučiti prepoznavati različite vrste otpada kao što su te razumjeti zašto je njihova odvojena obrada ključna za očuvanje okoliša. Nastavnik opisuje moguće načine iskorištavanja otpada, odnosno načine njegova pravilnog zbrinjavanja u skladu s propisanim obrascimab i ekološkim načelima te posljedicama neprimjerenog zbrinjavanja otpada. Kroz predavanja i problemske zadatke nastavnik objašnjava osnovne ekološke pojmove, principe održivog razvoja i kružnog gospodarstva. Kroz praktičan rad, polaznici će primijeniti odgovarajuće tehnike razdvajanja otpada prema vrstama za na to predviđena mjesta držeći se propisa u svrhu zaštite okoliša kako bi se olakšala njegova kasnija obrada, reciklaža ili zbrinjavanje. Polaznici će tokom mentoriranja predlagati načine iskorištavanja otpada, uvježbavati ekološke načine zbrinjavanja otpada te metode smanjenja otpada, kao što su smanjenje korištenja jednokratne ambalaže i optimizacija receptura kako bi se smanjila količina otpada hrane. Prilikom zbrinjavanja različitih vrsta otpada polaznici će koristiti propisane obrasce zbrinjavanja otpada i koristiti propisane obrasce zbrinjavanja otpada (pakiranje, označavanje, recikliranje).Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o načinima poslovanja kod pripreme i izrade slastica s minimalnim otpadom, istražuju načine maksimalne iskoristivosti namirnica i mogućnostima kompostiranja organskog otpada kao što su prehrambeni ostaci u slastičarstvu.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju.  |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Ekologija*** Pojam ekologija
* Abiotički i biotički činitelji
* Čovjekov utjecaj na prirodu
* Zaštita prirode
* Održivi razvoj

**Zbrinjavanje otpada*** Vrste otpada
* Korisno zbrinjavanje otpada
* Recikliranje otpada
* Razvrstavanje otpada po vrstama
 |
| **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.**Problemski zadatak 1:**U ugostiteljski objekt/slastičarnicu dostavljeno je svježe voće i druge namirnice u slastičarstvu poput šećera, jaja, brašna, alkoholnih i bezalkoholnih pića. Prilikom izvršavanja zadatka polaznik uklanja ambalažu i pohranjuje ju u odgovarajuće spremnike za recikliranje. Potom pregledava voće, uklanja oštećene i neupotrebljive dijelove te ih pohranjuje u spremnike za biorazgradivi otpad i objašnjava važnost razvrstavanja otpada. **Problemski zadatak 2:**Polaznik će zbrinuti otpad koji je nastao prilikom izrade jednostavne slastice prema propisima i o tome voditi dokumentaciju prema zadanim obrascima. Polaznik će preporučiti mjere i načine smanjenja količine otpada kako bi se postigla veća održivost.Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KRITERIJI VREDNOVANJA** | **DA** | **NE** |
| Polaznik je razvrstao ambalažu |  |  |
| Polaznik je pohranio ambalažu u odgovarajuće spremnike |  |  |
| Polaznik je uklonio oštećene i neupotrebljive dijelove voća  |  |  |
| Polaznik je pohranio biorazgradivi otad u odgovarajuće spremnike |  |  |
| Polaznik je predložio mjere za smanjenje otpada |  |  |
| Polaznik je ispunio propisane obrasce zbrinjavanja otpada |  |  |

 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* |

|  |
| --- |
| **\*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: |  |