**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja za stjecanje**

**djelomične kvalifikacije**

**poslužitelj hrane i pića**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**  **ZA STJECANJE DJELOMIČNE KVALIFIKACIJE** | | | |
| **Sektor** | Turizam i ugostiteljstvo | | |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje djelomične kvalifikacije poslužitelj hrane i pića | | |
| **Vrsta programa** | osposobljavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | **Razina 4:**  SIU 1: Zaštita na radu u ugostiteljstvu, razina 3 HKO  SIU 2: Osobna higijena u ugostiteljstvu, razina 3 HKO  SIU 3: Higijena radnog prostora, razina 3 HKO  SIU 4: Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora, razina 3 HKO  SIU 5: Osnove ugostiteljskog posluživanja, razina 4 HKO  SIU 6: Prostorije za posluživanje gostiju, razina 3 HKO  SIU 7: Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici, razina 4 HKO  SIU 8: Pripremni radovi u blagovaonici, razina 4 HKO  SIU 9: Pripremni radovi u točioniku pića, razina 4 HKO  SIU 10: Posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu, razina 4 HKO SIU 11: Posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu, razina 4 HKO  SIU 12: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu, razina 4 HKO  SIU 13: Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima, razina 3 HKO | | |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | **UKUPNO: 39 CSVET**  SIU 1: Zaštita na radu u ugostiteljstvu, 2 CSVET  SIU 2: Osobna higijena u ugostiteljstvu, 2 CSVET  SIU 3: Higijena radnog prostora, 4 CSVET  SIU 4: Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora, 4 CSVET  SIU 5: Osnove ugostiteljskog posluživanja, 4 CSVET  SIU 6: Prostorije za posluživanje gostiju, 2 CSVET  SIU 7: Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici, 3 CSVET  SIU 8: Pripremni radovi u blagovaonici, 3 CSVET  SIU 9: Pripremni radovi u točioniku pića, 3 CSVET  SIU 10: Posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu, 4 CSVET  SIU 11: Posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu, 4 CSVET  SIU 12: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET  SIU 13: Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima, 2 CSVET | | |
| **Dokumenti na temelju kojih je izrađen program obrazovanja za stjecanje kvalifikacija/skupova ishoda učenja (mikrokvalifikacija)** | | | |
| **Popis standarda zanimanja/skupova kompetencija** | **Popis standarda kvalifikacija / skupova ishoda učenja** | | **Sektorski kurikulum** |
| ***SZ: Stručnjak / stručnjakinja ugostiteljskog posluživanja***  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/320>  **SKOMP 1:** Organizacijski poslovi poslužnog odjela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2649>  **SKOMP 2:** Priprema i prezentacija pića i napitaka  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2651>  **SKOMP 3:** Poslovna komunikacija i kvaliteta usluge  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2654>  **Kuhar chef / kuharica chef**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311> **SKOMP 1:** Sigurnost i kvaliteta hrane, higijena i zaštita na radu u kuhinji <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2595>  ***Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica***  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/324>  **SKOMP 1:** Priprema ugostiteljskog radnog procesa  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2672>  **SKOMP 2:** Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim prostorima  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2673>  **SKOMP 3:** Zaštita zdravlja i okoliša u poslovanju ugostiteljskog objekta  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2675> | ***SK: Tehničar / Tehničarka posluživanja (standard strukovnog dijela kvalifikacije)***  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/516>  **SIU 7:** Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13458>  **SIU 8:** Pripremni radovi u blagovaonici  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13459>  **SIU 9:** Pripremni radovi u točioniku pića  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13460>  **SIU 10:** Posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13468>  **SIU 11**: Posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13467>  **SK *Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka***  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/496>  **SIU 5:** Osnove ugostiteljskog posluživanja  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12843>  **SIU 12:** Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12848>  ***Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica (standard strukovnog dijela kvalifikacije)***  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/402>  **SIU 1:** Zaštita na radu u ugostiteljstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11588>  **SIU 2:** Osobna higijena u ugostiteljstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11585>  **SIU 3:** Higijena radnog prostora  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11586>  **SIU 4:** Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11583>  **SIU 5:** Prostorije za posluživanje gostiju  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11589>  **SIU 13:** Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11582> | |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje prethodne kvalifikacije minimalno na razini 1 HKO * Važeća sanitarna iskaznica * Liječničko uvjerenje medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti za posluživanje hrane i pića | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 39 CSVET bodova * 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 poslužitelj hrane i pića. | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje djelomične kvalifikacije poslužitelj hrane i pićaprovodi se redovitom nastavom u trajanju od **975 sati,** uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela nastave putem *online* prijenosa u stvarnom vremenu.  Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja u ustanovi, u trajanju od **315 sati**, dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **580 sati,** a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **80 sati.**  Učenje temeljeno na radu odvija se u specijaliziranoj učionici gdje se izvode simulacije stvarnih problemskih situacija, kao i u prostorima poslodavaca. | | |
| **Horizontalna prohodnost** | *-* | | |
| **Vertikalna prohodnost** | *-* | | |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | Praktikum posluživanja:   * Prostorije: blagovaonica, točionica pića, konobarska pripremnica, sanitarne prostorije, garderobne prostorije, skladišne prostorije * Krupni inventar: razne vrste stolova prema namjeni, stolice, vitrine, ormari, stalaže, poslužna kolica, kolica za flambiranje, kolica za piće, točionik, rashladni uređaji, rashladne vitrine, aparat za pranje čaša, ledomat, aparati za kavu, mlinac za kavu, električni mikser – blender, aparati za održavanje temperature jela, grijači tanjura, topli stolovi, tosteri, garnitura za fondue, registar blagajna * Sitni inventar: stolnjaci i nadstolnjaci raznih dimenzija, ubrusi, podlošci, ubrusi za vjedro s vinom, ukrasni stolnjaci, šalica, podšalica, vrčevi, jušnici, plitice, specijalni tanjuri, stalci za jaja, kantice, šalice za juhu, ukrasni tanjuri, vjedra za hlađenje vina, stalci za vjedro, košarica za vino, posude za led, zvona za plitice, tave za flambiranje, posudice za umake, poslužavnici raznih vrsta i dimenzija, pribor za jelo – standardni ,specijalni i pribor za posluživanje jela gostima, nož za rezanje kruha, otvarači za vino, sitni barski inventar, razne vrste čaša prema namjeni, dekanteri, tanjuri, zdjelice, zdjele, vatrostalno posuđe, mjerice, čaša za miješanje, posipači za sol, papar, šećer, bočice za ulje i ocat, mlinci za sol i papar, zdjelica za ribani sir, vaze , pepeljare, svijećnjaci, brojevi stola, košarice za kruh, stalak za čačkalice, tablice „zauzeto“, daske za rezanje mesa pred gostima, daske za rezanje kruha.   Zaštitna odjeća i obuća  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11588>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11585>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11586>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11583>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12843>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11589>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13458>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13459>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13460>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13468>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13467>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12848>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11582> | | |
| **Kompetencije koje se programom stječu** | | | |
| 1. Razlikovati vrste i namjenu prostorija u ugostiteljskom objektu 2. Primijeniti pravila za održavanje osobne higijene, higijene radnog prostora i odgovarajuće radne odjeće 3. Održavati urednost i čistoću pribora, posuđa, opreme i uređaja u ugostiteljskim prostorijama 4. Izvršiti pomoćne poslove prema nalogu (pranje, čišćenje i dezinficiranje ugostiteljskih prostora) 5. Izvršiti završne radove u prostorijama i prostorima ugostiteljskog odjela 6. Obaviti pripremne radove u poslužnom odjelu prije početka dnevnog poslovanja 7. Objasniti postupak pripreme pića i napitaka 8. Prezentirati i dekorirati piće u odgovarajućim čašama 9. Rukovati aparatima i sitnim inventarom sukladno pravilima ugostiteljskog objekta 10. Primijeniti pravila bontona u poslovnoj komunikaciji 11. Primijeniti i pratiti zakonske odredbe o hrani 12. Provoditi zbrinjavanje otpada sukladno zakonskim propisima zaštite okoliša i održivog razvoja 13. Nositi propisanu radnu odjeću prilikom izvršavanja zadataka 14. Održavati radni prostor u skladu s postojećim propisima ugostiteljskog objekta i higijensko sanitarnim propisima | | | |
| **Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa** | U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa obrazovanja primjenjuju se sljedeće aktivnosti:   * provodi se istraživanje i anonimno anketiranje polaznika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške polaznicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju polaznika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima * provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci * provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja * provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja.   Temeljem rezultata anketa dobiva se pregled uspješnosti izvedbe programa, kao i procjena kvalitete nastavničkog rada.  Postupci vrednovanja usmjereni su na praćenje i provjeru postignuća prema ishodima učenja. Ono se provodi usmenim i pisanim provjerama znanja te provjerama stečenih vještina polaznika projektnim i problemskim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća. | | |
| **Datum revizije programa** | - | | |

**2. MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** | | | |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | **SIGURNOST NA RADU** | Zaštita na radu u ugostiteljstvu | 3 | 2 | 25 | 20 | 5 | 50 |
| **2.** | **HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU** | Osobna higijena u ugostiteljstvu | 3 | 2 | 25 | 20 | 5 | 50 |
| Higijena radnog prostora | 3 | 4 | 30 | 60 | 10 | 100 |
| Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora | 3 | 4 | 40 | 50 | 10 | 100 |
| **3.** | **OSNOVE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA** | Osnove ugostiteljskog posluživanja | 4 | 4 | 30 | 60 | 10 | 100 |
| Prostorije za posluživanje gostiju | 3 | 2 | 30 | 15 | 5 | 50 |
| **4.** | **PRIPREMNI RADOVI U UGOSTITELJSKOM PROSTORU** | Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici | 4 | 3 | 20 | 50 | 5 | 75 |
| Pripremni radovi u blagovaonici | 4 | 3 | 20 | 50 | 5 | 75 |
| Pripremni radovi u točioniku pića | 4 | 3 | 20 | 50 | 5 | 75 |
| **5.** | **POSLUŽIVANJE GOSTA** | Posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu | 4 | 4 | 20 | 80 | 0 | 100 |
| Posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu | 4 | 4 | 20 | 80 | 0 | 100 |
| **6.** | **POSLOVNI BONTON U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU** | Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu | 4 | 2 | 20 | 20 | 10 | 50 |
| **7.** | **ZBRINJAVANJE OTPADA** | Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima | 3 | 2 | 15 | 25 | 10 | 50 |
| **Ukupno**: | | | | **39** | **315** | **580** | **80** | **975** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **SIGURNOST NA RADU** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11588> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **2 CSVET**  SIU 1: Zaštita na radu u ugostiteljstvu, 2 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 25 sati (50%) | 20 sati (40%) | 5 sati (10%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Zaštita na radu u ugostiteljstvu* je osigurati da polaznici razumiju ulogu zaštite na radu, prepoznaju osnovne izvore opasnosti na radnom mjestu te primjenjuju odgovarajuću zaštitnu opremu pri rukovanju alatima i opremom. Također, modul će poticati primjenu propisa i načela zaštite na radu u konkretnim ugostiteljskim poslovima, uključujući pravilno korištenje zaštitnih sredstava. Polaznici će usvojiti važnost higijenskog postupanja kod rana, posjekotina i opeklina kako bi osigurali siguran i higijenski radni okoliš za sebe i druge u ugostiteljstvu. | | |
| **Ključni pojmovi** | *zaštita na radu, izvori opasnosti, zaštitna sredstva i oprema, mjere postupanja kod ozljeda, simboli upozorenja i opasnosti* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu će se realizirati integrirano kroz rad u stvarnim radnim situacijama i rješavanju problema kroz problemske i projektne zadatke, u kojima će polaznici aktivno povezivati teorijske sadržaje s praktičnim primjerima u učionicama/praktikumu/specijaliziranim prostorima (simuliranim uvjetima) i/ili kroz učenje na radnome mjestu kod poslodavaca (ugostiteljskom objektu) s kojim ustanova ima potpisan ugovor o suradnji gdje polaznici sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora. | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | 1. Zaštita na radu, Pučko otvoreno učilište, Zagreb, 1998. 2. Zaštita na radu, udžbenik za učenike srednjih škola; Ivan Bolf,Školske novine d.d.,2005. 3. Zakon o zaštiti na radu (N.N., br.: 94/18, 96/18) 4. Zakon o radu (N.N., br.: 127/17, 98/19) 5. Zakon o zaštiti od požara RH, NN 92/10 6. Pravilnik o uporabi osobne zaštitne opreme (N.N., br.: 94/18, 5/21) 7. Jurjević D.,: Sigurnost na radu za radnike u ugostiteljstvu, Rijeka 2017. 8. Vodič za siguran rad u turizmu i ugostiteljstvu; Zavod za unapređenje zaštite na radu, 2017. 9. Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje; Hrvatska obrtnička komora, Internet izdanje, 2009. 10. I.Bolf, Z. Erceg, R. Filipović-Baljak, P.Jukić, Z. Nemet., ZAŠTITA NA RADU, NIP-Školske novine, Zagreb, 2004. 11. Dunaj-MutakLj.: Sigurnost na radu u ugostiteljstvu i hotelijerstvu, ZIRS, Zagreb, 2003.   **Dodatno**: Interna skripta ustanove | | |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11585>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11586>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11583>  Za izvođenje VPUP-a najmanje razina 6.st ili 6.sv HKO-a odgovarajućeg profila, a za izvođenje UTR-a najmanje razina 4.1. HKO-a odgovarajućeg profila. | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **10 CSVET**  SIU 2: Osobna higijena u ugostiteljstvu, 2 CSVET  SIU 3: Higijena radnog prostora, 4 CSVET  SIU 4: Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora, 4 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 95 sati (38%) | 130 sati (52%) | 25 sati (10%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Ovim modulom, polaznici će naučiti važnost osobne higijene, temeljne korake održavanja osobne čistoće te pravila o higijeni prilikom izvođenja radnih procesa u ugostiteljstvu. Također, stjecat će vještine održavanja čistog i sanitarnog radnog prostora, pravilno čišćenje i dezinfekciju radnih površina, prepoznavanje potencijalnih izvora kontaminacije i primjenu higijenskih standarda u svim dijelovima ugostiteljskog prostora. Osim toga, polaznici će upoznati različite proizvode i sredstva za održavanje higijene te naučiti kako pravilno rukovati s njima i održavati njihov inventar. Cilj je osigurati sigurnost i zadovoljstvo gostiju te poštivanje zakonskih propisa i higijenskih standarda kako bi se osiguralo zdravlje i dobrobit svih u ugostiteljskom prostoru. | | |
| **Ključni pojmovi** | *osobna higijena, higijena radnog prostora, sanitarno higijenski standardi, radna odjeća, zarazne bolesti* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se kroz dva oblika:   * integrirano u djelomičnu kvalifikaciju kroz rad na situacijskoj i problemskoj nastavi u školskim specijaliziranim prostorima (simuliranim objektima) * učenje na radnome mjestu za vrijeme praktične nastave u prostorima specijaliziranima za rad * polaznici se postupno uvode u posao te u ograničenom obujmu sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora   Učenici će u radnim i/ili simuliranim uvjetima i situacijama prakticirati provođenje sanitarno higijenskih uvjeta, dokumentirati ih kroz HACCP sustav uz primjenu načela zaštite na radu. | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | 1. Lelas, Vesna. 2008. *Procesi pripreme hrane*. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. Zagreb. 2. Pravilnik o higijeni hrane NN 99/07 3. Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje; Hrvatska obrtnička komora, Internet izdanje, 2009. 4. Zakon o hrani (N.N., br. 30/15, 115/18)   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Osobna higijena u ugostiteljstvu, 2 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. razlikovati vrste i puteve prenošenja zarazih bolesti u ugostiteljstvu povezanih s osobnom higijenom | | |
| 2. objasniti važnost nošenja radne odjeće i obuće te njenog redovitog održavanja | | |
| 3. koristiti i održavati radnu odjeću i obuću | | |
| 4. opisati važnost održavanja osobne higijene | | |
| 5. objasniti načine prevencije širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav skupa ishoda učenja *Osobna higijena u ugostiteljstvu* je heuristička nastava, usmjerena na razumijevanje i primjenu temeljnih principa osobne higijene i održavanja higijene u radnom okruženju ugostiteljskih objekata. Kroz praktične vježbe i teorijska predavanja, polaznici će razvijati svijest o važnosti nošenja radne odjeće i obuće te o potrebi redovitog održavanja istih kako bi se osigurala čistoća i sigurnost u radnom okruženju. Naglasak će biti na objašnjenju zašto je održavanje osobne higijene od ključne važnosti za ugostiteljski sektor, s posebnim fokusom na prevenciju širenja zaraznih bolesti.  Tijekom predavanja o prevenciji širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu, polaznici će naučiti načine za minimiziranje rizika i očuvanje higijene u svakodnevnom poslovanju.  Povezivanjem osobne higijene s prenosom zaraznih bolesti, polaznici će razumjeti kako nepridržavanje higijenskih standarda može utjecati na ugostiteljski sektor.  Polaznici će sudjelovati u predavanjima i interaktivnim diskusijama koje će im pružiti razumijevanje važnosti nošenja radne odjeće i obuće te redovitog održavanja iste kako bi se održala higijena i sigurnost u ugostiteljskom okruženju.  Kroz praktične primjere i vježbe, polaznici će naučiti kako održavati osobnu higijenu na radnom mjestu, uključujući pravilno pranje ruku, korištenje dezinficijensa i slično.  Kroz praktične demonstracije i upute, polaznici će naučiti pravilno koristiti i održavati radnu odjeću i obuću kako bi se osiguralo da ispunjava potrebne higijenske standarde i osigurala sigurnost. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Uvod u osobnu higijenu u ugostiteljstvu  Prevencija zaraznih bolesti u ugostiteljstvu  Rad s radnom odjećom i obućom  Korištenje odgovarajuće opreme i instrumenata za čišćenje i dezinfekciju  Povezivanje higijene s kvalitetom usluge | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  Primjer vrednovanja:  **Zadatak**: Polaznik će u sklopu ovog zadatka primijeniti pravilnu primjenu osobne higijene i standarda u ugostiteljskom okruženju. Počevši od pravilnog oblačenja u radnu odjeću i obuću, temeljitog pranja ruku, pa sve do postavljanja stola za ručak i simuliranog servisiranja jela i pića "gostu", polaznik će se ponašati kao konobar/konobarica s naglaskom na pravilnu komunikaciju. Nakon simulacije, polaznik će reflektirati o važnosti osobne higijene u ugostiteljstvu, istaknuti primijenjene korake, te kako će te vještine koristiti u budućem radu, naglašavajući važnost standarda u ugostiteljskom poslu.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | **Potrebna dorada (0 bod)** | **Zadovoljavajuće (1 boda)** | **U cijelosti (2 boda)** | | **Osobna higijena** | *Nije primijenjena pravilna osobna higijena, uključujući oblačenje u radnu odjeću, obuću, i temeljito pranje ruku.* | *Primijenjena je djelomično pravilna osobna higijena, ali nedostaju neki aspekti ili dosljednost.* | *Pravilno primijenjena osobna higijena, uključujući sve korake, od oblačenja u radnu odjeću do temeljitog pranja ruku.* | | **Servisiranje stola** | *Nisu primijenjeni standardi za postavljanje stola za ručak ili simulacija servisiranja jela i pića gostu.* | *Primijenjeni su neki standardi ili elementi, ali nedostaje dosljednost ili preciznost.* | *Točno primijenjeni standardi za postavljanje stola i simulacija servisiranja jela i pića, uključujući pravilnu komunikaciju s "gostom".* | | **Refleksija** | *Nije obavljena refleksija o važnosti osobne higijene u ugostiteljstvu, primijenjenim koracima ili budućem radu.* | *Prikazana je djelomična refleksija, ali nedostaju dubina analize ili veza s budućim radom.* | *Jasna refleksija o važnosti osobne higijene u ugostiteljstvu, primijenjenim koracima i praktičnoj primjeni tih vještina u budućem radu* | | **Naglasak na standardima** | *Nedostaje naglasak na važnosti standarda u ugostiteljskom poslu.* | *Navedena je djelomična važnost standarda, ali nedostaje dosljednost ili dublja analiza.* | *Jasno naglašena važnost standarda u ugostiteljskom poslu, uz precizne primjere njihove primjene.* | | **Komunikacija** | *Nedostaje pravilna komunikacija s "gostom" tijekom simulacije servisiranja.* | *Prikazana je djelomična komunikacija, ali nedostaje jasnoća, pravilnost ili dosljednost.* | *Jasan prikaz pravilne komunikacije s "gostom" tijekom simulacije servisiranja, uz pravilnost i dosljednost.* |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 5 boda – ne zadovoljava * Od 6 do 10 bodova – 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, obujam** | | **Higijena radnog prostora, 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. kontrolirati prisutnost štetnika (glodavci, insekti) | | |
| 2. primijeniti zakonske standarde u pospremanju, čišćenju i dezinfekciji radnog prostora | | |
| 3. navesti važeće sanitarne propise | | |
| 4. objasniti važnost održavanja higijene radnog prostora | | |
| 5. koristiti postupke, alat i sredstva potrebna za održavanje higijene radnog prostora | | |
| 6. navesti načine održavanja higijene radnog prostora | | |
| 7. izvesti radne zadatke i naloge čišćenja, pranja i održavanja radnog prostora poštujući mjere zaštite na radu | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u SIU *Higijena radnog prostora* je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik će uvodno prenijeti polaznicima osnovne informacije o važećim sanirarnim propisima te ih usmjeriti na primjenu tih standarda u svakodnevnom čišćenju i održavanju radnog prostora. Polaznici će naučiti prepoznati i koristiti različite postupke, alate i sredstva potrebna za održavanje higijene, uključujući odgovarajuće dezinfekcijske tvari i zaštitne opreme. Polaznici će se upoznati s ključnim postupcima i mjerama koje osiguravaju čistoću i dezinfekciju radnog okruženja te će razumjeti važnost održavanja higijene u svrhu zaštite zdravlja i sigurnosti.  Posebno će se naglasiti kontrola prisutnosti štetnika poput glodavaca i insekata te kako ih suzbijati. Polaznici će biti educirani o pravilnom izvođenju radnih zadataka i naloga za čišćenje, pranje i održavanje radnog prostora, s naglaskom na poštivanje mjera zaštite na radu radi osobne sigurnosti i sigurnosti okoline.  Učenje temeljeno na radu bit će ključni dio ovog modula. Polaznici će imati priliku praktično primijeniti stečena znanja i vještine kroz simulirane scenarije čišćenja, dezinfekcije i održavanja radnog prostora. Također, bit će potaknuti na kritičko razmišljanje o važnosti higijene u svakodnevnom poslovanju te će biti potaknuti na razvoj odgovornosti i marljivosti u održavanju higijenskih standarda. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Važnost higijene u ugostiteljstvu  Oprema i sredstva za čišćenje  Rad s alatima  Postavljanje standarda u radnom prostoru  Sigurnost i zaštita na radu  Kontrola kvalitete | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  Primjer vrednovanja:  **ZADATAK**: Polaznik će samostalno odabrati specifičan dio radnog prostora, poput stola ili radne površine, te će pažljivo pregledati i ocijeniti čistoću, stanje i redovitu rutinu čišćenja, nakon čega će izvesti potrebne korake za čišćenje i dezinfekciju, koristeći pravilno označena sredstva.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | **Potrebna dorada (0 bod)** | **Zadovoljavajuće (1 boda)** | **U cijelosti (2 boda)** | | **Pregled i ocjena radnog prostora** | *Nije obavljen pažljiv pregled i ocjena čistoće, stanja i redovite rutine čišćenja radnog prostora.* | *Pregled je djelomično obavljen, ali nedostaje pažljivost ili potpuna ocjena.* | *Temeljito obavljen pregled i precizna ocjena čistoće, stanja i redovite rutine čišćenja radnog prostora.* | | **Pravilna uporaba sredstava** | *Nisu korištena pravilno označena sredstva za čišćenje i dezinfekciju.* | *Korištena su djelomično pravilno sredstva, ali nedostaje dosljednost ili preciznost.* | *Točno korištena pravilno označena sredstva za čišćenje i dezinfekciju.* | | **Učinkovitost čišćenja** | *Čišćenje i dezinfekcija radnog prostora nisu učinkovito izvršeni.* | *Čišćenje je djelomično učinkovito, ali nedostaje potpuna čistoća i dezinfekcija.* | *Radni prostor je temeljito očišćen i dezinficiran, uz očiglednu čistoću i higijenu.* | | **Samostalnost** | *Potrebna je značajna pomoć ili nadzor za izvođenje pregleda, ocjene, čišćenja i dezinfekcije radnog prostora.* | *Potrebna je djelomična pomoć ili nadzor za neke korake.* | *Samostalno obavljeno pregledanje, ocjena, čišćenje i dezinfekcija radnog prostora.* | | **Sistematičnost** | *Nedostaje sistematičnost u pristupu pregledu, ocjeni, čišćenju i dezinfekciji radnog prostora.* | *Postoji djelomična sistematičnost, ali nedostaje dosljednost ili temeljito organiziran pristup.* | *Sistematično i temeljito pristupljeno pregledu, ocjeni, čišćenju i dezinfekciji radnog prostora.* |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 5 boda – ne zadovoljava * Od 6 do 10 bodova – zadovoljava | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora, 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. objasniti važnost upotrebe zaštitne opreme prilikom čišćenja | | |
| 1. identificirati znakove upozorenja na sredstvima za čišćenje | | |
| 1. izabrati sredstva za održavanje higijene i dezinfekciju | | |
| 1. koristiti sredstva za čišćenje prema njihovoj namjeni | | |
| 1. upotrijebiti zaštitnu opremu i pribor prilikom održavanja higijene radnog prostora | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u SIU *Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora* je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik će polaznicima prenijeti ključne koncepte i principe vezane uz identifikaciju znakova upozorenja na sredstvima za čišćenje. U ovom dijelu, naglasak će biti na sigurnoj uporabi tih sredstava te razumijevanju važnosti nošenja odgovarajuće zaštitne opreme kao temeljne mjere osobne zaštite i prevencije rizika. Nastavnik će dublje istražiti različite vrste sredstava za održavanje higijene i dezinfekciju, pružajući polaznicima specifične primjene i prednosti svakog od tih sredstava.  Nastavnik će izvesti demonstraciju pravilnog identificiranja znakova upozorenja na stvarnim sredstvima za čišćenje, s naglaskom na detalje koji su posebno važni za obratiti pažnju. Također će pokazati kako ispravno odabrati i koristiti zaštitnu opremu, uključujući rukavice, masku i odgovarajuću odjeću. Kroz ovu demonstraciju, polaznici će razumjeti primjenu sredstava za čišćenje na različitim površinama, uz jasno objašnjenje svrhe i učinkovitosti svakog od tih sredstava, stvarajući temelje za samostalne aktivnosti i učenje temeljeno na radu.  Nastavnik će postaviti realne scenarije i situacije koje se često susreću u praksi, čime će polaznici moći primijeniti svoje teorijsko znanje i stečene vještine u stvarnom radnom okruženju. Nastavnik će pružiti nadzor i savjetovanje, potičući polaznike na samostalno obavljanje zadataka.  Kroz učenje temeljeno na radu polaznici će identificirati znakove upozorenja na stvarnim sredstvima za čišćenje, istražiti važnost upotrebe zaštitne opreme prilikom čišćenja i odabrati odgovarajuća sredstva za održavanje higijene i dezinfekciju, uzimajući u obzir specifične potrebe radnog prostora. Kroz simulirane i stvarne situacije, polaznici će primijeniti odabrane sastojke za čišćenje te koristiti zaštitnu opremu i pribor, integrirajući teorijsko znanje u praktične vještine. Na ovaj način, učenje temeljeno na radu osnažit će polaznike da donose informirane odluke i primjenjuju koncepte u stvarnom okruženju, pridonoseći njihovoj stručnosti u održavanju higijene radnog prostora, dok istovremeno stvaraju duboko razumijevanje o važnosti i pravilnom korištenju sredstava i pribora za održavanje higijene | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Sredstva za čišćenje i dezinfekciju u ugostiteljstvu  Rukovanje aparatima i sredstvima za čišćenje i dezinfekciju | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  Primjer vrednovanja:  **ZADATAK**: Polaznik dobiva zadatak temeljito očistiti restoransko područje nakon završetka radnog dana. Prije početka čišćenja, potrebno je proučiti sva dostupna sredstva za čišćenje. Fokusirajući se na znakove upozorenja i upute na etiketama, polaznik treba prepoznati specifične rizike vezane uz svako sredstvo. U skladu sa zadatkom, potrebno je pravilno odabrati odgovarajuću zaštitnu opremu. Nakon toga, procijeniti koji će se dijelovi restorana čistiti dezinfekcijskim sredstvima, a koji sredstvima za općenito čišćenje. U procesu čišćenja, polaznik treba koristiti rukavice kako bi se izbjegao kontakt s kemikalijama, te zaštitne naočale. Na kraju, kada je čišćenje završeno, pravilno zbrinuti korištene rukavice i drugu zaštitnu opremu.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | **Potrebna dorada (0 bod)** | **Zadovoljavajuće (1 boda)** | **U cijelosti (2 boda)** | | **Poznavanje sredstava za čišćenje** | *Polaznik nije prepoznao rizike ili specifičnosti sredstava* | *Polaznik je donekle prepoznao rizike i specifičnosti sredstava, ali je propustio nekoliko aspekata* | *Polaznik je pravilno prepoznao sve rizike i specifičnosti svakog sredstva za čišćenje* | | **Pravilna zaštita pri čišćenju** | *Polaznik nije koristio zaštitnu opremu* | *Polaznik je donekle koristio zaštitnu opremu, ali nije je primijenio u svim fazama* | *Polaznik je pravilno koristio zaštitnu opremu tijekom cijelog procesa čišćenja* | | **Odabir sredstava prema površinama** | *Polaznik nije razumio razlike između sredstava* | *Polaznik je donekle razumio razlike između sredstava, ali je napravio nekoliko pogrešnih izbora* | *Polaznik je pravilno odabrao sredstva za čišćenje prema vrstama površina* | | **Upotreba zaštitne opreme** | *Polaznik nije nosio zaštitnu opremu* | *Polaznik je nosio neke dijelove zaštitne opreme, ali nije je koristio u svim situacijama* | *Polaznik je konzistentno nosio i pravilno koristio zaštitnu opremu* | | **Pravilno zbrinjavanje otpada** | *Polaznik nije pravilno zbrinuo otpad* | *Polaznik je donekle pravilno zbrinuo otpad, ali je propustio nekoliko koraka* | *Polaznik je pravilno zbrinuo sav otpad i zaštitnu opremu u skladu s uputama* |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**   * Od 0 do 5 boda – ne zadovoljava * Od 6 do 10 bodova – 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** | **OSNOVE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12843>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11589>  Za izvođenje VPUP-a najmanje razina 6.st ili 6.sv HKO-a odgovarajućeg profila, a za izvođenje UTR-a najmanje razina 4.1. HKO-a odgovarajućeg profila. | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **6 CSVET**  SIU 5: Osnove ugostiteljskog posluživanja, razina 4 HKO  SIU 6: Prostorije za posluživanje gostiju, razina 3 HKO | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 60 sati (40 %) | 75 sati (50 %) | 15 sati (10 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Osnove ugostiteljskog posluživanja* je osigurati da polaznici steknu temeljno razumijevanje ključnih aspekata posluživanja u ugostiteljskom sektoru. Kroz ovaj modul, polaznici će razviti sposobnosti opisivanja različitih vrsta obroka i načina ponude hrane i pića. Također će biti u mogućnosti prepoznati i razlikovati različitu opremu i inventar korišten u poslužnom odjelu te razumjeti razlike između pansionskog i a la carte sustava posluživanja. Polaznici će također usvojiti znanje o procesima posluživanja gosta te će biti sposobni obavljati pripremne i završne radove za dnevne obroke. Kroz ovaj modul, polaznici će također primijeniti pravila posluživanja gosta te razumjeti važnost različitih pomoćnih prostorija, prostorija i prostora za posluživanje gostiju unutar ugostiteljskog objekta. | | |
| **Ključni pojmovi** | *vrste obroka, sredstva ponude jela i pića, oprema, inventar, pansionski sustav, a la carte sustav, poslužni sustav, radni procesi posluživanja gosta, pripremni radovi, završni radovi, pravila posluživanja gosta, pomoćne prostorije, prostorije za posluživanje gostiju, poslužni odjel.* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se kroz dva oblika:   * integrirano u djelomičnu kvalifikaciju kroz rad na situacijskoj i problemskoj nastavi u školskim specijaliziranim prostorima (simuliranim objektima) * učenje na radnome mjestu za vrijeme praktične nastave u prostorima specijaliziranima za rad * polaznici se postupno uvode u posao te u ograničenom obujmu sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora   Rad na radnome mjestu dio je programa strukovnog obrazovanja i osposobljavanja koji vodi do djelomične kvalifikacije *posluživanjehrane i pića.* | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | 1. Mr. D.Todorović, Z. Dundović, S. Ratkajec, D. Sikirić: Enciklopedija koktela i drugih barskih mješavina, Marjan Tisak – Split, 2007. godine 2. I.Marošević: Bar i barsko poslovanje, Horeba, Pula, 2002. Godine 3. Ratkajec, Slavko: Ugostiteljsko posluživanje 3 : udžbenik za 3. razred ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2020. 4. Ratkajec, Slavko: Priručnik za poslužitelje jela i pića – stručno osposobljavanje, Hrvatska obrtnička komora, Zagreb, 2014. 5. Marošević, Ivan: [Ugostiteljsko posluživanje 1 - za 1. razred ugostiteljske škole zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist,](http://library.foi.hr/lib/knjiga.php?sqlid=31&H=&E=&lok=&zbi=&sqlx=62824) HoReBa, Pula 2020. 6. Marošević, Ivan: [Ugostiteljsko posluživanje 2 - s poznavanjem jela - za 2. razred ugostiteljske škole zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist,](http://library.foi.hr/lib/knjiga.php?sqlid=31&H=&E=&lok=&zbi=&sqlx=62824) Zrinski, Čakovec, 1998. 7. Marošević, Ivan: Prodaja ugostiteljskih usluga (hrane-pića-napitaka), HoReBa, Pula 2007. 8. Zubović, Marošević: vođenje i organizacija restauracije, udžbenik namijenjen učenicima trećih razreda ugostiteljskih škola konobari, kuhari i slastičari, HoReBa, Pula, 2006. 9. Kerčmar, Janko: Tehnika poslovanja u ugostiteljstvu : posluživanje – za zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist, Janko Kerčmar, Rijeka, 1990. 10. Kerčmar, Janko: Ugostiteljsko posluživanje – II dio, za zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist, Riječka tiskara, Rijeka, 1971. 11. Hamel - Sagrak, Poznavanje robe za ugostitelje, Školska knjiga, Zagreb, 2005. 12. Kaic-Rak, Antoniette. 1990. *Tablice o sastavu namirnica i pića.* Zavod za zaštitu zdravlja SR Hrvatske. Zagreb.   **Dodatno**: Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Osnove ugostiteljskog posluživanja, 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Opisati pojedine vrste obroka i sredstva ponude jela i pića | | |
| 1. Koristiti opremu i inventar u poslužnom odjelu | | |
| 1. Razlikovati pansionski i a la carte sustav u ugostiteljskom posluživanju | | |
| 1. Objasniti poslužni sustav u ugostiteljskom objektu | | |
| 1. Slijediti radne procese posluživanja gosta | | |
| 1. Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke | | |
| 1. Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav skupa ishoda učenja *Osnove ugostiteljskog posluživanja* bit će učenje temeljeno na radu.  Početna faza ovog pristupa bila bi usmjerena na uvodne probleme. Polaznici bi se suočili s konkretnim scenarijima, poput situacije u kojoj trebaju opisati različite vrste obroka i sredstva za posluživanje, te razlikovati između pansionskog i a la carte sustava. Kroz ove probleme, polaznici bi bili potaknuti da postave pitanja, razmisle o svojim prethodnim saznanjima i razviju strategije za rješavanje problema.  Nakon uvodnih problema, uslijedila bi faza istraživanja. Polaznici bi sami istraživali koncepte posluživanja hrane i pića, analizirali stvarne primjere u ugostiteljskim objektima te tražili informacije kako bi bolje razumjeli poslužni sustav. Ova faza bi potaknula samostalno učenje i razvoj istraživačkih vještina.  Slijedila bi faza rješavanja problema, gdje bi polaznici primijenili svoje razumijevanje kako bi razvili praktična rješenja za situacije poput posluživanja gosta, organizacije opreme i inventara te optimizacije radnih procesa. U ovoj fazi, polaznici bi se koncentrirali na primjenu znanja u stvarnim situacijama i razvijali kritičko razmišljanje kroz praktične izazove.  Konačno, refleksija bi igrala ključnu ulogu. Polaznici bi se poticali da razmisle o svojim iskustvima, prepoznaju koje su vještine i znanja stekli te kako bi ih mogli primijeniti u budućem radu u ugostiteljstvu. Ova refleksija pomaže u učvršćivanju naučenog i prepoznavanju vlastitog razvoja.  Uz problemsku nastavu, polaznici bi aktivno sudjelovali u procesu učenja, razvijali bi kritičko razmišljanje, istraživačke vještine te praktično primijenili svoje znanje. Ovaj pristup bi im omogućio da razumiju složenosti ugostiteljskog posluživanja i budu spremni za praktičnu primjenu u stvarnom radnom okruženju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Oprema i inventar u ugostiteljstvu  Vrste obroka  Sredstva ponude jela i pića  Faze radnog procesa  Poslužni sustavi | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom:  **Radna situacija:** Izraditi sveobuhvatan pisani izvještaj koji istražuje i opisuje ključne aspekte poslužnog odjela u ugostiteljskom objektu. U ovom izvještaju treba detaljno opisati različite vrste obroka i sredstava za ponudu jela i pića te istaknuti raznolikost menija. Nadalje, treba jasno razlikovati opremu od inventara u poslužnom odjelu, pružiti duboko razumijevanje razlika između pansionskog i a la carte sustava ugostiteljskog posluživanja. Izvještaj također treba obuhvatiti sveobuhvatno objašnjenje poslužnog sustava, analizu radnih procesa posluživanja gosta i primjenu pravila posluživanja. Na temelju istraživanja, potrebno je demonstrirati duboko razumijevanje ovih koncepta te primijeniti svoje znanje kako bi se obogatili izvještaji primjerima i relevantnim informacijama, istaknuli važnost higijene, organizacije i interakcije s gostima te važnosti rada u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta.  **Elementi vrednovanja:**   * izvođenje pripremnih radova (odabir i priprema poslužnog inventara, odabir i priprema stolnog rublja, priprema blagovaonice) * postavljanje osnovne postave stola (postavljanje stolnog rublja, postavljanje inventara) * primjena osnovnih pravila posluživanja   **Zadatak**:  Polaznici na temelju dostupne literature i drugih izvora istražuju poslužne sustave u Hrvatskoj i svijetu te njihovu usporedbu kroz izradu prezentacije. | | |
| **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, obujam** | | **Prostorije za posluživanje gostiju, 2 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Održavati pomoćne prostorije uz nadzor | | |
| 1. Sudjelovati u održavanju prostorija i prostora za posluživanje gostiju | | |
| 1. Opisati vrste i namjenu prostorija i prostora za posluživanje gostiju | | |
| 1. Opisati vrste i namjenu pomoćnih prostorija | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja *Prostorije za posluživanje gostiju* je problemska nastava.  Tijekom vođenog procesa učenja i poučavanja, nastavnik će početi uvodom u različite vrste prostorija i prostora za posluživanje gostiju, objasniti njihovu namjenu i ulogu u ugostiteljskom kontekstu. Kroz interaktivne rasprave, prezentacije i primjere, polaznici će dobiti temeljno razumijevanje razlika među različitim prostorijama, poput restorana, bifea, banketa, terasa i sl. Nastavnik će usmjeriti polaznike kako prepoznati specifične karakteristike i opisati namjenu svake prostorije ili prostora.  Kroz učenje temeljenom na radu polaznici će biti uključeni u praktične aktivnosti koje će im omogućiti stvarno iskustvo različitih prostorija i prostora za posluživanje gostiju. Organiziranje simuliranih situacija, poput stvaranja postavki za različite vrste događanja ili usluga, omogućit će im primjenu teorijskog znanja u stvarnom okruženju. Rad u timovima ili pojedinačno, polaznici će razviti vještine uređenja prostora, organizacije događanja i prilagodbe različitim zahtjevima gostiju.  Polaznici će se poticati na samostalno istraživanje i analizu različitih ugostiteljskih objekata i njihovih prostorija. Kroz istraživanje, moguće je usporediti različite prakse i trendove u industriji. Također će biti potaknuti da samostalno razlikuju različite vrste prostora za posluživanje gostiju, kao i da razmišljaju o različitim scenarijima i potrebama gostiju.  Kroz ovaj integrirani pristup nastave, polaznici će ne samo usvojiti teorijsko znanje o prostorijama i prostorima za posluživanje gostiju, već i razviti praktične vještine kroz stvarne situacije. Samostalne aktivnosti će im omogućiti dodatno istraživanje i razmišljanje, potičući kritičko razmišljanje i samostalnost u pristupu zadanim ishodima učenja. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Uvod u prostorije za posluživanje gostiju  Vrste pomoćnih prostorija  Restorani i Bifei  Banketi  Terase i vanjski prostori | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  Primjer vrednovanja:  **ZADATAK**: Polaznik dobiva zadatak napisati vrste i opisati funkcije prostorija u kojima borave gosti tijekom dana te opisati pripadajuće prolazne prostorije te opisati higijensko sanitarne prostorije.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja** | **0** | **1** | **2** | | Polaznik je napisao vrste prostorija u kojima borave gosti | Manje od 50 % | 50 – 75 % | Više od 75 % | | Polaznik je opisao funkcije prostorija u kojima borave gosti | Manje od 50 % | 50 – 75 % | Više od 75 % | | Polaznik je opisao pripadajuće prolazne prostorije | Manje od 50 % | 50 – 75 % | Više od 75 % | | Polaznik je opisao higijensko sanitarne prostorije | Manje od 50 % | 50 – 75 % | Više od 75 % | | | |
| **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** | **PRIPREMNI RADOVI U UGOSTITELJSKOM PROSTORU** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13458> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13459>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13460>  Za izvođenje VPUP-a najmanje razina 6.st ili 6.sv HKO-a odgovarajućeg profila, a za izvođenje UTR-a najmanje razina 4.1. HKO-a odgovarajućeg profila. | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **9 CSVET**  SIU 7: Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici, 3 CSVET  SIU 8: Pripremni radovi u blagovaonici, 3 CSVET  SIU 9: Pripremni radovi u točioniku pića, 3 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 60 sati (27%) | 150 sati (67%) | 15 sati (6%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je osposobiti polaznike za obavljanje pripremnih radova u različitim dijelovima ugostiteljskog objekta: konobarskoj pripremnici, blagovaonici i točioniku pića. Kroz ovaj modul, polaznici će razviti vještine i znanja potrebne za uspješno obavljanje zadataka pripreme prostora, posuđa i pića kako bi omogućili profesionalno posluživanje hrane i pića gostima. Cilj je osigurati da polaznici steknu kompetencije potrebne za organiziranje i pripremu stolova, pravilno rukovanje posuđem i točenje pića te sveukupno pružanje kvalitetne i profesionalne usluge u ugostiteljskom okruženju. | | |
| **Ključni pojmovi** | *pripremni radovi, konobarska pripremnica, blagovaonica, točionik pića, inventar i posuđe, uređaji i aparati, postave* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se kroz dva oblika:   * integrirano u djelomičnu kvalifikaciju kroz rad na situacijskoj i problemskoj nastavi u školskim specijaliziranim prostorima (simuliranim objektima) * učenje na radnome mjestu za vrijeme praktične nastave u prostorima specijaliziranima za rad * polaznici se postupno uvode u posao te u ograničenom obujmu sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora   Rad na radnome mjestu dio je programa strukovnog obrazovanja i osposobljavanja koji vodi do djelomične kvalifikacije *posluživanje hrane i pića* | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | 1. Ratkajec, Slavko: Ugostiteljsko posluživanje 1: udžbenik za 1. razrede srednjih ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2009. 2. Ratkajec, Slavko: Ugostiteljsko posluživanje 2: udžbenik za 2. razred ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2004. 3. Ratkajec, Slavko: Priručnik za poslužitelje jela i pića – stručno osposobljavanje, Hrvatska obrtnička komora, Zagreb, 2014. 4. Marošević, Ivan: [Ugostiteljsko posluživanje 1 - za 1. razred ugostiteljske škole zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist,](http://library.foi.hr/lib/knjiga.php?sqlid=31&H=&E=&lok=&zbi=&sqlx=62824) HoReBa, Pula 2020. 5. Marošević, Ivan: [Ugostiteljsko posluživanje 2 - s poznavanjem jela - za 2. razred ugostiteljske škole zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist,](http://library.foi.hr/lib/knjiga.php?sqlid=31&H=&E=&lok=&zbi=&sqlx=62824) Zrinski, Čakovec, 1998. 6. Marošević, Ivan: Prodaja ugostiteljskih usluga (hrane-pića-napitaka), HoReBa, Pula 2007. 7. Zubović, Marošević: vođenje i organizacija restauracije, udžbenik namijenjen učenicima trećih razreda ugostiteljskih škola konobari, kuhari i slastičari, HoReBa, Pula, 2006. 8. Kerčmar, Janko: Tehnika poslovanja u ugostiteljstvu : posluživanje – za zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist, Janko Kerčmar, Rijeka, 1990. 9. Kerčmar, Janko: Ugostiteljsko posluživanje – II dio, za zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist, Riječka tiskara, Rijeka, 1971. 10. Hamel - Sagrak, Poznavanje robe za ugostitelje, Školska knjiga, Zagreb, 2005. 11. Kaic-Rak, Antoniette. 1990. *Tablice o sastavu namirnica i pića.* Zavod za zaštitu zdravlja SR Hrvatske. Zagreb.   **Dodatno**:Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici, 3 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Objasniti postupak i redoslijed pripremnih radova u konobarskoj pripremnici | | |
| 1. Pripremiti potreban inventar i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka | | |
| 1. Odabrati odgovarajući inventar prema planu rada | | |
| 1. Pripremiti i očistiti mali stolni inventar i stolnu apoteku | | |
| 1. Razvrstati stolno rublje prema namjeni i vrsti | | |
| 1. Održavati higijenu i čistoću u konobarskoj pripremnici | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav skupa ishoda učenja *Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici* je učenje temeljeno na radu.    Kroz vođeni proces učenja i poučavanja fokus će biti na pružanju potrebnih znanja i vještina kako bi polaznici postali kompetentni u obavljanju konobarskih zadataka. Početak nastave će obuhvatiti detaljan postupak u izvođenju pripremnih radova u konobarskoj pripremnici kako bi polaznici razumjeli važnost organizacije i učinkovitog rada.  Kroz učenje temeljenom na radu, polaznik će primijeniti svoje znanje i vještine u stvarnom okruženju. Sudjelovat će u organizaciji stolova i posuđa, pripremi inventara i posluživanju hrane i pića, što će mu pružati mogućnost primijeniti usvojena znanja u radnom okruženju. Samostalno će odabrati odgovarajući inventar prema planu rada, uključujući čaše, tanjure, pribor za jelo, stolnjake i druge potrebne predmete; pripremiti potreban inventar i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka, uz naglasak na praktičnim vježbama za primjenu stečenih znanja. Također, razvrstavat će stolno rublje prema namjeni i vrsti kako bi se osiguralo profesionalno postavljanje stolova. Dalje, usmjerenje će biti na pripremu i čišćenje malog stolnog inventara i stolne apoteke kako bi se osigurala sigurnost i urednost radnog prostora.  Polaznik će također biti potaknut na samostalne aktivnosti i vježbe. Ovo uključuje rad na zadacima samostalno ili u grupama, gdje će primijeniti znanje i rješavati praktične situacije bez neposrednog nadzora nastavnika. Kroz samostalne aktivnosti, polaznik će razviti inicijativu, samopouzdanje i kreativnost u obavljanju pripremnih radova u konobarskoj pripremnici.  Kombinacija vođenog procesa učenja, učenja temeljenog na radu i samostalnih aktivnosti osigurat će sveobuhvatno iskustvo učenja za polaznika. Polaznici će steći sveobuhvatno razumijevanje i vještine potrebne za uspješan rad u konobarskoj pripremnici. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici  Inventar u poslužnom odjelu  Održavanje inventara u poslužnom odjelu  Higijena u poslužnom odjelu | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  Primjer vrednovanja:  **ZADATAK**: Polaznik dobiva zadatak rasporediti stolno rublje prema vrsti i namjeni, polirati, brisati i razvrstavati pribor za jelo upotrebom krpe za poliranje, obrisati pribor i smjestiti ga u pripadajuće ladice, polirati i slagati porculanski inventar na police ili u neutralne stolove, čistiti, brisati i nadopunjavati stolnu apoteku, te pripremiti konobarska radna kolica za rad u blagovaonici.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ELEMENTI VREDNOVANJA** | **NEZADOVOLJAVA**  **( 0 BODOVA )** | **DJELOMIČNO**  **( 1 BOD )** | **U POTPUNOSTI**  **( 2 BODA )** | | **Raspored stolnog rublja** | *Nepravilno raspoređeno ili ignorirano.* | *Djelomično pravilno raspoređeno, ali nedosljednost u namjeni.* | *Pravilno raspoređeno prema vrsti i namjeni.* | | **Poliranje i brisanje pribora za jelo** | *Nije izvršeno ili nepravilno izvršeno.* | *Djelomično pravilno, ali ima tragova ili nedosljednosti.* | *Temeljito poliran, očišćen i razvrstan pribor za jelo.* | | **Smještaj pribora u ladice** | *Pribor nije smješten u pripadajuće ladice.* | *Djelomično smješten, ali ima nereda ili nedosljednosti.* | *Pribor je pravilno smješten u odgovarajuće ladice.* | | **Poliranje i slaganje porculanskog inventara** | *Nije izvršeno ili nepravilno izvršeno.* | *Djelomično pravilno, ali ima tragova ili nedosljednosti.* | *Temeljito poliran i pravilno složen porculanski inventar.* | | **Čišćenje i nadopuna stolne apoteke** | *Nije izvršeno ili nepravilno izvršeno.* | *Djelomično pravilno, ali ima propusta u nadopuni.* | *Temeljito očišćena i pravilno nadopunjena stolna apoteka.* | | **Priprema konobarskih radnih kolica** | *Nedovoljno ili nepravilno pripremljeno.* | *Djelomično pripremljeno, ali nedostaju neki elementi ili nema reda.* | *Kompletno i pravilno pripremljena konobarska radna kolica.* |   KRITERIJI VREDNOVANJA:  - Od 0 do 6 boda – ne zadovoljava  - Od 7 do 12 bodova – 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, obujam** | | **Pripremni radovi u blagovaonici, 3 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Objasniti postupke i redoslijed pripremnih radova u blagovaonici | | |
| 1. Odrediti optimalnu iskorištenost prostora pri slaganju stolova u odnosu na prostor i prigodu | | |
| 1. Postaviti stolno rublje na planiranoj stolnoj postavi | | |
| 1. Napraviti pripremne radove na konobarskom radnom stolu | | |
| 1. Postaviti postave na stol prema zadanom meniju | | |
| 1. Održavati higijenu i čistoću u blagovaonici | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav skupa ishoda učenja *Pripremni radovi u blagovaonici* je učenje temeljeno na radu.  Za vrijeme vođenog procesa učenja i poučavanja nastavnik uključuje definiranje ciljeva, aktivnosti i resursa potrebnih za ostvarivanje svakog ishoda učenja. Kroz teorijski dio, nastavnik objašnjava osnovni kocept vezan uz blagovaonicu, posluživanje hrane i organizaciju poslova u blagovaonici. U ovom dijelu, nastavnik može koristiti prezentacije, video materijale kojim polaznicima omogućuje osnovno razumijevanje pripremnih radova u blagovaonici.  Nakon teorijskog dijela, nastavnik će demonstrirati postupke i redoslijed pripremnih radova u blagovaonici, određivanje optimalne iskorištenosti prostora pri slaganju stolova i pripremne radove na konobarskom radnom stolu. Demonstracija omogućava razumijevanje radnih aktivnosti koje će polaznik u nastavku koristiti samostalno uz vodstvo nastavnika.  Polaznici će raditi u stvarnom okruženju blagovaonica, restorana ili sličnih ugostiteljskih objekata. Njihovi zadaci uključivat će pripremu prostora za posluživanje, organizaciju potrebnih posuđa i hrane, sudjelovanje u postavljanju stolova prema zadanim scenarijima, održavanje higijene i čistoće te pružanje podrške u pripremnim radovima na konobarskom stolu. Radom u tim uvjetima, polaznici će stjecati iskustvo u razumijevanju postupaka i redoslijeda u blagovaonici, pravilnom posluživanju hrane i održavanju optimalne iskorištenosti prostora, što će im omogućiti razvoj vještina i znanja potrebnih za obavljanje svih pripremnih radova u blagovaonici  Kroz sudjelovanje u različitim zadacima, od pripreme prostora i postavljanja stolova do održavanja higijene, polaznici će razviti vještine i razumijevanje postupaka potrebnih za uspješno poslovanje u ugostiteljskom sektoru. Ova interaktivna i sveobuhvatna nastava omogućit će im primjenu teorije na stvarne situacije, potaknuti timski rad, samostalnost i rješavanje praktičnih problema. Također, omogućit će studentima bolje razumijevanje važnosti organizacije, higijene i kvalitete usluge u ugostiteljskom poslovanju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Pripremni radovi u blagovaonici  Inventar u blagovaonici  Postavljanje postava  Održavanje inventara u blagovaonici  Higijena u blagovaonici | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  Primjer vrednovanja:  **ZADATAK**: Polaznik će dobiti zadatak organizirati stolove i stolice prema specifičnom uputstvu. Nakon što stolovi budu postavljeni, polaznik će koristiti odgovarajuće stolne restoranske prekrivače. Slijedit će postavke stola u skladu s predefiniranim jelovnikom, pridržavajući se stručnih pravila. Također će se baviti pripremnim aktivnostima na konobarskom radnom stolu. Tijekom izvršavanja zadatka, polaznik će trebati detaljno objasniti korake koje poduzima.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ELEMENTI VREDNOVANJA** | **NE ZADOVOLJAVA**  **( 0 BODOVA )** | **DJELOMIČNO**  **( 1 BOD )** | **U POTPUNOSTI**  **( 2 BODA )** | | **Organizacija stolova i stolica** | *Nepravilna organizacija i postavljanje stolova i stolica.* | *Organizacija s nekim nesavršenstvima.* | *Precizna organizacija prema uputstvu.* | | **Restoranski prekrivači** | *Neprikladna upotreba prekrivača i neuredan izgled.* | *Djelomično pravilna upotreba s nekoliko grešaka.* | *Precizna upotreba u skladu s jelovnikom.* | | **Pridržavanje postavki stola** | *Nepravilno postavljanje pribora i posuđa prema jelovniku.* | *Postavljanje s nekoliko propusta.* | *Točno pridržavanje postavki prema jelovniku i pravilima.* | | **Pripremne aktivnosti na konobarskom stolu** | *Nedovoljno temeljna priprema konobarskog stola.* | *Priprema s nekoliko zanemarenih detalja.* | *Potpuna i precizna priprema za služenje.* |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**  - Od 0 do 4 boda – ne zadovoljava  - Od 5 do 8 bodova – 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, obujam** | | **Pripremni radovi u točioniku pića, 3 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Objasniti postupke i redoslijed pripremnih radova u točioniku pića | | |
| 1. Pripremiti potreban inventar za pripremu i posluživanje pića i napitaka | | |
| 1. Koristiti opremu, uređaje i aparate za pripremu pića i napitaka u točioniku pića | | |
| 1. Pripremiti potrebne količine zaliha pića i napitaka za dnevno poslovanje | | |
| 1. Održavati higijenu i čistoću u točioniku pića | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav skupa ishoda učenja *Pripremni radovi u točioniku pića* je učenje temeljeno na radu.  Kroz vođeni proces učenja i poučavanja, nastavnik će pružiti teoretsko znanje o točioniku pića, vrstama pića, opremi koja se koristi, higijenskim standardima i drugim relevantnim informacijama. To će obuhvatiti i redoslijed pripremnih radova te važnost održavanja higijene u radnom okruženju.  Nakon teorijskog dijela, polaznici će sudjelovati u demonstracijama postupaka i vježbama. Nastavnik će pokazati pravilan redoslijed pripremnih radova, pravilno rukovanje s opremom i održavanje čistoće. Polaznici će zatim imati priliku sami vježbati ove postupke pod nadzorom.  Tijekom učenja temeljenog na radu polaznici će imati priliku raditi u stvarnom točioniku pića ili ugostiteljskom objektu. Pod nadzorom mentora, polaznici će primjenjivati naučeno znanje u stvarnim situacijama, pripremati inventar za posluživanje pića, obavljati pripremne radove, koristiti opremu za pripremu i posluživanje pića te održavati higijenu radnog okruženja. Nastavnik će redovito procjenjivati napredak polaznika tijekom učenja temeljenom na radu, a povratna informacija bit će pružena kako bi polaznici znali gdje su u svom razvoju i kako mogu unaprijediti svoje vještine i znanje.  Kako bi se potaknula neovisnost i samostalnost, polaznici će imati priliku raditi samostalno na zadacima i projektima u točioniku pića. Ovo će im omogućiti primjenu stečenog znanja i vještina u kreativnom i samoinicijativnom kontekstu.  Kroz praktični nastavni sustav, polaznici će steći praktične vještine, razumijevanje postupaka i redoslijeda pripremnih radova, te održavanje higijene i čistoće u točioniku pića. Ovaj pristup osigurava cjelovit i interaktivan način učenja, pripremajući ih za uspješno obavljanje zadatka u točioniku pića i stvarnim radnim situacijama. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Pripremni radovi u točioniku pića  Inventar u točioniku pića  Održavanje inventara u točioniku pića  Higijena u točioniku pića | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  Primjer vrednovanja:  **ZADATAK**: Polaznik dobiva zadatak pripremiti potreban inventar za pripremu i posluživanje pića i napitaka. Provjerava ispravnost aparata i uređaja. Slaže razna pića na police ili u rashladne uređaje. Pristupa pripremi kuhanja i posluživanja toplih napitaka kao i održavanje istih. Pere, polira i sprema stakleno posuđe na odgovarajuće mjesto.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ELEMENTI VREDNOVANJA** | **NE ZADOVOLJAVA**  **( 0 BODOVA )** | **DJELOMIČNO**  **( 1 BOD )** | **U POTPUNOSTI**  **( 2 BODA )** | | **Priprema potrebnog inventara** | *Ne prepoznaje inventar* | *Djelomično prepoznaje inventar* | *U potpunosti prepoznaje inventar* | | **Provjera ispravnosti aparata i uređaja** | *Ne provjera ispravnosti aparata i uređaja* | *Djelomično provjera ispravnosti aparata i uređaja* | *U potpunosti provjerava ispravnosti aparata i uređaja* | | **Slaganje pića prema karakteristikama (namjeni )** | *Ne poznaje slaganje pića prema karakteristikama (namjeni )* | *Djelomično poznaje slaganje pića prema karakteristikama (namjeni )* | *U potpunosti poznaje slaganje pića prema karakteristikama (namjeni )* | | **Priprema i posluživanje toplih napitaka** | *Ne poznaje pripremu i posluživanje toplih napitaka* | *Ne poznaje pripremu i posluživanje toplih napitaka* | *U potpunosti poznaje pripremu i posluživanje toplih napitaka* | | **Održavanje staklenog posuđa** | *Ne poznaje održavanje staklenog posuđa* | *Djelomično poznaje održavanje staklenog posuđa* | *U potpunosti poznaje održavanje staklenog posuđa* |     **KRITERIJI VREDNOVANJA:**  - Od 0 do 5 boda – ne zadovoljava  - Od 6 do 10 bodova – 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** | **POSLUŽIVANJE GOSTA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13468>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13467>  Za izvođenje VPUP-a najmanje razina 6.st ili 6.sv HKO-a odgovarajućeg profila, a za izvođenje UTR-a najmanje razina 4.1. HKO-a odgovarajućeg profila. | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **8 CSVET**  SIU 10: Posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu, 4 CSVET  SIU 11: Posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu, 4 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 40 sati (20%) | 160 sati (80%) | 0 sati (0%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Posluživanje gosta* je osposobiti polaznike za uspješno i efikasno posluživanje hrane i pića u različitim vrstama ugostiteljskih restorana. Polaznici će razviti vještine za odabir i primjenu odgovarajućih načina posluživanja prema vrsti i pripremi jela te prema vrsti obroka. Također, modul će ih osposobiti za izvođenje svih pripremnih i završnih radova za posluživanje u prolaznom i pansionskom restoranu, uključujući postavljanje postava prema zadanom meniju, posluživanje gostiju hranom i pićem te završne radove nakon obroka. Kroz ovaj modul, polaznici će razviti stručnost u pružanju kvalitetne usluge gostima i stvaranju ugodnog i profesionalnog iskustva u ugostiteljskom okruženju. | | |
| **Ključni pojmovi** | *načini posluživanja, vrsta jela, priprema hrane i pića, prolazni restoran, pripremni radovi, završni radovi, postavljanje postava, posluživanje gostiju, pansionski restoran, meni* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se kroz dva oblika:   * integrirano u djelomičnu kvalifikaciju kroz rad na situacijskoj i problemskoj nastavi u školskim specijaliziranim prostorima (simuliranim objektima) * učenje na radnome mjestu za vrijeme praktične nastave u prostorima specijaliziranima za rad * polaznici se postupno uvode u posao te u ograničenom obujmu sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora   Rad na radnome mjestu dio je programa strukovnog obrazovanja i osposobljavanja koji vodi do djelomične kvalifikacije *posluživanja hrane i pića* | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | 1. Mr. D.Todorović, Z. Dundović, S. Ratkajec, D. Sikirić: Enciklopedija koktela i drugih barskih mješavina, Marjan Tisak – Split, 2007. godine 2. I.Marošević: Bar i barsko poslovanje, Horeba, Pula, 2002. Godine 3. Ratkajec, Slavko: Ugostiteljsko posluživanje 3 : udžbenik za 3. razred ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2020. 4. Ratkajec, Slavko: Priručnik za poslužitelje jela i pića – stručno osposobljavanje, Hrvatska obrtnička komora, Zagreb, 2014. 5. Marošević, Ivan: [Ugostiteljsko posluživanje 1 - za 1. razred ugostiteljske škole zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist,](http://library.foi.hr/lib/knjiga.php?sqlid=31&H=&E=&lok=&zbi=&sqlx=62824) HoReBa, Pula 2020. 6. Marošević, Ivan: [Ugostiteljsko posluživanje 2 - s poznavanjem jela - za 2. razred ugostiteljske škole zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist,](http://library.foi.hr/lib/knjiga.php?sqlid=31&H=&E=&lok=&zbi=&sqlx=62824) Zrinski, Čakovec, 1998. 7. Marošević, Ivan: Prodaja ugostiteljskih usluga (hrane-pića-napitaka), HoReBa, Pula 2007. 8. Zubović, Marošević: vođenje i organizacija restauracije, udžbenik namijenjen učenicima trećih razreda ugostiteljskih škola konobari, kuhari i slastičari, HoReBa, Pula, 2006. 9. Kerčmar, Janko: Tehnika poslovanja u ugostiteljstvu : posluživanje – za zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist, Janko Kerčmar, Rijeka, 1990. 10. Kerčmar, Janko: Ugostiteljsko posluživanje – II dio, za zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist, Riječka tiskara, Rijeka, 1971. 11. Hamel - Sagrak, Poznavanje robe za ugostitelje, Školska knjiga, Zagreb, 2005. 12. Kaic-Rak, Antoniette. 1990. *Tablice o sastavu namirnica i pića.* Zavod za zaštitu zdravlja SR Hrvatske. Zagreb.   **Dodatno**: Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu, 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Napraviti pripremne i završne radove za posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu | | |
| 1. Postaviti postave u prolaznom restoranu | | |
| 1. Odrediti načine posluživanja prema vrsti i načinu pripreme jela | | |
| 1. Poslužiti goste hranom i pićem u prolaznom restoranu | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav SIU *Posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu* je učenje temeljeno na radu.  Tijekom vođenog procesa učenja i poučavanja, nastavnik će predstaviti različite načine posluživanja hrane i pića u skladu s vrstom i načinom pripreme jela. To će uključivati à la carte posluživanje, samoposluživanje i slično. Nastavnik će upoznati polaznike s prostorom, opremom, priborom i alatima koji će se koristiti u prolaznom restoranu. Polaznici će prisustvovati teorijskom uvodnom predavanju o različitim načinima posluživanja prema vrsti i načinu pripreme jela, važnosti pripremnih i završnih radova te pravilnom postavljanju postava.  Nastavnik će izvesti demonstraciju pravilnih tehnika posluživanja, pripremnih i završnih radova te postavljanja postava, gdje će polaznici usvojiti upute o koracima, alatima i tehnikama kako bi se osiguralo da pravilno razumiju procese. Polaznici će imati priliku vježbati tehnike posluživanja, pripremnih i završnih radova te postavljanja postava u kontroliranom okruženju. Nastavnik će pratiti njihov napredak, pružajući korisne povratne informacije i savjete za unaprjeđenje.  Polaznici će biti raspoređeni za stvarni rad u prolaznom restoranu, gdje će primijeniti naučene vještine i tehnike na stvarnim gostima. Nastavnik će ih nadzirati i podržavati tijekom posluživanja gostiju, pružajući upute u stvarnom vremenu, rješavajući potencijalne izazove te identificirajući područja za daljnje poboljšanje.  Tijekom trajanja praktične nastave, polaznici će imati priliku raditi na različitim pozicijama u restoranu kako bi razvili sveobuhvatno razumijevanje rada i procesa. Njihov napredak će biti sustavno praćen, a nastavnik će pružiti podršku, savjete i eventualne prilagodbe kako bi se postigao kontinuirani napredak. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Različiti načini posluživanja i vrsta pripreme jela  Pripremni i završni radovi u posluživanju hrane i pića  Postavljanje postava u prolaznom restoranu  Posluživanje gostiju hrane i pića | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  Primjer vrednovanja:  **ZADATAK**: Polaznik dobiva zadatak obaviti pripremne radove za posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu. Učenik postavlja temeljne postave stola i odabire način posluživanja ovisno o vrsti i tipu jela, dočekuje i smješta goste na izabrano slobodno mjesto, nudi i predlaže jela s jelovnika i preporuča piće uz jelo. Prima narudžbu i poslužuje gosta.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ELEMENTI VREDNOVANJA** | **NEZADOVOLJAVA**  **( 0 bodova )** | **DJELOMIČNO**  **(1 bod 50-70 % )** | **U POTPUNOSTI**  **( 2 boda )** | | **Priprema postave prema neodređenom meniju** | *nije pripremio postavu prema neodređenom meniju* | *nije u potpunosti pripremio postavu prema neodređenom meniju* | *je u potpunosti pripremio postavu prema neodređenom meniju* | | **Pravilno posluživanje jela i pića** | *nije pravilno poslužio jela i pića* | *nije pravilno poslužio jela i pića* | *je pravilno poslužio jela i pića* | | **Doček, prihvat i smještaj gosta** | *je goste prihvatio protivno pravilima struke* | *nije dočekao, prihvatio i smjestio goste u potpunosti prema pravilima struke* | *je dočekao, prihvatio i smjestio goste u potpunosti prema pravilima struke* | | **Komunikacija s gostom** | *nije preuzeo pravilno komunicirao i preuzeo narudžbu na pravilan način* | *nije u potpunosti, točno i u skladu sa pravilima struke komunicirao i preuzeo narudžbu* | *je u potpunosti, točno i u skladu sa pravilima struke komunicirao i preuzeo narudžbu* | | **Posluživanje gosta** | *nije poslužio gosta na pravilan način* | *nije u potpunosti točno i ispravno poslužio gosta* | *je u potpunosti točno i ispravno poslužio gosta* |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**  - Od 0 do 5 boda – ne zadovoljava  - Od 6 do 10 bodova – 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, obujam** | | **Posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu, 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Napraviti pripremne radove za posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu | | |
| 1. Postaviti postave prema zadanom meniju | | |
| 1. Odrediti načine posluživanja prema vrsti obroka | | |
| 1. Poslužiti goste hranom i pićem u pansionskom restoranu | | |
| 1. Napraviti završne radove za posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav skupa ishoda učenja *Posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu* je učenje temeljeno na radu.  Kroz ovaj dominantni nastavni sustav, polaznici će steći sveobuhvatno znanje i vještine potrebne za posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu. Teoretski dio nastave pružit će im temeljno razumijevanje različitih načina posluživanja prema vrsti obroka, što uključuje formalno posluživanje, posluživanje švedskim stolom, à la carte posluživanje i slično. Također, polaznici će razumijeti postupak postavljanja postava prema zadanim menijima, uključujući estetski aspekt, postavljanje tanjura, čaša, pribora i drugih elemenata prema specifičnim zahtjevima menija.  Nakon vođenog procesa učenja i poučavanja, nastavnik će demonstrirati pravilne tehnike i postupke posluživanja. Polaznici će se upoznati s opremom i priborom koji se koristi u posluživanju hrane i pića, razviti brzinu i efikasnost u obavljanju pripremnih i završnih radova te naučiti prilagoditi svoje postupke prema različitim vrstama obroka i situacijama.  Najvažniji dio nastavnog sustava bit će rad u stvarnom pansionskom restoranu. Polaznici će u ovom dijelu ostavljati postava prema zadanim menijima u stvarnim situacijama, primjenjujući pretohodno usvojena teoretska znanja. Pod vodstvom nastavnika, polaznici će ostvarivati interakciju s gostima te razvijati komunikacijske i timske vještine. Polaznici će se suočiti s izazovima koji se javljaju u pansionskom restoranu, kao što su upravljanje stresom, rješavanje potencijalnih problema i pružanje vrhunske usluge.  Nastavnik će redovito ocjenjivati njihov napredak i pružiti konstruktivnu povratnu informaciju kako bi se kontinuirano unaprjeđivali i razvijali. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Posluživanje prema vrsti obroka  Tehnike posluživanja za različite vrste obroka  Organizacija radnog prostora  Estetika u posluživanju  Komunikacija s gostom u pansionskom restoranu  Završni radovi za posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  Primjer vrednovanja:  **ZADATAK**: Polaznik dobiva zadatak obaviti pripremne radove za posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu. Polaznik treba izabrati i postaviti postavu prema zadanom meniju i odabrati način posluživanja prema vrsti i tipu jela; dočekati i smjestiti goste na predviđeno mjesto; predložiti jelo iz menija i preporučiti piće uz jelo. Zaprimiti narudžbu i poslužiti gosta.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ELEMENTI VREDNOVANJA** | **NEZADOVOLJAVA**  **( 0 bodova )** | **DJELOMIČNO**  **(1 bod )** | **U POTPUNOSTI**  **( 2 boda )** | | **Izbor i postava stola prema zadanim meniju** | *Nepravilan izbor ili postava stola.* | *Odabir i postava stola s nekim propustima.* | *Precizan izbor i postava stola u skladu s zadanim menijem.* | | **Način posluživanja prema vrsti i tipu jela** | *Neprikladan način posluživanja za neka jela.* | *Djelomično prikladan način posluživanja.* | *Precizan odabir načina posluživanja za svako jelo.* | | **Doček i smještaj gostiju na predviđeno mjesto** | *Neadekvatan doček ili smještaj gostiju.* | *Doček i smještaj s nekoliko propusta.* | *Profesionalan doček i smještaj svakog gosta na odgovarajuće mjesto.* | | **Predlaganje jela iz menija i preporuka pića uz jelo** | *Nedovoljno informacija o jelima i pićima.* | *Djelomično pravilne preporuke s nekoliko propusta.* | *Precizno predlaganje jela iz menija s preporukom pića za svako jelo.* | | **Zaprimiti narudžbu i poslužiti gosta** | *Problemi pri zaprimanju narudžbe i posluživanju gosta.* | *Djelomično pravilno zaprimanje narudžbe i posluživanje.* | *Precizno zaprimanje narudžbe i posluživanje gosta s profesionalnim pristupom.* |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**  - Od 0 do 5 boda – ne zadovoljava  - Od 6 do 10 bodova – 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** | **POSLOVNI BONTON U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12848> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **2 CSVET**  SIU 12: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 20 sati (40%) | 20 sati (40%) | 10 sati (20%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu* je osigurati da polaznici razviju stručnost u primjeni poslovnog bontona kao ključnog alata za uspješnu komunikaciju i interakciju u turističkom i ugostiteljskom sektoru. Kroz ovaj modul, polaznici će naučiti razlikovati primjereno odijevanje za različite prigode, primjenjivati pravila pristojne poslovne komunikacije te prepoznati i poštovati osnovne norme ponašanja i komuniciranja u različitim kulturnim kontekstima. Također će usvojiti vještine opisivanja pravila ponašanja u specifičnim situacijama poput kulturnih razlika u stolu, poslovnim institucijama, radnom okruženju te svečanim događanjima. Kroz modul će polaznici također biti osposobljeni prepoznati i analizirati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj interakciji, pridonoseći kvalitetnoj komunikaciji i profesionalnom ponašanju u turizmu i ugostiteljstvu. | | |
| **Ključni pojmovi** | *odijevanje, prigoda, poslovna komunikacija, pravila komuniciranja, ponašanje, kulture, norme ponašanja, kultura stola, radno okruženje, elementi komunikacijskog procesa* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu će se ostvariti kroz problemske zadatke, pri kojima će polaznici aktivno razrađivati zadane teme te povezivati teorijske koncepte. Nastavnik će postavljati projektni zadatak, kao što je simulacija poslovne situacije, koja će omogućiti polaznicima da primijene svoje naučene vještine. U ovom procesu, učenici će analizirati ponašanje sudionika, opisivati različite načine postupanja te istraživati elemente bontona. | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | 1. Mr. D.Todorović, Z. Dundović, S. Ratkajec, D. Sikirić: Enciklopedija koktela i drugih barskih mješavina, Marjan Tisak – Split, 2007. godine 2. I.Marošević: Bar i barsko poslovanje, Horeba, Pula, 2002. Godine 3. Ratkajec, Slavko: Ugostiteljsko posluživanje 3 : udžbenik za 3. razred ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2020. 4. Ratkajec, Slavko: Priručnik za poslužitelje jela i pića – stručno osposobljavanje, Hrvatska obrtnička komora, Zagreb, 2014. 5. Marošević, Ivan: [Ugostiteljsko posluživanje 1 - za 1. razred ugostiteljske škole zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist,](http://library.foi.hr/lib/knjiga.php?sqlid=31&H=&E=&lok=&zbi=&sqlx=62824) HoReBa, Pula 2020. 6. Marošević, Ivan: [Ugostiteljsko posluživanje 2 - s poznavanjem jela - za 2. razred ugostiteljske škole zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist,](http://library.foi.hr/lib/knjiga.php?sqlid=31&H=&E=&lok=&zbi=&sqlx=62824) Zrinski, Čakovec, 1998. 7. Marošević, Ivan: Prodaja ugostiteljskih usluga (hrane-pića-napitaka), HoReBa, Pula 2007. 8. Zubović, Marošević: vođenje i organizacija restauracije, udžbenik namijenjen učenicima trećih razreda ugostiteljskih škola konobari, kuhari i slastičari, HoReBa, Pula, 2006. 9. Kerčmar, Janko: Tehnika poslovanja u ugostiteljstvu : posluživanje – za zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist, Janko Kerčmar, Rijeka, 1990. 10. Kerčmar, Janko: Ugostiteljsko posluživanje – II dio, za zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist, Riječka tiskara, Rijeka, 1971. 11. Hamel - Sagrak, Poznavanje robe za ugostitelje, Školska knjiga, Zagreb, 2005. 12. Kaic-Rak, Antoniette. 1990. *Tablice o sastavu namirnica i pića.* Zavod za zaštitu zdravlja SR Hrvatske. Zagreb.   **Dodatno**: Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji | | |
| 1. Primijeniti pravila poslovne komunikacije | | |
| 1. Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi | | |
| 1. Navesti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama | | |
| 1. Opisati pravila ponašanja u specifičnim prigodama (kultura stola, institucije, radno okruženje, poslovna događanja, svečane prigode i sl.) | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav skupa ishoda učenja *Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu* je problemska nastava.    Tijekom vođenog procesa učenja i poučavanja, nastavnik bi započeo teorijski dio predavanjem o osnovnim konceptima poslovnog bontona u turizmu i ugostiteljstvu. Predstavio bi ključne elemente kao što su pravila odijevanja, komunikacijske vještine i ponašanje u različitim situacijama. Koristio bi primjere iz stvarnog svijeta kako bi ilustrirao važnost primjene poslovnog bontona u profesionalnom okruženju. Interaktivne rasprave, pitanja i diskusije potaknuli bi studente da aktivno sudjeluju i razmjenjuju svoje misli i iskustva.  Učenje temeljeno na radu bilo bi usmjereno na primjenu teorije u stvarnim situacijama. Polaznici bi bili uključeni u simulacije poslovnih situacija gdje bi morali primijeniti pravila odijevanja, komunikacijske vještine i ponašanje. Nastavnik bi mogao postaviti različite scenarije kao što su sastanci s klijentima, službene večere, interakcije s kolegama ili posluživanje gosta. Ovdje bi se fokusirao na primjenu teorije u stvarnom vremenu, pružajući povratne informacije i poticaj za poboljšanje.  Kroz samostalne aktivnosti, polaznici će istraživati komuniciranje i ponašanje u različitim kulturama. Istraživali bi kako kulturne razlike oblikuju načine komuniciranja i ponašanja te kako pravilno prilagoditi svoj pristup različitim kulturama u turizmu i ugostiteljstvu. Nastava će se realizirati kroz analizu stvarnih slučajeva i simulacije, potičući polaznike da prepoznaju i poštuju kulturne različitosti. Detaljno opisivanje pravila ponašanja u specifičnim prigodama poput kulture stola, institucija, radnog okruženja, poslovnih događanja i svečanih prigoda bilo bi ključan dio nastave. Polaznici bi naučili kako se ponašati primjereno u različitim okruženjima, uključujući kako se postaviti za stolom, kako sudjelovati u poslovnim sastancima, kako se ponašati na svečanim događanjima i kako izgrađivati profesionalne veze u institucionalnom okruženju.  Nastava bi također omogućila polaznicima da razlikuju elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji. Kroz analizu slučajeva i interaktivne vježbe, polaznici bi naučili prepoznati važnost emisije, primanja, dekodiranja poruka te kako efikasno komunicirati, slušati i odgovarati na različite vrste poruka. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Osnove poslovnog bontona  Poslovna komunikacija  Međukulturalna komunikacija  Pravila ponašanja u specifičnim prigodama  Komunikacijski proces | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom:  **PROJEKTNI ZADATAK**: Simulirati socijalnu situaciju, analizirati ponašanje sudionika, definirati primjerene i neprimjerene načine ophođenja i elemente bontona te predložiti moguća poboljšanja komunikacije. Na temelju zaključaka prezentirati analizu ostalim polaznicima i nastavniku.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja** | **NEZADOVOLJAVA**  **( 0 bodova )** | **DJELOMIČNO**  **(1 bod )** | **U POTPUNOSTI**  **( 2 boda )** | | **Analiza socijalne situacije** | *Nedovoljno razumijevanje situacije i sudionika.* | *Djelomično ispravna analiza s nekim propustima.* | *Precizna i duboka analiza situacije i ponašanja sudionika.* | | **Definiranje primjerenih i neprimjerenih načina ophođenja i elemenata bontona** | *Neadekvatno definiranje primjerenog/neprimjerenog.* | *Djelomično pravilno definiranje s nekoliko nesavršenstava.* | *Precizno definiranje primjerenih i neprimjerenih načina ophođenja.* | | **Poboljšanja komunikacije** | *Nepravilno predložena poboljšanja komunikacije.* | *Djelomično prikladna poboljšanja s nekim propustima.* | *Precizna i konkretna poboljšanja komunikacije.* | | **Prezentacija zaključaka analize ostalim polaznicima i nastavniku** | *Nejasna i neprecizna prezentacija.* | *Djelomično jasna prezentacija s nekim nedostacima.* | *Jasna i strukturirana prezentacija s naglaskom na bitne zaključke.* |   **KRITERIJI VREDNOVANJA:**  - Od 0 do 5 boda – ne zadovoljava  - Od 6 do 10 bodova – 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** | **ZBRINJAVANJE OTPADA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11582>  Za izvođenje VPUP-a najmanje razina 6.st ili 6.sv HKO-a odgovarajućeg profila, a za izvođenje UTR-a najmanje razina 4.1. HKO-a odgovarajućeg profila. | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **2 CSVET**  SIU 13: Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima, 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%) | 25 sati (50%) | 10 sati (20%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula *Zbrinjavanje otpada* je osnažiti polaznike da razumiju, prepoznaju i primijene odgovarajuće pristupe zbrinjavanju otpada različitih vrsta. Polaznici će biti sposobni razlikovati i identificirati specifične načine zbrinjavanja za različite vrste otpada, istaknuti važnost pravilnog zbrinjavanja posebnih otpada kao što su biorazgradivi materijali i iskorišteno ulje te razumjeti potencijalne posljedice neodgovarajućeg zbrinjavanja otpada. Također, cilj je osigurati da polaznici steknu sposobnost pravilnog razdvajanja otpada prema njegovim karakteristikama i da razviju vještine za postupanje s otpadom sukladno zakonodavstvu i propisima kako bi zaštitili okoliš. | | |
| **Ključni pojmovi** | *zbrinjavanje otpada, načini zbrinjavanja, vrste otpada, biorazgradivi otpad, iskorišteno ulje, važnost ispravnog zbrinjavanja, posljedice neprimjerenog zbrinjavanja, razdvajanje otpada, predviđena mjesta za zbrinjavanje, propisi o zbrinjavanju otpada* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se kroz dva oblika:   * integrirano u djelomičnu kvalifikaciju kroz rad na situacijskoj i problemskoj nastavi u školskim specijaliziranim prostorima (simuliranim objektima) * učenje na radnome mjestu za vrijeme praktične nastave u prostorima specijaliziranima za rad * polaznici se postupno uvode u posao te u ograničenom obujmu sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora   Rad na radnome mjestu dio je programa strukovnog obrazovanja i osposobljavanja koji vodi do djelomične kvalifikacije *posluživanja hrane i pića* | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | 1. Mr. D.Todorović, Z. Dundović, S. Ratkajec, D. Sikirić: Enciklopedija koktela i drugih barskih mješavina, Marjan Tisak – Split, 2007. godine 2. I.Marošević: Bar i barsko poslovanje, Horeba, Pula, 2002. Godine 3. Ratkajec, Slavko: Ugostiteljsko posluživanje 3 : udžbenik za 3. razred ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2020. 4. Ratkajec, Slavko: Priručnik za poslužitelje jela i pića – stručno osposobljavanje, Hrvatska obrtnička komora, Zagreb, 2014. 5. Marošević, Ivan: [Ugostiteljsko posluživanje 1 - za 1. razred ugostiteljske škole zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist,](http://library.foi.hr/lib/knjiga.php?sqlid=31&H=&E=&lok=&zbi=&sqlx=62824) HoReBa, Pula 2020. 6. Marošević, Ivan: [Ugostiteljsko posluživanje 2 - s poznavanjem jela - za 2. razred ugostiteljske škole zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist,](http://library.foi.hr/lib/knjiga.php?sqlid=31&H=&E=&lok=&zbi=&sqlx=62824) Zrinski, Čakovec, 1998. 7. Marošević, Ivan: Prodaja ugostiteljskih usluga (hrane-pića-napitaka), HoReBa, Pula 2007. 8. Zubović, Marošević: vođenje i organizacija restauracije, udžbenik namijenjen učenicima trećih razreda ugostiteljskih škola konobari, kuhari i slastičari, HoReBa, Pula, 2006. 9. Kerčmar, Janko: Tehnika poslovanja u ugostiteljstvu : posluživanje – za zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist, Janko Kerčmar, Rijeka, 1990. 10. Kerčmar, Janko: Ugostiteljsko posluživanje – II dio, za zanimanje konobar i zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist, Riječka tiskara, Rijeka, 1971. 11. Hamel - Sagrak, Poznavanje robe za ugostitelje, Školska knjiga, Zagreb, 2005. 12. Kaic-Rak, Antoniette. 1990. *Tablice o sastavu namirnica i pića.* Zavod za zaštitu zdravlja SR Hrvatske. Zagreb.   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

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