**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**osnove obrade živežnih namirnica**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |
| --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA** **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** |
| **Sektor**  | Turizam i ugostiteljstvo |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnove obrade živežnih namirnica |
| **Vrsta programa** | osposobljavanje  |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (razina 4)SIU 2: Osnove obrade živežnih namirnica (razina 4) |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | 11 CSVETSIU 1: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3 CSVET)SIU 2: Osnove obrade živežnih namirnica (8 CSVET) |
| **Dokumenti na temelju kojih je izrađen program obrazovanja za stjecanje kvalifikacija/skupova ishoda učenja (mikrokvalifikacija)**  |
| **Popis standarda zanimanja / skupova kompetencija**  | **Popis standarda kvalifikacija / skupovi ishoda učenja** | **Sektorski kurikulum** |
| **SZ: Kuhar chef / Kuharica chef**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311>**SKOMP 1**: Izrada jela<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2590>SKOMP 2: Sigurnost i kvaliteta hrane, higijena i zaštita na radu u kuhinji<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2595> | **SK: Kuhar/kuharica (standard strukovnog dijela kvalifikacije)**<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/438>**SIU 1:** Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849> SIU 2: Osnove obrade živežnih namirnica <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12855>  |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Cjelovita kvalifikacija minimalno na razini 1
* Važeća sanitarna iskaznica
* Liječnička svjedodžba medicine rada
 |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 11 CSVET bodova
* Uspješna završna provjera stečenih znanja usmenim i/ili pisanim provjerama te provjera vještina polaznika projektnim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća

O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo.Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se Uvjerenje o osposobljavanju za stjecanje mikrokvalifikacije osnove obrade živežnih namirnica. |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnove obrade živežnih namirnica provodi se redovitom nastavom u trajanju od **275 sati**, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela nastave putem *online* prijenosa u stvarnom vremenu.Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja u ustanovi, u trajanju od **95 sati,** dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **160 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **20 sati.** Učenje temeljeno na radu odvija se u specijaliziranoj učionici gdje se izvode simulacije stvarnih problemskih situacija te u konkretnom radnom okruženju (proizvodno poslužni odjel Odgojnog zavoda) gdje se izvršavaju konkretne radne zadaće u stvarnim radnim kontroliranim uvjetima.  |
| **Horizontalna prohodnost**  |  |
| **Vertikalna prohodnost** |  |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | Kuharski praktikum, opremljen sa svim potrebnim uređajima za:* obradu (mesoreznica, stroj za mljevenje mesa, kuhinjski radni stolovi, zidne police otvorene i zatvorene, topli stol, mramorna ploča, topla kupka, praonici, daske za rezanje, osobni alat, sitni kuhinjski inventar, sterilizator za osobni alat, lonci i tave različitih veličina, gastro posude raznih dimenzija, uređaji za miksanje i sjeckanje, vakumirka),
* skladištenje (prostor za suho skladište, rashladni uređaji – i + režima rada i šoker),
* gotovljenje namirnica i jela (termički uređaji, parno konvekcijska peć, peći, uređaj za sporo kuhanje, roštilj, friteza, salamander i dehidrator) te
* ventilaciju prostora.

<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12855>  |
| **Kompetencije koje se programom stječu**  |
| 1. **Pripremiti radno mjesto u skladu s potrebama radnog procesa uvažavajući higijenu u kuhinji**
2. **Osigurati provođenje higijenskih standarda kroz cjelokupni proizvodni i poslužni proces u kuhinji**
3. **Koristiti kuhinjsku opremu i uređaje na ispravan i siguran način**
4. **Provoditi zaštitu na radu u kuhinji**
5. Primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje
 |
| **Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa**  | U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa obrazovanja primjenjuju se sljedeće aktivnosti: * provodi se istraživanje i anonimno anketiranje polaznika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške učenicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju polaznika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima
* provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci
* provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja
* provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja.

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

1. **MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

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

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **OSNOVE OBRADE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12855>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)** | **11 CSVET**SIU 1: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3 CSVET)SIU 2: Osnove obrade živežnih namirnica (8 CSVET) |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 95 sati (35 %) | 160 sati (58 %) | 20 sati (7 %) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je omogućiti polaznicima stjecanje znanja i vještina iz područja obrade živežnih namirnica u pripremi jela. Kroz ovaj modul polaznik će moći: razlikovati alat za mehaničku obradu namirnica, primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica, održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica, razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica te primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.Nadalje, moći će identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima, rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama. |
| **Ključni pojmovi** | *živežne namirnice, mehanički procesi, termička obrada, izvori opasnosti, higijena radnog prostora, racionalno korištenje namirnica* |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se u konkretnom radnom okruženju (proizvodno poslužni odjel Odgojnog zavoda). Na taj način polaznik se postupno uvodi u svijet rada te mu se omogućuje sudjelovanje u radnome procesu u kontroliranim uvjetima dok ne stekne potpune kompetencije predviđene programom mikrokvalifikacije.Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad u kuhinji.U nastavnom procesu primjenjuju se aktivne strategije i metode učenja (otkrivanje, stvaralačko učenje, suradničko učenje, rješavanje problema, projektna nastava, simulacija, praktični rad/vježbe, i sl.). U kuhinjskim prostorijama ustanove polaznik će samostalno, ali uz nadzor mentora, primijeniti stečeno znanje i vještine u kuhinji, a sve u skladu s održivim razvojem. |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** |  **Preporučena literatura:**  1. Bojić-Turčić, V.: HACCP i higijena namirnica, Vlatka Turčić, Zagreb , 2000. 2. Kažinić Kreho, L. : Prehrana 21.stoljeća, Profil, Zagreb, 2009. 3. Krešić, G.: Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu  i ugostiteljstvu, Opatija, 2012.1. Kostović Vranješ, V., Ruščić: HIGIJENA, udžbenik za trogodišnje strukovne škole Školska knjiga, 2009.
2. Lelas, V.: Procesi pripreme hrane, Golden Marketing, 2008.
3. Tanay Lj., Hamel D. Prehrana i poznavanje robe, Školska knjiga, Zagreb, 2009.
4. Žuvela, J. : Kuharstvo, Pavleković, Dubrovnik 1999.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | **Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Primijeniti sanitarno higijenske standarde u ugostiteljstvu**
 |
| 1. **Opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu**
 |
| 1. **Primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu**
 |
| 1. **Održavati ugostiteljske uređaje, opremu i radne prostorije**
 |
| 1. **Voditi propisanu evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta sukladno propisima**
 |
| 1. **Identificirati simbole upozorenja i opasnosti uz pomoć deklaracije proizvoda na proizvodima za održavanje higijene koji se koriste u ugostiteljstvu**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.Nastavnik najprije kroz predavačku nastavu stručno tumači osnovne pojmove – higijenski minimum, osobna higijena i higijena radnog prostora, održavanje ugostiteljskih uređaja i opreme, ističe prednosti korištenja ekološki prihvatljivih sredstava za održavanje higijene.Polaznici će na početku obrazovanja usvojiti teorijska znanja o osnovnim sanitarno higijenskim uvjetima u ugostiteljstvu nakon čega će moći primjeniti stečene vještine na način da će pripremiti radno mjesto u skladu s potrebama radnog procesa uvažavajući higijenu u kuhinji, osigurati provođenje higijenskih standarda kroz cjelokupni proizvodni i poslužni proces u kuhinji.Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća te redovito pohađanje svih oblika nastave.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti polaznika.  |
| **Nastavne cjeline/teme** | Uloga i značaj zaštite na raduOpasnosti na mjestu radaRadna odjeća i obuća kuharskog osobljaZaštita radnog okolišaPrva pomoćHigijenski minimum u ugostiteljstvu |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom.**Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**Čišćenje i dezinfekcija pribora i radne površine nakon paniranja mesa.**Vrednovanje**:Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja: * odabir sredstava za održavanje higijene
* pravilno korištenje odabranog sredstva
* izbor odgovarajućeg pribora za rad
* pravilno odlaganje i ekološko zbrinjavanje otpada
* pridržavanje načela zaštite na radu

Polaznik mora ostvariti minimalno jedan bod iz svakog navedenog elementa vrednovanja za pozitivnu ocjenu, bez obzira na ukupno ostvareni broj bodova. |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | Osnove obrade živežnih namirnica, 8 CSVET |
| **Ishodi učenja** |
| 1. Razlikovati alat za mehaničku obradu namirnice
 |
| 1. Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica
 |
| 1. Održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica
 |
| 1. Objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu
 |
| 1. Razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica
 |
| 1. Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica
 |
| 1. Identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima
 |
| 1. Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama
 |
| 1. Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu
 |
| 1. Slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.Nastavnik heurističkom nastavom tumači osnovne pojmove: alati i strojevi za obradu namirnica, mehanička i termička obrada namirnica, ukazuje na moguće opasnosti u radu. Nakon usvojenih teoretskih znanja nastavnik demonstrira uporabu pojedinih alata i strojeva te različite načine obrada živežnih namirnica.Polaznici će na početku obrazovanja usvojiti teorijska znanja o osnovama obrade živežnih namirnica, a zatim će kroz situacijsko učenje te u konkretnom radnom okruženju primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje, gotoviti jela odabirom pravilne termičke obrade prema zakonitostima struke te **racionalno koristiti namirnice i potrošni materijal.**Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća te redovito pohađanje svih oblika nastave.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti polaznika.  |
| **Nastavne cjeline/teme** | Organizacija rada u kuhinjiPodjela živežnih namirnicaO**prema, alat, strojevi i uređaji u ugostiteljskoj kuhinji**Tehnološki postupci prigotovljavanja živežnih namirnicaMogući izvori opasnosti pri radu sa strojevima i termičkim uređajimaRacionalno korištenje namirnica |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom.**Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**Mehanički obraditi jabuke i meso za pirjanje, primijeniti postupak pirjanja jabuka za slatko jelo i mesa za slano jelo te opisati alate i uređaje koji se koriste u tom procesu.**Vrednovanje**:Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja: * izbor alata i pribora za rad
* organizacija rada
* higijena rada
* pravilno korištenje opreme i alata
* tehnološki postupak izrade jela
* prezentacija jela
* pridržavanje higijenskih standarda

Polaznik mora ostvariti minimalno jedan bod iz svakog navedenog elementa vrednovanja za pozitivnu ocjenu, bez obzira na ukupno ostvareni broj bodova. |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *(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: |  |