**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**osnove ugostiteljskog posluživanja**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |
| --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA** **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** |
| **Sektor**  | Turizam i ugostiteljstvo |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnove ugostiteljskog posluživanja |
| **Vrsta programa** | osposobljavanje  |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (razina 4)SIU 2: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (razina 4)SIU 3: Osnove ugostiteljskog posluživanja (razina 4)SIU 4: Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta (razina 4) |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | 12 CSVETSIU 1: Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1 CSVET)SIU 2: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3 CSVET)SIU 3: Osnove ugostiteljskog posluživanja (4 CSVET)SIU 4: Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta (4 CSVET)  |
| **Dokumenti na temelju kojih je izrađen program obrazovanja za stjecanje kvalifikacija/skupova ishoda učenja (mikrokvalifikacija)**  |
| **Popis standarda zanimanja/skupova kompetencija**  | **Popis standarda kvalifikacija / skupova ishoda učenja** | **Sektorski kurikulum** |
| **SZ: Kuhar /Kuharica**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/412> **SKOMP 1:** Primjenjivanje propisa zaštite na radu, zaštite od požara i sigurnosti na radu te postupaka zaštite okoliša <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/3362> **SZ: Hotelijer-ugostitelj / Hotelijerka-ugostiteljica**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/307> **SKOMP 2:** Sastavljanje i planiranje jelovnika i menija za različite prigode i obroke<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2560> **SKOMP 3:** Pripremanje blagovaonice za pojedini obrok<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2562> **SKOMP 4:** Posluživanje jela, pića i napitaka<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2563>  | **SK: Kuhar /Kuharica**<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/438> **SIU 1:** Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12882>**SIU 2:** Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849>**SIU 3:** Osnove ugostiteljskog posluživanja<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12843>SK: Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/543>SIU 4: Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14893>  |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje prethodne kvalifikacije minimalno na razini 1 HKO
* Važeća sanitarna iskaznica
* Liječničko uvjerenje medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje poslova ugostiteljskog posluživanja
 |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 12 CSVET bodova
* Uspješna završna provjera stečenih znanja usmenim i/ili pisanim provjerama te provjera vještina polaznika projektnim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo.Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se *Uvjerenje o osposobljavanju za stjecanje mikrokvalifikacije osnove ugostiteljskog posluživanja*. |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije za jednostavne poslove u kuharstvu provodi se redovitom nastavom u trajanju od **300 sati**, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela nastave putem *online* prijenosa u stvarnom vremenu.Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja u ustanovi, u trajanju od **115 sati,** dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **162 sata**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **23 sata.** Učenje temeljeno na radu odvija se u specijaliziranoj učionici gdje se izvode simulacije stvarnih problemskih situacija te u konkretnom radnom okruženju, gdje se izvršavaju konkretne radne zadaće u stvarnim radnim kontroliranim uvjetima.  |
| **Horizontalna prohodnost**  | *-* |
| **Vertikalna prohodnost** | *-* |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | 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/12882><https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849><https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12843><https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14893> |
| **Kompetencije koje se programom stječu**  |
| 1. **poznavati sve vrste dnevnih i prigodnih obroka**
2. **samostalno pripremiti i postaviti radne, priključne i izložbene stolove s potrebnim inventarom za određenu vrstu i oblik obroka**
3. **samostalno postaviti posuđe, čaše, pribor i stolni inventar prema prigodi i namjeni**
4. **samostalno poslužiti jelo prema određenom načinu posluživanja**
5. **samostalno dopremiti i poslužiti piće i napitak prema pravilima struke**
6. **koristiti pravila rada na siguran način**
7. **koristiti pravila zaštite od požara**
8. **koristiti pravila osobne higijene i higijene radnoga prostora**
 |
| **Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa**  | U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa obrazovanja primjenjuju se sljedeće aktivnosti: * provodi se istraživanje i anonimno anketiranje polaznika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške učenicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju polaznika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima
* provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci
* provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja
* provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja.

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

1. **MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | Osnove ugostiteljskog posluživanja | Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu | 4 | 1 | 10 | 12 | 3 | 25 |
| Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu | 4 | 3 | 25 | 40 | 10 | 75 |
| Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta  | 4 | 4 | 40 | 55 | 5 | 100 |
| Osnove ugostiteljskog posluživanja | 4 | 4 | 40 | 55 | 5 | 100 |
|  **Ukupno:**  | **12** | **115** | **162** | **23** | **300** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učen* *Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu je temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **OSNOVE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12882><https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849><https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12843><https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14893>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)** | **12 CSVET**SIU 1: Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1 CSVET)SIU 2: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3 CSVET)SIU 3: Osnove ugostiteljskog posluživanja (4 CSVET)SIU 4: Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta (4 CSVET) |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 115 sati (38 %) | 162 sata (54%) | 23 sata (8 %) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je omogućiti polaznicima stjecanje znanja i vještina iz područja zaštite na radu, higijene u ugostiteljstvu te ugostiteljskog posluživanja. Kroz ovaj modul polaznici će naučiti planirati i organizirati potrebne resurse za obavljanje zadataka/poslova u ugostiteljskom objektu kao i primijeniti pravila za održavanja osobne higijene i poslovnog odijevanja. Cilj modula je osposobiti polaznike za primjenu tehnika posluživanja različitih vrsta jela, pića i napitaka te odabir odgovarajuće tehnike pri pružanju usluga posluživanja hrane, pića i napitaka u ugostiteljskim objektima prema pravilima struke. |
| **Ključni pojmovi** | *zaštita na radu, higijena radnog prostora, tehnike posluživanja juha, mesnih i ribljih jela, posluživanje slastica, posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića* |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se u konkretnom radnom okruženju. Na taj način polaznik se postupno uvodi u svijet rada te mu se omogućuje sudjelovanje u radnome procesu u kontroliranim uvjetima dok ne stekne potpune kompetencije predviđene programom mikrokvalifikacije.Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad u ugostiteljskom objektu.U nastavnom procesu primjenjuju se aktivne strategije i metode učenja (otkrivanje, stvaralačko učenje, suradničko učenje, rješavanje problema, projektna nastava, simulacija, praktični rad/vježbe, i sl.). U ugostiteljskim prostorijama ustanove polaznik će samostalno, ali uz nadzor mentora, primijeniti stečeno znanje i vještine u poslovima ugostiteljskog posluživanja, a sve u skladu s održivim razvojem. |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | **Preporučena literatura:** 1. Bojić-Turčić, V.: HACCP i higijena namirnica, Vlatka Turčić, Zagreb , 2000. 2. Ratkajac, S. : Ugostiteljsko posluživanje 1, 2, 3, Školska knjiga, Zagreb, 2013. 3. Kostović Vranješ, V., Ruščić: HIGIJENA, udžbenik za trogodišnje strukovne  škole Školska knjiga, 2009. 1. Lelas, V.: Procesi pripreme hrane, Golden Marketing, 2008.
2. Marošević, I. Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu, Horeba, Pula, 2003.
3. Tanay Lj., Hamel D. Prehrana i poznavanje robe, Školska knjiga, Zagreb, 2009.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | **Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu, 1 CSVET**  |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu**
 |
| 1. **Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka**
 |
| 1. **Primijeniti pravila zaštite na radu**
 |
| 1. **Primijeniti postupke sprječavanja ozljede**
 |
| 1. **Pravilno postupiti u slučaju požara**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.Nastavnik predavačkom nastavom stručno, korektno i neometano tumači osnovne pojmove – osobna zaštitna sredstva, pravila zaštite na radu, opasnosti od požara. Nakon što polaznici usvoje teoretska znanja o osnovama zaštite na radu će individualno ili u paru primjeniti stečeno znanje u konkretnim situacijama: izbor osobne zaštitne odjeće, rukovanje aparatom za gašenje požara, utvrđivanje mogućih izvora opasnosti na radnom mjestu, adekvatno postupanje u svrhu sprječavanja ozljeda na radnom mjestu. Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća te redovito pohađanje svih oblika nastave.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti polaznika.  |
| **Nastavne cjeline/teme** | Izvori opasnosti na radnom mjestuOsobna zaštitna sredstvaPravila zaštite na raduOpasnost od požara |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom.**Opis radne situacije:**Demonstrirati postupanja kod ozljede na ruci nastale nepažljivim / nepravilnim rukovanjem noža.**Vrednovanje**:Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja: * brzina reagiranja
* izbor materijala za prvu pomoć
* zaustavljanje krvarenja
* previjanje rane
* traženje daljnje pomoći
* pridržavanje pravila prve pomoći kod rana

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

|  |  |
| --- | --- |
| **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 usvojiti teorijska znanja o osnovnim sanitarno higijenskim uvjetima u ugostiteljstvu nakon čega će moći primjeniti stečene vještine na način da će pripremiti radno mjesto u skladu s potrebama radnog procesa uvažavajući higijenu u kuhinji te osigurati provođenje higijenskih standarda kroz cjelokupni proizvodni i poslužni proces u kuhinji.Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća te redovito pohađanje svih oblika nastave.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti polaznika.  |
| **Nastavne cjeline/teme** | Uloga i značaj zaštite na raduOpasnosti na mjestu radaRadna odjeća i obuća kuharskog osobljaZaštita radnog okolišaHigijenski minimum u ugostiteljstvu |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom.**Opis radne situacije:**Polaznik treba provesti postupak čišćenja i dezinfekcije pribora i radne površine nakon paniranja mesa.**Vrednovanje**:Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja: * Odabir i korištenje sredstava za održavanje higijene
* Izbor odgovarajućeg pribora za rad
* Pravilno odlaganje i ekološko zbrinjavanje otpada
* Vođenje evidencije praćenja sanitarno higijenskih uvjeta

|  |  |
| --- | --- |
| **Elementi vrednovanja(sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** |
| **Potrebna dorada(0 bod)** | **Zadovoljavajuće(1 boda)** | **U cijelosti(2 boda)** |
| **Odabir i korištenje sredstava za održavanje higijene** | Polaznik ne odabire odgovarajuća sredstva za održavanje higijene | Polaznik odabire odgovarajuća sredstva za održavanje higijene, ali ih ne koristi pravilno | Polaznik odabire odgovarajuća sredstva za održavanje higijene i pravilno ih koristi |
| **Izbor odgovarajućeg pribora za rad** | Polaznik ne odabire odgovarajuć pribor za rad | - | Polaznik odabire odgovarajuć pribor za rad |
| **Pravilno odlaganje i ekološko zbrinjavanje otpada** | Polaznik ne odlaže otpad pravilno i na ekološki način | - | Polaznik pravilno odlaže i ekološki zbrinjava otpad |
| **Vođenje evidencije praćenja sanitarno higijenskih uvjeta** | Polaznik ne vodi evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta | Polaznik vodi evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta uz pomoć nastavnika | Polaznik samostalno i u potpunosti vodi evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, 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 u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.Nastavnik heurističkom nastavom tumači osnovne pojmove – vrste obroka, sredstva ponude jela i pića, sustavi posluživanja. U relnim uvjetima demonstrira pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu uz primjenu standarda i bontona posluživanja (pravila prednosti posluživanja).Polaznici će na početku usvojiti teorijska znanja o osnovama ugostiteljskog posluživanja nakon čega će moći primjeniti stečene vještine na konkretnim radnim zadacima i stvarnim situacijama (posluživanje jela i pića u ugostiteljskom objektu) sukladno zakonitostima struke i poštujući propise kojima se uređuje sigurnost i zaštita na radu.Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća te redovito pohađanje svih oblika nastave.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti polaznika.  |
| **Nastavne cjeline/teme** | Vrste obrokaSredstva ponude jela i pićaPoslužni sustavi u ugostiteljstvuPripremni i završni radoviPravila posluživanja |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom.**Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**Na stolu ispred polaznika nalazi se slijed od tri jela: predjelo, glavno jelo i desert te različite vrste pića. Polaznik dobiva zadatak simulirati stvarnu situaciju u ugostiteljskom objektu u kojem treba poslužiti sljedove jela prema pravilima struke i pred stolom gosta otvoriti, poslužiti i prezentirati piće.**Vrednovanje**:Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja: * pravilno postavljanje stolnog rublja i postave stola
* priprema konobarskog radnog stola
* poštivanja pravila struke tijekom posluživanja jela i pića
* kulltura rada
* pridržavanje načela zaštite na radu
* higijena i urednost polaznika i radnog mjesta

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta, 4 CSVET |
| **Ishodi učenja** |
| 1. **Razlikovati jelovnik od menija**
 |
| 1. **Sastaviti jelovnik i meni u ugostiteljskom objektu**
 |
| 1. **Razlikovati vrste pića i napitaka u ugostiteljskom objektu**
 |
| 1. **Poslužiti jelo i piće u ugostiteljskom objektu prema pravilima struke**
 |
| 1. **Rasporediti radne, priključne i izložbene stolove za određenu vrstu i oblik obroka**
 |
| 1. **Postaviti potreban inventar na radne, priključne i izložbene stolove prema određenim vrstama i oblicima obroka, temi, prigodi i namjeni**
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.Nastavnik najprije predavačkom nastavom tumači osnovne pojmove – instrumente ponude jela i pića (jelovnik i meni), vrste pića i napitaka u ugostiteljskom objektu, oprema i inventar u ugostiteljskom objektu. Demonstrirat će posluživanje jela i pića prema pravilima struke sukladno vrsti obroka, prigodi i namjeni. Polaznici će na početku obrazovanja usvojiti teorijska znanja o instrumentima ponude jela i pića te opremi i ostalom inventaru u ugostiteljskom objektu nakon čega će moći primjeniti stečene vještine na konkretnim radnim zadacima i stvarnim situacijama (posluživanje jela i pića u ugostiteljskom objektu) sukladno zakonitostima struke i poštujući propise kojima se uređuje sigurnost i zaštita na radu.Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća te redovito pohađanje svih oblika nastave.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti polaznika. |
| **Nastavne cjeline/teme** | Instrumenti ponude jela i pićaVrste pića i napitaka u ugostiteljskom objektuOprema i inventar ugostiteljskog objektaPosluživanje jela i pića – faze poslužnog procesaPostave stolova |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom.**Opis radne situacije:**Prema zadanom broju gostiju, prigodi i vrsti obroka napraviti postavu stola, rasporediti radne i priključne stolove.**Vrednovanje**:Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja: * izbor stolnog rublja i pribora
* rukovanje i upotreba opreme
* poznavanje jela i pića za koje se radi postava
* izgled postave (simetrija)
* priprema konobarskog stola
* pridržavanje načela zaštite na radu.

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

**\*Napomena:**

*Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive kvalifikacija, zvanja i zanimanja) odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedninu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jednini ili množini.*

**Broj i datum mišljenja na program (popunjava Agencija):**

|  |  |
| --- | --- |
| KLASA: |  |
| URBROJ: |  |
| Datum izdavanja mišljenja na program: |  |