**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**priprema i posluživanje barskih mješavina**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**  **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** | | | |
| **Sektor** | Turizam i ugostiteljstvo | | |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema i posluživanje barskih mješavina | | |
| **Vrsta programa** | Osposobljavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel) (razina 4)  SIU 2: Osobna higijena u ugostiteljstvu (razina 3) | | |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | **7 CSVET**  SIU 1: Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel) (5 CSVET)  SIU 2: Osobna higijena u ugostiteljstvu (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:** Prodajni razgovor  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2650>  **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>  **Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/324>  **SKOMP 4:** Zaštita zdravlja i okoliša u poslovanju ugostiteljskog objekta  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2675> | **SK: Konobar / Konobarica**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/472>  **SIU 1:** Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel)  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13464>  **SK: Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/402>  **SIU 2:** Osobna higijena u ugostiteljstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11585> | |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 1 HKO * Važeća sanitarna iskaznica * Liječničko uvjerenje medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje poslova pripremanja i posluživanja barskih mješavina * Navršenih 18 godina | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 7 CSVET bodova * Uspješna završna provjera stečenih znanja usmenim i/ili pisanim putem, te provjera vještina polaznika projektnim i problemskim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.   Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se Uvjerenje o osposobljavanje za stjecanje mikrokvalifikacije priprema i posluživanje barskih mješavina  O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo. | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema i posluživanje barskih mješavinaprovodi se redovitom nastavom u trajanju od **175 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 **47 sati,** dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **93 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **35 sati.**  Učenje temeljeno na radu odvija se u specijaliziranoj učionici gdje se izvode simulacije stvarnih problemskih situacija, kao i u specijaliziranim prostorijama ugostiteljskog objekta. | | |
| **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, registar blagajna * Sitni inventar: stolnjaci i nadstolnjaci raznih dimenzija, podlošci, ubrusi za vjedro s vinom, vjedra za hlađenje vina, stalci za vjedro, košarica za vino, posude za led, otvarači za vino, sitni barski inventar, razne vrste čaša prema namjeni, dekanteri, vatrostalno posuđe, mjerice, čaša za miješanje, vaze , pepeljare, svijećnjaci, brojevi stola, tablice „zauzeto“.   Zaštitna odjeća i obuća  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13464>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11585> | | |
| **Kompetencije koje se programom stječu** | | | |
| 1. Procijeniti pravilno vrijeme preuzimanje narudžbe 2. Objasniti postupak pripreme pića i napitaka 3. Prezentirati i dekorirati piće u odgovarajućim čašama 4. Primijeniti osnovne tehnike miksologije 5. Rukovati aparatima i sitnim inventarom sukladno pravilima ugostiteljskog objekta 6. Koristiti vještinu aktivnog slušanja kod rješavanja prigovora gosta 7. Nositi propisanu radnu odjeću prilikom izvršavanja zadataka 8. 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.   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.** | **Priprema, prezentiranje i posluživanje barskih mješavina** | Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel) | 4 | 5 | 32 | 78 | 15 | 125 |
| Osobna higijena u ugostiteljstvu | 3 | 2 | 15 | 15 | 20 | 50 |
| **Ukupno:** | | | | **7** | **47** | **93** | **35** | **175** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **PRIPREMA, PREZENTIRANJE I POSLUŽIVANJE BARSKIH MJEŠAVINA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13464>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11585>  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)** | **7 CSVET**  SIU 1: Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel) (5 CSVET)  SIU 2: Osobna higijena u ugostiteljstvu (2 CSVET) | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 47 sati (27%) | 93 sati (53%) | 35 sati (20%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je usavršiti polaznike u području pripreme i posluživanja barskih mješavina kroz poznavanje vrsta i tipova barova, klasifikaciju i povijesni razvoj miješanih pića i koktela te odabir barskog inventara za pripremu barskih mješavina. Nakon realizacije modula polaznik će moći kombiniranjem različitih tehnika dekorirati, prezentirati i pravilno poslužiti barsku mješavinu stvarajući nove recepte za koktele i miješana pića kombinirajući inovativne ideje s tradicionalnim znanjem koje uključuje i dizajn kroz razvoj personaliziranih menija koktela za restoran, događaj ili bar. Cjelokupno opisani proces polaznici će prolaziti primjenjujući higijensko sanitarne i postojeće propise ugostiteljskog objekta. | | |
| **Ključni pojmovi** | *bar i barska oprema, netradicionalni barski alati, barske mješavine, piće i namirnice u baru, tehnike pripremanja barskih mješavina, kokteli, dekoracije, prezentiranje i posluživanje barskih mješavina, osobna higijena, higijena radnog prostora, sanitarno higijenski standardi* | | |
| **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** | * Mr. D.Todorović, Z. Dundović, S. Ratkajec, D. Sikirić: Enciklopedija koktela i drugih barskih mješavina, Marjan Tisak – Split, 2007. godine * I.Marošević: Bar i barsko poslovanje, Horeba, Pula, 2002. Godine * Ratkajec, Slavko: Ugostiteljsko posluživanje 3 : udžbenik za 3. razred ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2020. * J. Blečić i M. Folnović, Pozunavanje prehrambene robe, POU Zagreb, 2005. * Zakon o zaštiti na radu (N.N., br.: 94/18, 96/18) * Zakon o radu (N.N., br.: 127/17, 98/19) * Zakon o hrani (N.N., br. 30/15, 115/18) * Pravilnik o uporabi osobne zaštitne opreme (N.N., br.: 94/18, 5/21) * Jurjević D.,: Sigurnost na radu za radnike u ugostiteljstvu, Rijeka 2017. * Vodič za siguran rad u turizmu i ugostiteljstvu; Zavod za unapređenje zaštite na radu, 2017. * Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje; Hrvatska obrtnička komora, Internet izdanje, 2009. * I.Bolf, Z. Erceg, R. Filipović-Baljak, P.Jukić, Z. Nemet., ZAŠTITA NA RADU, NIP-Školske novine, Zagreb, 2004. | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel), 5 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| Razlikovati vrste i tipove barova | | |
| Klasificirati vrste barskih mješavina | | |
| Odabrati inventar za pripremu barske mješavine | | |
| Primijeniti tehnike pripreme barskih mješavina | | |
| Izraditi barsku mješavinu prema recepturi | | |
| Dekorirati i prezentirati barsku mješavinu | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav je istraživačka nastava kroz konkretne radne zadatke tijekom kojih polaznici usvajaju teorijska i praktična znanja.  Polaznika će na početku obrazovanja nastavnik upoznati s različitim vrstama i tipovima barova, principima miješanja pića (miksologije) uključujući povijest barskih mješavina i njihovu klasifikaciju s naglaskom na evoluciju koktela, od ranih pripravaka do moderne miksologije gdje polaznici samostalno istražuju utjecaj različitih kultura i razdoblja na stvaranje barskih mješavina (koktela) te izdvojiti poznate koktel barove i miksologe kroz povijest.  Poseban naglasak stavlja se na iskustveno i situacijsko učenje polaznika sudjelovanjem u simulaciji situacija, rad u grupama i analizama prezentiranih primjera kroz istraživanje različitih vrsta alkoholnih i bezalkoholnih pića, odnosno istražiti kako upariti različite sastojke za stvaranje jedinstvenih kombinacija okusa i raspravljati o važnosti uravnoteženja profila okusa (slatkoće, kiselosti i gorčine) u izradi koktela.  Polaznici će se upoznati sa različitim tehnikama koje se koriste za pripremanje i izradu barskih mješavina (koktela) kao i istražiti različite vrste opreme koja se koristi u izradi koktela.  Polaznik će samostalno izraditi barsku mješavinu (koktel) prema recepturi u kombinaciji sa eksperimentiranjem s novim kombinacijama okusa kako bi stvorio jedinstvenu verziju tradicionalnog koktela korištenjem netradicionalnih barskih alata za stvaranje inovativnih pića.  Polaznici će prilikom izrade barskih mješavina samostalno istraživati suvremene trendovima u pripremanju barskih mješavina, najnovije trendove u miješanju pića (miksologiji), poput upotrebe alternativnih sastojaka, porasta koktela s niskim postotkom alkohola i popularnosti održivih praksi u barskoj industriji s naglaskom na korištenje lokalnih, domaćih namirnica provjerena podrijetla u izradi dekoracije.  Nakon istraživanja suvremenih trendova i izrade barske mješavine polaznik će poslužiti barsku mješavinu u skladu sa odgovarajućom tehnikom prezentacije i izrađenim personaliziranim menijem barske mješavine (koktela) za ugostiteljski objekt, događaj ili bar.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Povijest barskih mješavina (koktel)  Vrste i tipovi barova  Oprema bara  Netradicionalni barski alati  Vrste barskih mješavina  Namirnice u baru i dekoracije koktela  Tehnike pripremanja barskih mješavina  Trendovi u miksologiji  Posluživanje i prezentiranje barskih mješavina | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Skup ishoda učenja i pripadajući ishodi provjeravaju se pisano i/ili usmeno, vrednovanjem postupaka i rezultata rješavanja radne situacije / projektnih aktivnosti / usmene prezentacije i/ili pisanog rada i/ili mapom radova, a na temelju unaprijed definiranih elemenata i kriterija vrednovanja (analitičke i holističke rubrike za vrednovanje).  **Opis projektnog zadatka:**  Nakon istraživanja povijesti klasičnih barskih mješavina i suvremenih trendova izrade barske mješavine polaznik poslužuje dekoriranu barsku mješavinu u skladu sa odgovarajućom tehnikom prezentacije i izrađenim personaliziranim menijem barske mješavine (koktela) za ugostiteljski objekt, događaj ili bar.  Projektni zadatak se sastoji od 4 dijela:   1. Klasična barska mješavina (koktel)   Polaznik odabire jednu klasičnu barsku mješavinu (alkoholnu, bezalkoholnu, toplu, hladnu, dugu, kratku) i istražuje njezinu povijest i priču o njezinom nastanku te vrsti, tipu bara u kojoj se posluživala. Zatim određuje ključne sastojke i omjere koji se koriste u barskoj mješavini. Analizira profil okusa i opisuje kako sastojci djeluju zajedno za stvaranje uravnoteženog pića. Na kraju zadatka polaznik izrađuje vizualnu prezentaciju koja uključuje kratku povijest, ključne sastojke i omjere te analizu profila okusa barske mješavine.   1. Demonstracija miksološke tehnike   Polaznik odabire dvije različite tehnike miješanja i odabire osnovnu opremu i jedan netradicionalni barski alat potreban za pripremu barske mješavine. Demonstrira svaku tehniku, koristeći poseban recept za barsku mješavinu za svaku tehniku objašnjavajući svrhu svake tehnike i njezin doprinos okusu i teksturi koktela. Ostali polaznici kušaju barsku mješavinu i daju povratne informacije o okusu i prezentaciji dok nastavnik identificira područja za poboljšanje tehnike.   1. Izrada barske mješavine i menija   Polaznik dobiva za zadatak odabrati barsku mješavinu i istražuje komplementarne sastojke i okuse koji će dobro funkcionirati s odabranom barskom mješavinom. Za pripremu zadatka, polaznik mora pripremiti posuđe, alate i uređaje koji su mu potrebni za izradu barske mješavine poštujući pritom higijenske propise i pravila sigurnosti/zaštite na radu. U zadatku polaznik eksperimentira s različitim omjerima i tehnikama kako bi stvorio uravnoteženu i vizualno privlačnu barsku mješavinu; istražuje kako upariti različite vrste hrane s različitim vrstama barskih mješavina, uzimajući u obzir čimbenike kao što su profili okusa, tekstura i kiselost. Prilikom procesa stvaranja svoje barske mješavine polaznik dokumentira cjelokupni proces stvaranja barske mješavine (otkrivajući novu ili mijenjejući element na klasičnom receptu) uključujući sastojke i tehnike koje je koristio.  Predstavlja i imenuje svoju barsku mješavinu ostalim polaznicima, uključujući opis profila okusa i misaoni proces iza njezinog stvaranja te osmišljava personalizirani meni barske mješavine (koktel jelovnik) za ugostiteljski objekt, događaj ili bar.   1. Dekoriranje, prezentiranje i posluživanje barske mješavine   Polaznik dekorira izrađenu barsku mješavinu u skladu s nazivom barske mješavine, sastojcima od kojeg je piće pripremljeno, bojom, izgledom čaše i prigodom za koju je izrađena. Za dekoriranje polaznik na odabir ima lokalne, domaće namirnice čiju upotrebu za dekoraciju barskih mješavina objašnjava prilikom posluživanja i prezentiranja s naglaskom na odnos vremena između zaprimanja narudžbe i posluživanja kupaca te aktivnog slušanja.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ELEMENTI VREDNOVANJA** | **NEZADOVOLJAVA**  **(0 bodova)** | **DJELOMIČNO**  **(50-75%)**  **(1 bod)** | **U POTPUNOSTI**  **(više od 75%)**  **(2 boda)** | | Poznavanje vrsta i tipova barova | Ne poznaje vrste i tipove barova | Djelomično poznaje vrste i tipove barova | Poznaje vrste i tipove barova | | Odabir inventara | Nije pravilno odabrao inventar | Djelomično je odabrao inventar | Odabrao je inventar | | Tehnika pripremanja barske mješavine | Nije pravilno pripremio barsku mješavinu | Djelomično je pripremio barsku mješavinu | Pripremio je barsku mješavinu | | Izrada menija barske mješavine | Nije izradio meni barske mješavine | Djelomično je izradio meni barske mješavine | Samostalno je izradio meni barske mješavine | | Dekoracija barske mješavine | Nije pravilno izradio dekoraciju | Djelomično je izradio dekoraciju | Izradio je dekoraciju | | Prezentiranje barske mješavine | Nije prezentirao barsku mješavinu | Djelomično je prezentirao barsku mješavinu | Samostalno je prezentirao barsku mješavinu | | Posluživanje barske mješavine | Nije poslužio barsku mješavinu | Uz pomoć nastavnika je poslužio barsku mješavinu | Samostalno je poslužio barsku mješavinu | | | |
| **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** | | **Osobna higijena u ugostiteljstvu, 2 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| **Razlikovati vrste i puteve prenošenja zarazih bolesti u ugostiteljstvu povezanih s osobnom higijenom** | | |
| **Objasniti važnost nošenja radne odjeće i obuće te njenog redovitog održavanja** | | |
| **Koristiti i održavati radnu odjeću i obuću** | | |
| **Opisati važnost održavanja osobne higijene** | | |
| **Objasniti načine prevencije širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu** | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav je egzemplarna nastava.  Polaznici će putem verbalno-tekstualnih predavanja usvajati osnovna znanja o osobnoj higijeni, higijeni radnih prostora, zaštitnoj radnoj odjeći i obući u ugostiteljstvu u svrhu mjera zaštite pri poslovima pripremanja i posluživanja barskih mješavina sukladno sanitarno higijenskim standardima koji se primjenjuju u ugostiteljskom objektu.  Nastavnik će polaznicima demonstrirati pravilne mjere prevencije (redovito pranje ruku, korištenje rukavica, dezinfekcije radnih površina i inventara) i pravilnu upotrebu zaštitne radne obuće i odjeće te važnosti održavanje higijene iste radi očuvanja higijenskih standarda obzirom da ona štiti od kontaminacije hrane, sprječava prijenos mikroorganizama i održava higijenu radnog okoliša te sprječava unošenje prljavštine i mikroorganizama s vanjskih površina te smanjuje rizik od ozljeda koje će polaznici demonstrirati u ugostiteljskom objektu ili scenarije/ studije slučaja koji ilustriraju stvarne situacije u ugostiteljskom okruženju.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju istraživanje različitih vrsta zaraznih bolesti koje se mogu prenositi u ugostiteljstvu povezane s osobnom higijenom te istraživanje i prezentiranje različitih načina prevencije širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu radi zaštite osobnog zdravlja, zdravlja gostiju i zaposlenika te očuvanja ugleda ugostiteljskog objekta. Na kraju, polaznici će predložiti preporuke o tome kako održavati čist prostor, ukloniti otpad na pravilan način i provoditi redovito održavanje opreme.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Osobna higijena  Higijena radnog prostora  Zaštitna radna odjeća i obuća u ugostiteljstvu  Sanitarno higijenski standardi  Zarazne bolesti | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Skup ishoda učenja i pripadajući ishodi provjeravaju se pisano i/ili usmeno, vrednovanjem postupaka i rezultata rješavanja radne situacije / projektnih aktivnosti / usmene prezentacije i/ili pisanog rada i/ili mapom radova, a na temelju unaprijed definiranih elemenata i kriterija vrednovanja (analitičke i holističke rubrike za vrednovanje).  **Opis projektnog zadatka:**  Polaznik dobiva zadatak pripremiti radno okruženje na način da provjeri jesu li radne površine i oprema u barmenskom području čiste i dezinficirane te da li je osigurana dovoljna opskrba sapunom, dezinficijensom i papirnatim ručnicima. Nakon toga polaznik demonstrira pravilno pranje i dezinficiranje ruku te radnog okruženja. Polazniku su ponuđene tri vrste zaštitne radne odjeće i obuće. Polaznik odabire radnu odjeću i obuću sukladno radnom mjestu u kojem će se zadatak izvršiti.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja** | **Ne** | **Da** | | Održavanje osobne higijene u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta |  |  | | Provedba sanitarno higijenskih standarda u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta |  |  | | Primjena osobnih zaštitnih sredstava (obuća i odjeća) prema tipu radnog zadatka |  |  | | Provedba mjera spriječavanja širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu |  |  | | | |
| **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: |  |