**Naziv ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**priprema i ukrašavanje složenih slastica**

**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 ukrašavanje složenih slastica |
| **Vrsta programa** | usavršavanje |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu (razina 4)SIU 2: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica (razina 4) |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | **7 CSVET**SIU 1: Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu (3 CSVET)SIU 2: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica (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 / skupovi ishoda učenja** | **Sektorski kurikulum** |
| **SZ: Slastičar / Slastičarka**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/147>**SKOMP 1:** Izrada i serviranje gotovih slastica<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1304>**SKOMP 2:** Namirnice u slastičarstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1305> | **SK: Slastičar / Slastičarka (standard strukovnog dijela kvalifikacije)**<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/514> **SIU 1:** Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14144> **SIU 2:** Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14130>  |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje kvalifikacije na razini 4.1 u podsektoru ugostiteljstvo (kuhar, slastičar)
* Važeća sanitarna iskaznica
* Liječničko uvjerenje medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje poslova pripreme i ukrašavanja složenih slastica
 |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečena 7 CSVET boda
* Uspješna završna provjera stečenih znanja, usmenim i/ili pisanim provjerama te provjera vještina polaznika, projektnim i problemskim zadatcima a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo.Svakom polazniku, nakon uspješno završene završne provjere, izdaje se *Uvjerenje o usavršavanju za stjecanje mikrokvalifikacije priprema i ukrašavanje složenih slastica* |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema i ukrašavanje složenih slastica, provodi se redovitom nastavom u trajanju od **175 sati**, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela programa na daljinu u stvarnom vremenu.Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja i poučavanja u trajanju od **35 sati**, dijelom učenjem temeljenom na radu u trajanju od **120 sati** a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika u trajanju od **20 sati**.Učenje temeljeno na radu obuhvaća rješavanje problemskih situacija i izvršenje konkretnih radnih zadaća u simuliranim uvjetima. Kod polaznika se potiče razvijanje samostalnosti i odgovornosti u izvršenju radnih zadaća kao i razvijanje suradničkih odnosa s ostalim sudionicima u zajedničkom radu te stvaranje budućih kvalitetnih poslovnih odnosa. |
| **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, friteza, salamander i dehidrator) te
* ventilaciju prostora.

Zaštitna odjeća i obuća<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14144> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14130>  |
| **Kompetencije koje se programom stječu**  |
| 1. Razlikovati energetsku i nutritivnu vrijednost pojedinih namirnica, njihova svojstva, učinak na čovjeka i način upotrebe
2. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštivajući recept i normative
3. Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme
4. Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom
5. Rezati i oblikovati slastice
6. Puniti i ukrasiti slastice
7. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice -
8. Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati
 |
| **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** |  |

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 ukrašavanje i serviranje složenih slastica | Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu | 4 | 3 | 15 | 50 | 10 | 75 |
| Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica  | 4 | 4 | 20 | 70 | 10 | 100 |
| **Ukupno:** | **7** | **35** | **120** | **20** | **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, UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE SLOŽENIH SLASTICA** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14144> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14130> 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: Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu (3 CSVET)SIU 2: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica (4 CSVET) |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 35 sati (20 %) | 120 sati (69 %) | 20 sati (11 %) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je upoznati polaznike s načinima izrade složenih slastica prateći moderne tržišne zahtjeve i trenove u prehrani te njihova primjena u slastičarnicama. Polaznici će naučiti složene tehnike pripreme složenih slastica korištenjem pravilnih tehnoloških postupaka pri izradi na inovativan način kao i uređaje i opremu za suvremeno ukrašavanje, dekoriranje i serviranje složenih slastica ovisno o načinu upotrebe i prigode za koju se slastica izrađuje. Polaznici će biti potaknuti da eksperimentiraju i inoviraju u pripremi složenih slastica. Razvit će kreativnost u izboru okusa, kombinaciji sastojaka i dizajnu slastica. Također će naučiti prilagođavati recepte i tehnike kako bi stvorili i servirali jedinstvene i personalizirane slastice uz sposobnost prepoznavanja organoleptičkih svojstava složene slastice. Polaznici će tako kroz ovaj modul biti osposobljeni za uspješno pripremanje, izradu i serviranje slastica s visokom kvalitetom i estetskim izgledom, pridržavajući se stručnih standarda i propisanih normativa uz odabir i racionalnu upotrebu uređaja i pribora. |
| **Ključni pojmovi** | *složene slastice, trendovi u slastičarstvu, kreiranje novih složenih slastica, lokalne namirnice, moderne slastice, kreativnost u slastičarstvu, tehnike i alati za oblikovanje i ukrašavanje složenih slastica, pribor za serviranje slastica, organoleptička svojstva složenih slastica* |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa izrade - pripreme, oblikovanja, ukrašavanja i serviranja složenih slastica prema zahtjevima klijenta odnosno namjeni.Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih problema radnoga procesa izrade složenih slastica. 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.). Nastavnik polaznicima prezentira određenu radnu, realnu situaciju iz gospodarstva (problem, temu, projekt), iz koje je vidljiva potreba za kompetencijama koje se postižu ostvarivanjem zadanih ishoda učenja predmetne mikrokvalifikacije, a polaznici će, koristeći prethodno stečena znanja i vještine, uz mentora/nastavnika, otkrivati načine rješavanja problema i riješiti zadani zadatak. |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | **Preporučena literatura:**1. Matelja. George. 2009. *Najzdravije namirnice svijeta*. Planetopija. Profil.
2. Mandić, Milena, Lela. 2007. *Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja*. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek.
3. Kažinić Kreho, L. (2009.) *Prehrana 21.stoljeća*, Zagreb: Profil
4. Krešić, G. (2012.) *Trendovi u prehrani*, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | **Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu, 3 CSVET** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. navesti nove trendove u slastičarstvu
 |
| 1. opisati značenje praćenja trendova u slastičarstvu
 |
| 1. kreirati nove slastice uvažavajući trendove
 |
| 1. servirati kreativne i inovativne slastice
 |
| 1. procijeniti organoleptička svojstva izrađene kreativne i inovativne slastice
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav u skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.Polaznici će planirati izradu kreativne i inovativne složene slastice prema namijeni. Prilikom planiranja polaznici će se upoznati s načinima pravilne upotrebe namirnica prema njihovoj energetskoj i nutritivnoj vrijednosti i utjecaju na ljudski organizam te će osvjestiti važnost odabira sastojaka u skladu s receptima i normativima kako bi se postigla kvalitetna i konzistentna složena slastica. Usvojene vještine potom će primijeniti za pripremu osnovnih tijesta, slastičarskih smjesa i krema; izradu i serviranje složene slastice te će procijeniti njezina organoleptička svojstva dok će nastavnik pružiti smjernice i povratne informacije tokom cijelom procesa kako bi se postigla kreativnost i inovativnost u izradi složenih slastica. Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave kao i sistematiziranje otkrivenih ideja. Samostalne aktivnosti polaznika uključuju istraživanje najnovijih trendova u slastičarstvu, uspješne slastičarnice i slastičare koji su usvojili nove trendove, testiranje i prilagođavanje recepata kako bi se postigla željena kombinacija okusa, tekstura i prezentacije složene slastice, te bilježenje povratnih informacija o organoleptičkim svojstvima složene slastice, uključujući sugestije za poboljšanje. Ovaj pristup omogućuje polaznicima da steknu teorijsko znanje o trendovima u slastičarstvu, razviju praktične vještine u kreiranju novih slastica, primijene svoju kreativnost i inovativnost te procijene kvalitetu svojih radova.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti u kreiranju i izradi složenih slastica alternativne prehrane. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Trendovi u slastičarstvu****Inovacije u slastičarstvu*** Priprema osnovnih tijesta, slastičarskih smjesa i krema na inovativni način
* Načini izrade slastica na inovativan način
* Svojstva inovativnih postupaka
* Tehnološki postupci izrade modernih slastica

**Izrada složene slastice na moderan način*** Organoleptička svojstva inovativnih slastica
 |
| **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 radne situacije i/ili projektnog zadatka:****Zadatak**: Polaznik planira kreiranje i izrađuje inovativnu složenu slasticu uvažavajući nove trendove u slastičarstvu ili prema zadanoj lokalnoj namirnici, primjenom odgovarajućeg inovativnog tehnološkog postupka izrade i inventara. Nakon izrade, složenu slasticu prezentira uz pojašnjenje energetske i nutritivne vrijednosti korištenih namirnica i opisuje organoleptička svojstva izrađene slastice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim polaznicima i nastavniku.**Vrednovanje:** Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ELEMENTI****VREDNOVANJA** | **NEZADOVOLJAVAJUĆE****( 0 BODOVA )** | **DJELOMIČNO****(1 BOD )** | **U POTPUNOSTI****(2 BODA)** |
| Planiranje vremena pripreme i izrade inovativne slastice |  |  |  |
| Priprema osnovnih tijesta, slastičarskih smjesa i krema |  |  |  |
| Tehnološki postupci izrade modernih slastica |  |  |  |
| Izrada kreativne i inovativne slastice |  |  |  |
| Prezentiranje kreativne i inovativne slastice |  |  |  |
| Organoleptička analiza izrađene složene slastice |  |  |  |

 |
| **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** | **Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica, 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** |
| 1. opisati tehnike oblikovanja i ukrašavanja složenijih slastica
 |
| 1. primijeniti alate za oblikovanje i ukrašavanje složenijih slastica
 |
| 1. objasniti važnost oblikovanja i ukrašavanja slastica
 |
| 1. oblikovati složenije slastice
 |
| 1. ukrasiti složenije slastice
 |
| 1. primijeniti primjeren pribor i posuđe za serviranje složenijih slastica
 |
| 1. procijeniti organoleptička svojstva ukrašene i servirane složene slastice
 |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu.Polaznici će oblikovati, ukrašavati i servirati složene slastice te će koristiti različite tehnike i alate. Polaznici će tako naučiti pravilne tehnike rezanja i oblikovanja slastica kako bi postigli atraktivne prezentacije i izradu različitih oblika, slojeva, punjenja, preljeva, glazura i dekoracija koje dodatno poboljšavaju estetiku slastica. Zaključno, polaznici će zajedno s nastavnikom kontrolirati kvalitetu složenih slastica putem organoleptičke analize.Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave kao i sistematiziranje otkrivenih ideja. Samostalne aktivnosti polaznika uključuju istraživanje različitih tehnika oblikovanja i ukrašavanja složenijih slastica, serviranja slastica i istraživanje razloga zašto je oblikovanje i ukrašavanje slastica važno u slastičarstvu, kao što su estetski dojam, privlačnost potrošačima i izražavanje kreativnosti.Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti u oblikovanju, ukrašavanju i serviranju složenijih slastica. |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Oblikovanje složenijih slastica*** Kalupi i pribor za oblikovanje
* Načini oblikovanja

**Ukrašavanje složenijih slastica*** Pribor za ukrašavanje složenijih slastica
* Tehnike ukrašavanja složenijih slastica

**Serviranje složenijih slastica*** Posuđe i pribor za serviranje složenijih slastica
* Načini serviranja složenijih slastica

**Organoleptička svojstva složenih slastica** |
| **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 radne situacije i/ili projektnog zadatka:**Polaznik dobiva zadatak oblikovati, ukrasiti i servirati  zadane složene slastice koristeći složene tehnike pripreme slastica kao što su izrada višeslojnih torti, filova, kremova i baza uz pravilan odabir alata za oblikovanje i ukrašavanje i primjerenog pribora i posuđa za serviranje. Nakon toga opisuje organoleptička svojstva oblikovane, ukrašene i servirane složene slastice čiju kvalitetu kontroliraju i ostali polaznici te nastavnik zapažajući sve aspekte i dajući konstruktivne povratne informacije o ukusu, teksturi, izgledu i mirisu slastice.**Vrednovanje:**Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ELEMENTI****VREDNOVANJA** | **NEZADOVOLJAVAJUĆE****( 0 BODOVA )** | **DJELOMIČNO****(1 BOD )** | **U POTPUNOSTI****(2 BODA)** |
| Primjena alata za oblikovanje i ukrašavanje složenijih slastica |  |  |  |
| Tehnike oblikovanja složenije slastice |  |  |  |
| Tehnike ukrašavanja složenije slastice |  |  |  |
| Primjena odabranog slastičarskog pribora i posuđa za serviranje složenijih slastica |  |  |  |
| Organoleptička analiza ukrašene i servirane složene slastice |  |  |  |

 |
| **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: |  |