**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**proizvodnja domaćih voćnih rakija i likera**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |
| --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA** **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** |
| **Sektor**  | Poljoprivreda, prehrana i veterina |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije proizvodnja domaćih voćnih rakija i likera |
| **Vrsta programa** | osposobljavanje |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja (razina 4)SIU 2: Tehnologija alkoholnih i bezalkoholnih pića (razina 4)SIU 3: Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera (razina 4)SIU 4: Prezentacija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda (razina 4) |
| **Obujam ž****u bodovima (CSVET)** | **9 CSVET**SIU 1: Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja (1 CSVET)SIU 2: Tehnologija alkoholnih i bezalkoholnih pića (5 CSVET)SIU 3: Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera (2 CSVET)SIU 4: Prezentacija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda (1 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** |
| **Prehrambeni tehničar/Prehrambena tehničarka**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/100> **SKOMP 1:** Primjenjivanje zakonskih propisa zaštite na radu, zaštite od požara te zaštite okoliša i energetske učinkovitosti u prehrani<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/890> **SKOMP 2:** Vođenje tehnološkog procesa, upravljanje strojevima i opremom u prehrambenoj industriji i preradi hranehttps://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/885 **SKOMP 3**: Primjenjivanje vještina poslovnog komuniciranja i timskog rada u prehrambenoj industriji i preradi hrane <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/895> **Tehničar proizvođač u hortikulturi/Tehničarka proizvođačica u hortikulturi**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/482> **SKOMP 1:** Osnove prerade hortikulturnih proizvoda<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/3972>**SKOMP 2:** Provođenje poljoprivredne proizvodnje prema važećim standardima kvalitete<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/3977> | **Prehrambeni tehničar / Prehrambena tehničarka (standard strukovnog dijela kvalifikacije)** <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/488> **SIU 1:** Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6012> **SIU 2**: Tehnologija alkoholnih i bezalkoholnih pića https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6883 **SIU 3**: Prezentacija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6891> **Tehničar proizvođač u hortikulturi / Tehničarka proizvođačica u hortikulturi (standard strukovnog dijela kvalifikacije)**<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/289> **SIU 4**: Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/8832>   |  |
|  **Uvjeti za upis u program** | * posjedovanje cjelovite kvalifikacije na razini 1 HKO-a (završena osnovna škola)
* navršenih 18 godina starosti
* liječnička svjedodžba medicine rada za poslove proizvodnje domaćih voćnih rakija i likera
 |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | - stečenih **9 CSVET** bodova- uspješna završna provjera stečenih znanja usmenim i/ili pisanim putem, projektnim i problemskim zadatcima temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća - provjera vještina proizvodnje domaćih voćnih rakija i likera na konkretnim radnim zadacima prema propisanim standardima i normativima uz primjenu alata i uređaja na siguran način kao i pravilnu primjenu mjera zaštite na radu i zaštite okoliša te korištenjem osobnih zaštitnih sredstava. O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo. Svakom polazniku nakon uspješno završene provjere izdaje se *Uvjerenje o osposobljavanju za stjecanje mikrokvalifikacije proizvodnja domaćih voćnih rakija i likera.* |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije proizvodnja domaćih voćnih rakija i likera provodi se redovitom nastavom u trajanju od **225 sati,** uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela nastave putem online prijenosa u stvarnom vremenu (u slučaju da ustanova posjeduje materijalne uvijete za izvođenje online nastave).Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja i poučavanja u ustanovi, u trajanju od **95** sati, dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **105** sati, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **25** sati. Učenje temeljeno na radu izvodi se u radnim uvjetima u poduzeću ili OPG-u s kojim ustanova ima sklopljen Ugovor o poslovnoj suradnji i/ili na pokušalištima/praktikumima ustanove odnosno terenu za koji ustanova ima odgovarajući dokument o korištenju polja. |
| **Horizontalna prohodnost**  | */* |
| **Vertikalna prohodnost** | */* |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6012> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6883> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6891> https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/8832  |
| **Kompetencije koje se programom stječu:** |
| 1. primijeniti propisana osobna zaštitna sredstva za rad sukladno zahtjevima radnog mjesta
2. primijeniti zakonske propise o sigurnosti i zaštiti na radu, zaštiti okoliša i zaštiti od požara te drugih standarda
3. primijeniti tehnologiju proizvodnje prehrambenih proizvoda
4. rukovati strojevima i sredstvima za rad
5. izabrati odgovarajuću ambalažu i provesti pakiranje gotovih proizvoda za tržište
6. provoditi tehnologije skladištenja voća, povrća, grožđa, ljekovitog i aromatičnog bilja i njihovih prerađevina
7. provjeriti kvalitetu robe i/ili usluge prema važećim propisima i standardima
8. primijeniti osnove pisane i usmene komunikacije i poslovnog bontona i kulture
 |
| **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 ustanove.
 |
| **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.** | **TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE** | Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja | 4 | 1 | 15 | 5 | 5 | 25 |
| Tehnologija alkoholnih i bezalkoholnih pića | 4 | 5 | 50 | 65 | 10 | 125 |
| Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera | 4 | 2 | 20 | 25 | 5 | 50 |
| **2.** | **PREZENTACIJA I PROMOCIJA PROIZVODA** | Prezentacija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda | 4 | 1 | 10 | 10 | 5 | 25 |
| **Ukupno**: | **9** | **95** | **105** | **25** | **225** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6012><https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6883> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6891>  |
| **Obujam modula (CSVET)** | **8 CSVET**SIU 1: Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja (1 CSVET)SIU 2: Tehnologija alkoholnih i bezalkoholnih pića (5 CSVET)SIU 3: Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera (2 CSVET) |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 85 sati (42%) | 95 sati (48%) | 20 sati (10%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je osigurati polazniku stjecanje kompetencija za proizvodnju voćnih rakija i voćnih likera na tradicionalan način, uzimajući u obzir kemijski sastav sirovina te koristeći adekvatne uređaje i strojeve. Osim toga, polaznici će steći kompetencije kako pravilno zbrinuti otpad i nusproizvode koji nastaju u procesu proizvodnje. Kroz ovaj modul, polaznici će se upoznati s analizom sirovina, tehnologijom destilacije, pripremom sirovina za proizvodnju likera, tradicionalnim metodama proizvodnje likera te analizom volumnog postotka alkohola. Također će analizirati sigurnosne standarde i zakonodavne zahtjeve koji se odnose na proizvodnju alkoholnih pića kako bi osigurali da se proces provodi u skladu s propisima. Kroz ovaj modul polaznici će steći znanja i vještine potrebne za uspješnu proizvodnju domaćih voćnih rakija i likera na tradicionalan i siguran način, u skladu s pravilima zaštite na radu, zaštite zdravlja i okoliša te pravilno zbrinjavanje i iskorištavanje nusproizvoda. |
| **Ključni pojmovi** | *voćna rakija, voćni liker, sirovine, uređaji, strojevi, zbrinjavanje otpada, nusproizvodi, analiza sirovina, destilacija, volumni postotak alkohola, sigurnosni standardi* |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se kroz dva oblika:* integrirano u mikrokvalifikaciju kroz rad u stvarnim radnim situacijama i rješavanju problema u školskim specijaliziranim prostorima (simuliranim uvjetima)
* učenje na radnome mjestu (u/na prostorima specijaliziranim za proizvodnju voćnih rakija i voćnih likera), kod poslodavaca s kojim ustanova ima potpisan ugovor o poslovnoj suradnji gdje polaznici sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora.
 |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | Literatura:1. Miroslav Banić: „Rakije, whisky i likeri“, Gospodarski list d.d., Zagreb, 2006.
2. Milenko Blesić i ostali: „Praktično vinogradarstvo i vinarstvo“, Izdanje autora uz podršku CRS Sarajevo, 2013.
3. Marin Mihaljević Žulj: „Voćne rakije, likeri i travarice“, Gospodarski list d.d., Zagreb, 2021.
4. F. Lopez i ostali: „Fruit Brandies“, Science and Technology of Fruit Wine Production, 531–556, 2017.
5. Walker, G. i Stewart, G. „Saccharomyces cerevisiae in the Production of Fermented Beverages. Beverages“, 2(4), 30, 2016.
6. Christoph, N. i Bauer-Christoph, C. "Flavour of spirit drinks: Raw materials, fermentation, distillation, and ageing. Flavours and fragrances: chemistry, bioprocessing and sustainability“, 219-239, 2007.
7. Jamróz, J. i Jankowski, D. „Characteristics of producing ethyl alcohol. Technical Transactions“, 115(3), 53-66, 2018.

Internetski izvori:1. Tehnologija hrane – „Tehnologija proizvodnje voćnih rakija“, https://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/tehnologija-proizvodnje-vocnih-rakija
2. Agroportal – „Što trebate znati o voćnim rakijama“, https://www.agroportal.hr/savjeti/31710
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:** | **Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja, 1 CSVET** |
| **Ishodi učenja** |
| Utvrditi izvore opasnosti i mjere zaštite na radnom mjestu. |
| Analizirati osnovna načela rada na siguran način. |
| Povezati načine provedbe zaštite na radu s radnom okolinom i radnim zadacima. |
| Procijeniti rizik od nastanka i širenja požara.Procijeniti posljedice loše prehrane i ovisnosti na sigurnost i radnu sposobnost. |
| Demonstrirati postupak pružanja prve pomoći unesrećenoj osobi. |
| Primijeniti propisane mjere zaštite na radu i osobna zaštitna sredstva u radnom procesu. |
| Analizirati higijenu rada i profesionalne bolesti. |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustav je problemska nastava. Nastavnik demonstrira provedbu mjera zaštite na radu i higijene rada te postupke pružanja prve pomoći unesrećenoj osobi do dolaskla hitne pomoći, u proizvodnji domaćih voćnih rakija i likera. Polaznici uvježbaju i demonstraju prikazane protokole. Slijedi rješavanje problema, konkretne situacije iz realnog sektora te vrednovanje rješenja po jasnim kriterijskim tablicama. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će u obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada i primjenjivati propisane mjere zaštite na radu. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti polaznika te ih potiče na primjenu stečenih znanja i vještina. |
| **Nastavne cjeline/teme** | Zaštita na raduHigijena radaPrehrana kao mjera zaštite od bolestiProfesionalne bolesti  |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i obrazovne skupine.Zadatak:Demonstrirati postupke mjera zaštite na radu i higijene rada u proizvodnji domaćih voćnih rakija i likera te postupke pružanja prve pomoći unesrećenoj osobi do dolaskla hitne pomoći na modelu lutke. Uključiti osnovna pravila zaštite na radu, osiguranje od udara električne struje, sprječavanje nastanka požara i eksplozije, osiguranje radne površine i radnog prostora, osiguravanje puteva za prolaz, prijevoz i evakuaciju, osiguranje čistoće, potrebne temperature, rasvjete, ograničenja buke i vibracije te posebno osiguranje od štetnih tvariRiješiti standardizirani ispit zaštite na radu |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| */* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:** | **Tehnologija alkoholnih i bezalkoholnih pića, 5 CSVET** |
| **Ishodi učenja** |
| Protumačiti kemijski sastav i vrste osnovnih i pomoćnih sirovina za proizvodnju alkoholnih i bezalkoholnih pića |
| Izdvojiti zakonsku regulativu primjenjivu u proizvodnji alkoholnih i bezalkoholnih pića |
| Razlikovati proizvodne procese specifične za pojedinu tehnologiju |
| Koristiti strojeve i uređaje u proizvodnji alkoholnih i bezalkoholnih pića |
| Odabrati ambalažu za alkoholna i bezalkoholna pića |
| Provoditi praćenje tehnološkog procesa proizvodnje alkoholnih i bezalkoholnih pića |
| Zbrinjavati otpad i nusproizvode u proizvodnji alkoholnih i bezalkoholnih pića |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustavi unutar ovoga skupa ishoda učenja su istraživačka nastava i učenje temeljeno na radu. Polaznici istražuju sastave voćnih rakija i likera na temelju deklaracija te zakonsku regulativu koja regulira pitanje proizvodnje jakih voćnih rakija i voćnih likera. Zadatak uključuje izradu skice plana proizvodnje i popis potrebnih alata i strojeva, uz poštivanje stručnih normi i zakonskih smjernica za proizvodnju alkoholnih i bezalkoholnih pića. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će u prostorima za proizvodnju voćnih rakija i likera, u specijaliziranim praktikumima i/ili kod poslodavca s kojim ustanova ima potpisan ugovor o suradnji polaznici obavljaju konkretne radne zadaće uz nadzor mentora prema pravilima struke na siguran način.  |
| **Nastavne cjeline/teme** | Zakonska regulativaPomoćne sirovine za proizvodnju alkoholnih i bezalkoholnih pićaTehnologija proizvodnje alkoholnih i bezalkoholnih pićaSigurnost na radu i zaštita zdravlja i okoliša |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i obrazovne skupine.Primjeri vrednovanja:Za zadana pića koja pripadaju određenoj vrsti na temelju deklaracije odrediti sastav i njihovu nutritivnu vrijednost. Istražiti tehnološki proces njihove proizvodnje kao i strojeve i uređaje koji se koriste te rezultate prezentirati kolegama uz pomoć odabranih digitalnih alata. U specijaliziranim prostorima za proizvodnju navedenih proizvoda ustanove i/ili poslodavca uz primjenu strojeva i uređaja na siguran način proizvesti definirane korake u proizvodnji zadanog proizvoda. Odabrati odgovarajuću ambalažu te zbrinuti otpad i nusproizvode prema pravilima struke. Vrednovanje se provodi na temelju jasnih kriterija izvedenosti propisanih koraka u okviru pojedinih radnih zadaća. |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| */* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:** | **Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera, 2 CSVET** |
| **Ishodi učenja** |
| Izdvojiti zakonsku regulativu primjenjivu u proizvodnji alkoholnih i bezalkoholnih pića |
| Razlikovati vrste voćnih rakija i voćnih likera |
| Primijeniti odgovarajuću tehnologiju proizvodnje voćnih rakija sukladno propisima |
| Provesti postupak razrjeđivanja rakije na temelju alkoholne jakosti |
| Razlikovati tehnologije proizvodnje voćnih likera sukladno propisima |
| Proizvesti voćne likere na tradicionalni način, korištenjem prirodnih dodataka |
| Protumačiti kemijski sastav i vrste osnovnih i pomoćnih sirovina za proizvodnju rakije i voćnih likera |
| Koristiti strojeve i uređaje u proizvodnji rakija i voćnih likera |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Ishodi učenja unutar ovog skupa ostvaruju se kroz učenje temeljeno na radu uz nadzor mentora u stvarnim i/ili simuliranim uvjetima. Polaznici rješavaju konkretne radne zadaće u tehnološkom procesu proizvodnje voćnih rakija i likera, koriste strojeve i uređaje za destilaciju te provode jednostavnu kemijsku analizu i tumače kemijski sastav i vrste osnovnih i pomoćnih sirovina. Primjenjuju odgovarajuću tehnologiju proizvodnje voćnih rakija uz nazočnost mentora sukladno propisima te samostalno proizvode voćni liker na tradicionalni način, korištenjem prirodnih dodataka. Provode se postupci vrednovanja i samovrednovanja po jasno definiranim kriterijima. |
| **Nastavne cjeline/teme** | Sirovine za proizvodnju voćnih rakija i likeraTehnologija proizvodnje domaće voćne rakijeTehnologija proizvodnje domaćih voćnih likeraKemijski sastav i analiza |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i obrazovne skupine.Primjeri vrednovanja:Polaznici su podijeljeni u dva tima. Jedan tim će provesti postupak proizvodnje domaće voćne rakije (voće po izboru tima) metodom destilacije, a drugi tim će napraviti tri vrste domaćih voćnih likera (voće po izboru tima). Svaki tim priprema detaljan plan proizvodnje uključujući količine sirovina i vremenske rokove. Vode evidenciju o korištenim uređajima i strojevima te provode analizu kemijskog sastava proizvedene rakije i likera. Svaki tim bit će odgovoran za proizvodnju voćne rakije i voćnog likera prema specifičnim uputama:Proizvodnja domaće voćne rakije:* Odabrati voćnu sirovinu (npr. šljiva, jabuka, kruška, dunja) s naglaskom na optimalni kemijski sastav za destilaciju.
* Pripremiti voće za fermentaciju.
* Koristiti destilacijsku opremu na odgovarajući način kako bi se postigla minimalna jakost od 30 volumnih postotaka alkohola.
* Pratiti proces fermentacije i destilacije te kontrolirati kvalitetu rakije.
* Zbrinuti otpad i nusproizvode u skladu s propisima.

Proizvodnja domaćeg voćnog likera:* Odabrati vrstu voća za liker (npr. orah, kruška, kupina, jagoda, ribiz, višnja, trešnja) i pripremiti sirovinu.
* Koristiti tradicionalne metode kako bi se pripremio liker.
* Odrediti volumni postotak alkohola u likeru koristeći adekvatnu opremu.
* Kontrolirati kemijski sastav i okus likera.
* Zbrinuti otpad i nusproizvode u skladu sa zakonskim smjernicama.

Slijedi prezentiranje provedenih koraka i rezultata kao i poteškoća koje su se pojavile tijekom procesa te postupaka rješavanja problema. Vrednovanje se provodi na temelju jasnih kriterija razrađenih u kriterijskoj tablici koja je polaznicima podijeljena pri zadavanju zadatka. |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| */* |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **PREZENTACIJA I PROMOCIJA PROIZVODA** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6891 |
| **Obujam modula (CSVET)** | **1 CSVET**SIU 4: Prezentacija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda (1 CSVET) |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 10 (40%) | 10 (40%) | 5 (20%) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je stjecanje znanja i vještina za uspješnu promociju i prezentaciju tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda. Kroz praktične aktivnosti, polaznici će steći kompetencije za prepoznavanja ključnih karakteristika navedenih proizvoda te će primijeniti strategije promocije. Polaznici će samostalno identificirati karakteristike tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda, primijeniti strategije promocije vlastitog proizvoda te aktivno sudjelovati na sajmovima, izložbama i manifestacijama posvećenim tradicionalnim i autohtonim prehrambenim proizvodima. |
| **Ključni pojmovi** | *tradicionalni proizvodi, autohtoni prehrambeni proizvodi, karakteristike proizvoda, promocija proizvoda, kulturna vrijednost, marketing strategije, prezentacija proizvoda, sajmovi i izložbe, očuvanje autentičnosti* |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se kroz dva oblika:* integrirano u mikrokvalifikaciju kroz rad u stvarnim radnim situacijama i rješavanju problema u školskim specijaliziranim prostorima (simuliranim uvjetima)
* učenje na radnome mjestu (u/na prostorima specijaliziranim za proizvodnju povrća), kod poslodavaca s kojim ustanova ima potpisan ugovor o poslovnoj suradnji gdje polaznici sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora.
 |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | Literatura1. Baćac R.: Priručnik za bavljenje seoskim turizmom-Korak po korak od ideje do uspješnog poslovanja, Ministarstvo turizma Republike Hrvatske, 2011
2. Brščić K., Franić R., Ružić D.:“ Zašto agroturizam-mišljenje vlasnika“, Journal of central European Agriculture, 2010
3. Demonja, D., Ružić, P. : Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima, Meridijani, Samobor, 2010
4. Geić, S.: Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split, 2011
5. Jelinčić, D.A.: Agroturizam u europskom kontekstu. Stud. Ethnol. Croat., Vol.19., Zagreb, 2007

Internetski izvori:1. http://www.progressive.com.hr/component/content/article/62-kolumne/4268-izvornitradicijski-proizvodi-hrvatska-hrana-dio-tradicije-europe.html
2. http://www.svijet-kvalitete.com/index.php/prehrana/1689-autohtoni-prehrambeniproizvodi
3. http://www.zakon.hr/cms.htm?id=634, koji je zakon
4. http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/Uredba%20(EU)%20br.%201151%202012%20o%20sustavima%20kvalitete%20za20poljoprivredne%20i%20prehrambene%20proizvode%20(SL%20L%20343,%2014.%2012.%202012.).pdf
5. http://www.mps.hr/default.aspx?id=6078
6. http://www.svijet-kvalitete.com/index.php/prehrana/1689-autohtoni-prehrambeniproizvodi
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:** | **Prezentacija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda, 1 CSVET** |
| **Ishodi učenja** |
| Izdvojiti karakteristike tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda |
| Objasniti načine promocije tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda |
| Provesti promociju za napravljeni proizvod |
| Sudjelovati na sajmu/izložbi/manifestaciji vezanoj uz prezentaciju tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvode |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** |
| Dominantni nastavni sustavi su heuristička nastava i učenje temeljeno na radu. U vođenom procesu učenja i poučavanja polaznici se potiču na samostalno otkrivanje načina promocije i karakteristika tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda kao i planiranje strategije promocije.Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će domaće rakije i/ili likere prezentirati uz korištenje različitih prezentacijskih metoda na sajmovima, izložbama i različitim manifestacijama te video materijala.  |
| **Nastavne cjeline/teme** | Karakteristike tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvodaPromocija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i obrazovne skupine.Primjeri vrednovanja:Polaznici na lokalnoj manifestaciji „ Dani voćnih rakija i likera“ prezentiraju zainteresiranoj javnosti vlastiti tradicionalni ili autohtoni proizvod (domaću voćnu rakiju i/ili liker) koji žele promovirati. Proizvod mora biti autentičan i odražavati kulturne i/ili tradicijske vrijednosti. Samoj prezentaciji prethodi razvijanje strategije promocije koja uključuje odabir ciljne skupine, marketinških alata, kanala komunikacije i budžeta. Osmišljavaju način prezentiranja proizvoda publici i provode planirane aktivnosti promocije u skladu s razrađenom strategijom. Prezentacija može popratno uključivati korištenje društvenih medija, degustaciju, izradu promotivnih materijala i sl. Nakon provedbe promocije i sudjelovanja na manifestaciji, timovi će analizirati učinkovitost svojih aktivnosti. Ocjenjivat će postignute ciljeve i identificirati eventualna poboljšanja za buduće promocije. Vrednovanje se provodi temeljem unaprijed definiranih kriterija koje polaznici dobivaju pri podjeli zadataka. |
| **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: |  |