**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje djelomične kvalifikacije**

**priprematelj jednostavnih slastica**

**Mjesto, vrijeme**

1. **OPĆI DIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**  **ZA STJECANJE DJELOMIČNE KVALIFIKACIJE** | | | |
| **Sektor** | Turizam i ugostiteljstvo | | |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje djelomične kvalifikacije priprematelj jednostavnih slastica | | |
| **Vrsta programa** | osposobljavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | **Razina kvalifikacije: 4 HKO**  SIU 1: Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu, razina 4 HKO  SIU 2: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, razina 4 HKO  SIU 3: Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu, razina 4 HKO  SIU 4: Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica, razina 4 HKO  SIU 5: Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina, razina 4 HKO  SIU 6: Tehnologija izrade slastica, razina 4 HKO  SIU 7: Osnove izrade tijesta, razina 4 HKO  SIU 8: Osnove izrade smjesa, razina 4 HKO  SIU 9: Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća, razina 4 HKO  SIU 10: Umaci, glazure, želei i kašice, razina 4 HKO | | |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | **UKUPNO: 29 CSVET**  SIU 1: Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu, 1 CSVET  SIU 2: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET  SIU 3: Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET  SIU 4: Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica, 4 CSVET  SIU 5: Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina, 2 CSVET  SIU 6: Tehnologija izrade slastica, 3 CSVET  SIU 7: Osnove izrade tijesta, 4 CSVET  SIU 8: Osnove izrade smjesa, 3 CSVET  SIU 9: Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća, 5 CSVET  SIU 10: Umaci, glazure, želei i kašice, 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: 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>  **SKOMP 3**: Higijena, zaštita zdravlja, zaštita na radu i ekologija u slastičarstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1307> | **SK: Slastičar / Slastičarka**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/514>  **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:** Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12850>  **SIU 4:** Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12853>  **SIU 5:** Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12842>  **SIU 6:** Tehnologija izrade slastica  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14123>  **SIU 7:** Osnove izrade tijesta  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14124>  **SIU 8:** Osnove izrade smjesa  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14126>  **SIU 9:** Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14128>  **SIU 10:** Umaci, glazure, želei i kašice  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14145> | |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje prethodne kvalifikacije minimalno na razini 1 HKO * Važeća sanitarna iskaznica | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 29 CSVET bodova * 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 osposobljavanju za stjecanje djelomične kvalifikacije *priprematelj jednostavnih slastica*. | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje djelomične kvalifikacije *priprematelj jednostavnih slastica* provodi se redovitom nastavom u trajanju od **725 sati**, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela programa putem *online* prijenosa u stvarnom vremenu putem aplikacija za virtualno učenje (vođeni proces učenja i poučavanja) a učenje temeljeno na radu isključivo uživo, u specijaliziranim učionicima i/ili kod poslodavaca (ugostiteljskim objektima) s kojim Ustanova ima sklopljeni ugovor o suradnji.  Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja i poučavanja u trajanju od **207 sati,** dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **373 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **145 sati**.  Učenje temeljeno na radu obuhvaća rješavanje problemskih situacija i izvršenje konkretnih radnih zadaća u simuliranim ili stvarnim uvjetima. | | |
| **Horizontalna prohodnost** | *-* | | |
| **Vertikalna prohodnost** | *-* | | |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | Kuharski praktikum, opremljen sa svim potrebnim uređajima za:   * obradu (mesoreznica, stroj za mljevenje mesa, kuhinjski radni stolovi, zidne police otvorene i zatvorene, topli stol, mramorna ploča, topla kupka, praonici, daske za rezanje, osobni alat, sitni kuhinjski inventar, sterilizator za osobni alat, lonci i tave različitih veličina, gastro posude raznih dimenzija, uređaji za miksanje i sjeckanje, vakumirka), * skladištenje (prostor za suho skladište, rashladni uređaji – i + režima rada i šoker), * gotovljenje namirnica i jela (termički uređaji, parno konvekcijska peć, peći, friteza, salamander i dehidrator) te * ventilaciju prostora.   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/12850>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12853>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12842>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14123>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14124>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14126>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14128>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14145>  Sukladno članku 22. stavku 1. Zakona o obrazovanju odraslih (Narodne novine br. 144/21), prema kojem je ustanova obvezna voditi brigu o pravima polaznika i pristupnika, postupati etično i na dobrobit polaznika i pristupnika, ustanova je dužna upoznati polaznika sa zdravstvenim zahtjevima potrebnim za stjecanje kvalifikacije. Polaznika se upoznaje sa zdravstvenim zahtjevima potrebnima u procesu stjecanja ishoda učenja, zdravstvenim zaprekama za zanimanje, opisom radnih zadaća, kao i uvjetima rada u zanimanju za koje polaznik upisuje program.  Nakon što je polaznik upoznat s navedenim, a u slučaju da zbog specifičnih zdravstvenih zahtjeva ili mogućih zdravstvenih ograničenja dođe do teškoća tijekom obrazovanja, zapošljavanja ili rada, uključujući nemogućnost ili ograničenu mogućnost obrazovanja, zapošljavanja ili obavljanja radnih zadataka, odgovornost preuzima sam polaznik.  Neovisno o zdravstvenim specifičnostima polaznika, ustanova je obvezna osigurati jednak pristup obrazovanju svim polaznicima, uz stalno poštivanje prava na zdravlje i sigurnost, osobito tijekom učenja temeljenog na radu. Ustanova i poslodavac kod kojega se odvija učenje temeljeno na radu odgovorni su za osiguravanje uvjeta rada koji ne ugrožavaju zdravlje polaznika.  Preporučuje se da polaznik i odgovorna osoba ustanove potpišu izjavu kojom potvrđuju upoznatost s prethodno navedenim informacijama o ukupnim zahtjevima zanimanja iz programa koji polaznik upisuje. Sadržaj izjave određuje sama ustanova, pri čemu forma nije propisana.  Podloga za primjenu jedinstvenog popisa zdravstvenih zahtjeva potrebnih za upis u pojedinom zanimanju je dokument objavljen na mrežnim stranicama Ministarstva znanosti, obrazovanja i mladih [*Jedinstveni popis zdravstvenih zahtjeva potrebnih za upis u strukovne kurikule u I. razred srednje škole*](https://mzom.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/Dokumenti-ZakonskiPodzakonski-Akti/Jedinstveni-popis-zdravstvenih-zahtjeva-potrebnih-za-upis-u-strukovne-kurikule-u-I-razred-srednje-skole-2025.pdf), pri čemu posebno ukazujemo na popis zdravstvenih zapreka koje predstavljaju apsolutnu zapreku za pojedino zanimanje.  Ujedno napominjemo, ako je za stjecanje kompetencija u okviru pojedinog programa osposobljavanja, usavršavanja ili specijalističkog usavršavanja, zbog specifičnosti radnih zadaća i radnog okruženja, potreban dokaz o procjeni zdravstvenih sposobnosti polaznika te je isto navedeno kao obvezujuće u Jedinstvenom popisu zdravstvenih zahtjeva potrebnih za upis u strukovne kurikule u I. razred srednje škole, polaznik je dužan dostaviti dokaz o zdravstvenoj sposobnosti. | | |
| **Kompetencije koje se programom stječu** | | | |
| 1. Izmjeriti i pripremiti namirnice prema recepturi i normativima 2. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštivajući recept i normative 3. Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme 4. Primijeniti postupke pečenja, kuhanja, zagrijavanja, smrzavanja i druge toplinske obrade slastica 5. Koristiti adekvatne tehnike guljenja, usitnjavanja, mljevenja, rezanja, ribanja i usitnjavanja namirnica za upotrebu u slasticama 6. Rezati i oblikovati slastice 7. Puniti i ukrasiti slastice 8. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice 9. Održavati, skladištiti i pravilno deklarirati gotove slastičarske proizvode 10. Koristiti namirnice biljnog i životinjskog podrijetla kod izrade slastica 11. Skladištiti namirnice obzirom na vrstu namirnice 12. Koristiti opremu i uređaje na siguran i ispravan način 13. Adekvatno zbrinuti zdravstveno neispravne namirnice 14. Koristiti postupke adekvatnog zbrinjavanje po okolinu štetnih materijala 15. Poštivati postupke zaštite okoliša pri izradi slastica 16. Poštivati zdravstvene, sigurnosne higijenske i druge propise povezane s hranom 17. Održavati sigurno higijensko i pouzdano radno okruženje korištenjem adekvatnih postupaka održavanja osobne higijene i poštivanjem propisa o zaštiti na radu | | | |
| **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** | - | | |

**2. MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** | | | |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | **SIGURNOST NA RADU** | Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu | 4 | 1 | 12 | 8 | 5 | 25 |
| **2.** | **HIGIJENA I EKOLOGIJA U UGOSTITELJSTVU** | Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu | 4 | 3 | 30 | 30 | 15 | 75 |
| Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu | 4 | 2 | 20 | 20 | 10 | 50 |
| **3.** | **NAMIRNICE U SLASTIČARSTVU I NJIHOVO SLADIŠTENJE** | Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica | 4 | 4 | 40 | 40 | 20 | 100 |
| Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina | 4 | 2 | 10 | 30 | 10 | 50 |
| **4.** | **TEHNOLOGIJA IZRADE SLASTICA** | Tehnologija izrade slastica | 4 | 3 | 25 | 35 | 15 | 75 |
| **5.** | **IZRADA JEDNOSTAVNIH SLASTICA OD RAZLIČITIH VRSTA TIJESTA** | Osnove izrade tijesta | 4 | 4 | 20 | 60 | 20 | 100 |
| **6.** | **IZRADA JEDNOSTAVNIH SLASTICA OD RAZLIČITIH VRSTA SMJESA** | Osnove izrade smjesa | 4 | 3 | 15 | 45 | 15 | 75 |
| **7.** | **OSNOVNE KREME, NADJEVI I SLASTICE OD VOĆA** | Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća | 4 | 5 | 25 | 75 | 25 | 125 |
| **~~9.~~** | **UMACI, GLAZURE, ŽELEI I KAŠICE** | Umaci, glazure, želei i kašice | ~~4~~ | 2 | 10 | 30 | 10 | 50 |
| **Ukupno** | | | | **29** | **207** | **373** | **145** | **725** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **SIGURNOST NA RADU** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12882> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **1 CSVET**  SIU 1: Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu, 1 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 12 sati (48%) | 8 sati (32 %) | 5 sati (20 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je upoznati polaznike s radom na siguran način u ugostiteljstvu odnosno omogućiti polaznicima stjecanje vještina i znanja potrebnih za uspješno primjenjivanje pravila zaštite na radu, prepoznavanje izvora opasnosti, provođenje zaštitnih mjera u postupcima sprječavanja ozljeda i pravilnog postupanja u slučaju požara.  Polaznici će se kroz modul upoznati s osnovama zaštite na radu, izvorima opasnosti na radnom mjestu i najčešćim ozljedama u radnom procesu te pravilno koristiti osobna zaštitna sredstva kako bi se osigurala sigurnost i postigli optimalni rezultati u pripremi i izradi slastica. | | |
| **Ključni pojmovi** | *zaštita na radu, izvori opasnosti, simboli upozorenja i opasnosti, osobna zaštitna sredstava, zaštitna odjeća i obuća, mjere sprječavanja ozljeda na radu, postupci zaštite od požara* | | |
| **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** | 1. Zaštita na radu, Pučko otvoreno učilište, Zagreb, 1998. 2. Zaštita na radu, udžbenik za polaznike srednjih škola; Ivan Bolf,Školske novine d.d.,2005. 3. Zakon o zaštiti na radu (N.N., br.: 94/18, 96/18) 4. Zakon o radu (N.N., br.: 127/17, 98/19) 5. Zakon o zaštiti od požara RH, NN 92/10 6. Pravilnik o uporabi osobne zaštitne opreme (N.N., br.: 94/18, 5/21) 7. Jurjević D.,: Sigurnost na radu za radnike u ugostiteljstvu, Rijeka 2017. 8. Vodič za siguran rad u turizmu i ugostiteljstvu; Zavod za unapređenje zaštite na radu, 2017. 9. Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje; Hrvatska obrtnička komora, Internet izdanje, 2009. 10. I. Bolf, Z. Erceg, R. Filipović-Baljak, P.Jukić, Z. Nemet., ZAŠTITA NA RADU, NIP-Školske novine, Zagreb, 2004. 11. Dunaj-MutakLj.: Sigurnost na radu u ugostiteljstvu i hotelijerstvu, ZIRS, Zagreb, 2003.   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu, 1 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Pravilno postupiti u slučaju požara | | |
| 1. Primijeniti pravila zaštite na radu | | |
| 1. Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu | | |
| 1. Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka | | |
| 1. Primijeniti postupke sprječavanja ozljede | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava.  Polaznik će steći teorijska znanja o izvorima opasnosti na radu, osnovnim pravilima zaštite na radu i njihovom primjenom; a i neizostavno sa osobnim zaštitnim sredstvima koji se koriste prema zadatku i poslovima koji se obavljaju (potrebnom radnom odjećom i obućom).  Polaznika će na početku obrazovanja nastavnik upoznati sa osnovnim pojmovima i konceptima vezanih uz sigurnost na radu, važnosti i ulozi osobnih zaštitnih sredstava, relevantnim propisima i načelima zaštite na radu koji se primjenjuju u ugostiteljskom sektoru kao i različitim vrstama opasnosti na radnom mjestu (fizičke, kemijske, biološke, ergonomske), kako ih prepoznati te zajednički s polaznicima predlagati načine njihove minimalizacije.  Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će u kontroliranim uvjetima postepeno uvoditi primjenu zaštite na radu u radnom procesu kroz demonstraciju u kojoj se prikazuju sigurnosni postupci i praktične vježbe u kojima se polaznici upoznaju s različitim vrstama osobnih zaštitnih sredstava (npr. zaštitne rukavice, naočale, maske) i njihovim korištenjem. Kako bi prakticirali donošenje odluka, brzo i ispravno reagiranja u različitim situacijama koje se mogu pojaviti na radnom mjestu polaznici će imati priliku primijeniti teoriju kroz samostalno korištenje protupožarnih aparata, rukovanjem s kemikalijama ili opasnim električnim alatima.  Samostalni rad polaznika uključuje dodatno proširivanje znanja o radu na siguran način kroz izvore i literaturu po preporuci nastavnika, dok grupni rad grupnu diskusiju o postupanju u slučaju ozljeda na radnom mjestu, zajedno s primjerima konkretnih situacija i preporučenim postupcima za njihovo sprječavanje te pružanje prve pomoći.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Izvori opasnosti na poslovima slastičara  Osobna zaštitna sredstava  Pravila zaštite na radu  Zaštitna radna odjeća i obuća  Mjere sprječavanja ozljeda na radu  Prva pomoć  Postupanje u slučaju požara | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  **Opis radne situacije i/ili problemskog zadatka:**  **Problemska situacija:** Polaznici se dijele u grupe te se pred svaku grupu postavlja problemska situacija vezana za opasnosti na slastičarskim poslovima te slastičarskim inventarom i uređajima, vodeći računa o poveznici izvora opasnosti s posljedicama za ljudsko zdravlje i okolinu. Od polaznika se traži da predlože način rješavanja zadane situacije primjenom pravila zaštite na radu u slastičarnici prema tipu radnog zadatka. Polaznici temeljem odabranih pravila zaštite na radu prezentiraju načine minimalizacije izvora opasnosti na radnom mjestu odabirom osobnih zaštitnih sredstava.  **Radna situacija:** Polaznici izvode simulaciju evakuacije slastičarnice u slučaju požara te demonstriraju demonstriraju korištenje vatrogasnih aparata i postupanje kod ozljeda nastalih u požaru.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja** | **Ne** | **Da** | | Identificiranje izvora opasnosti na radnom mjestu |  |  | | Raščlaniti izvore opasnosti na radnom mjestu |  |  | | Primjena osobnih zaštitnih sredstava prema tipu radnog zadatka |  |  | | Primjena pravila zaštite na radu |  |  | | Provedba postupaka spriječavanja ozljeda na radu |  |  | | Provedba mjera sigurnog postupanja u slučaju požara |  |  | | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **HIGIJENA I EKOLOGIJA U UGOSTITELJSTVU** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12850>  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)** | **5 CSVET**  SIU 2: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET  SIU 3: Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 50 sati (40 %) | 50 sati (40 %) | 25 sati (20 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Kroz modul polaznici će se osposobiti za održavanje osobne higijene i primjenu sanitarno higijenskih propisa kod pripreme i izrade slastica održavajući čistoću i urednost radnog prostora tijekom procesa rada. Cilj je modula istaknuti važnosti provođenja higijene i sanitarno higijenskih standarda u ugostiteljstvu i razvijati svijest o zaštiti okoliša kao uvjetu održivog razvoja.  Cilj modula je da polaznici razumiju koliko je osobna i radna higijena ključna za očuvanje zdravlja, kako njihovog vlastitog zdravlja tako i zdravlja potrošača. Polaznici će biti osviješteni o potencijalnim rizicima koji proizlaze iz nepridržavanja higijenskih standarda te će naučiti kako pravilna higijena može spriječiti širenje bolesti i kontaminaciju hrane te kako pravilno čuvati namirnice, hranu i piće kako bi se kako bi se spriječilo kvarenje, kontaminacija i gubitak kvalitete proizvoda. | | |
| **Ključni pojmovi** | *higijena u slastičarskim poslovima, sanitarno-higijenski standardi, higijena rada, higijena hrane i prehrane, racionalno korištenje namirnica, metode konzerviranja namirnica, ekologija, održivi razvoj, razvrstavanje otpada, evidencije zbrinjavanja otpada* | | |
| **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** | 1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP d.o.o. Zagreb, 2010. 2. „Praktična provedba načela HACCP sustava za slastičarstvo, II dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012. 3. Petar Andrović: „Slastice“ 4. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o.   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 sustav u ovom skupu ishoda učenja je egzemplarna nastava.  Polaznicima će biti predstavljeni načini održavanja osobne higijene i higijene odjeće i obuće, rada i radnog prostora, bazena za pranje, aparata i pribora te posuđa i sitnog slastičarskog inventara, alata i pribora koje će polaznici primijenjivati kod postupaka pripreme i izrade jednostavnih slastica. Polaznike će nastavnik upoznati s različitim sredstvima za čišćenje, dezinficijensima i metodama čišćenja kako bi osigurali učinkovitu higijenu radnog okoliša u skladu sa sanitarnim standardima.  Kroz vježbu će polaznici, obrazložiti i povezati utjecaj higijene u slastičarstvu na sigurnost hrane te navesti korake i principe u provedbi preventivne samokontrole i higijenskih uvjeta u pravilnom rukovanju hranom, čuvanju namirnica, hrane i pića. Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju istraživanje različitih vrsta biorazgradivih sredstava za čišćenje slastičarskog inventara, uređaja i strojeva. Na kraju, polaznici će predložiti preporuke o tome kako održavati čist prostor i provoditi redovito održavanje opreme.  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 primjeni pravila sanitarno higijenskih propisa u slastičarnici. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Osnove higijene u slastičarstvu**   * Vrste higijene * Osobna higijena, rad, umor i odmor * Biorazgradiva sredstava za čišćenje posuđa, uređaja i alata   **Higijena rada**   * Radni uvjeti i higijena rada * Higijena radnog prostora * Sanitarni nadzor   **Higijena hrane i prehrane**   * Higijenska ispravnost namirnica hrane i pića * Postupci čuvanja namirnica, hrane i pića (postupci dehidriranja voća, pohrana namirnica u vakumu) * Higijenski uvjeti skladištenja hrane i rukovanja hranom | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  **Projektni zadatak**: Opisati načine održavanja osobne i radne higijene kroz postupke i primjenu odgovarajućih sredstava. Objasniti zašto su važni sanitarno-higijenski propisi i što se događa u slučaju ne poštivanja istih.  **Problemski zadatak unutar projektnog zadatka:** Povezati utjecaj higijene u slastičarstvu na sigurnost hrane  **Opis radnog zadatka:** Nastavnik zadaje tematsku riječ ili postavlja pitanje odnosno ističe problem utjecaj higijene na sigurnost hrane. Polaznicima se daje niz riječi, sintagma ili kartice sa slikama koje se odnose na ključno pitanje. Polaznici razmišljaju o razlozima neke pojave, situacije ili događaja, te na piramidi trebaju odozdo prema gore napisati razloge prema prioritetima. Čitajući svoje piramide u čelnom obliku rada komentiraju svoj odgovore. Po završetku razgovora rješavaju križaljku prema dobivenim uputama.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | **U POTPUNOSTI**  **(2 boda)** | **DJELOMIČNO**  **(1 bod)** | **NEZADOVOLJAVAJUĆE**  **( 0 bodova )** | | **Osobna i higijena radnog prostora** | *Polaznik bez teškoća opisuje postupke i primjenu sredstava za održavanje osobne i higijene radnog prostora* | *Polaznik djelomično opisuje postupke i primjenu sredstava za održavanje osobne i higijene radnog prostora* | *Polaznik ne opisuje postupke i primjenu sredstava za održavanje osobne i higijene radnog prostora* | | **Sanitarno-higijenski propisi u slastičarnici** | *Polaznik samostalno primjenjuje pravila sanitarno-higijenskih propisa u slastičarnici* | *Polaznik djelomično primijenjuje sanitarno-higijenskih propise u slastičarnici. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika.* | *Primjena sanitarno-higijenskih propisa u slastičarnici izvršena je površno a njihov slijed se provodi uz stalna upozorenja nastavnika.* | | **Utjecaj higijene na sigurnost hrane** | *Polaznik bez pogrešaka i poteškoća razumije utjecaj higijene na sigurnost hrane* | *Polaznik djelomično prepoznaje utjecaj higijene na sigurnost hrane* | *Polaznik ne prepoznaje utjecaj higijene na sigurnost hrane* |   **Kriteriji vrednovanja:**   * od 0 do 3 boda – ne zadovoljava. * od 4 do 6 boda – zadovoljava. | | |
| **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** | | **Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Opisati zbrinjavanje otpada u ugostiteljskim objektima | | |
| 1. Objasniti osnovne principe kružne ekonomije (4R) i mogućnosti primjene u ugostiteljstvu | | |
| 1. Razvrstati otpad u ugostiteljstvu prema načinu zbrinjavanja | | |
| 1. Opisati upotrebu kemijskih sredstava u ugostiteljstvu prema uputi i deklaraciji proizvoda | | |
| 1. Predložiti načine smanjenja negativnog utjecaja turizma i ugostiteljstva na okoliš u skladu s održivim razvojem | | |
| 1. Objasniti utjecaj turizma i ugostiteljstva na ekologiju | | |
| 1. Koristiti propisane obrasce i evidencije zbrinjavanja otpada | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u SIU Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu bit će projektna nastava.  Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula nastavnik pojašnjava osnovne ekološke pojmove i principe održivog razvoja i kružnoga gospodarstva te upućuje polaznike u nastavne teme organizirajući ih u različite oblike rada. Sudjelovanjem u projektnim zadatcima polaznici produbljuju dobiveno teorijsko znanje o utjecaju ugostiteljstva na okoliš te prevenciji onečišćenja okoliša u ugostiteljskoj djelatnosti.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o utjecaju turizma i ugostiteljstva na okoliš.  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 primjeni pravila sanitarno higijenskih propisa u slastičarnici. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Ekologija i održivi razvoj  Utjecaj turizma i ugostiteljstva na okoliš  Zbrinjavanje otpada | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  **Radni zadatak:**  Razvrstati otpad iz proizvodno-poslužnog odjela ugostiteljskog objekta, obrazložiti utjecaj otpada na okoliš za svaku vrstu otpada, popuniti obrasce te predložiti mogućnosti ostvarivanja principa kružnoga gospodarstva. Osmišljeno rješenje polaznici prezentiraju putem izrađene prezentacije.  **Primjer tablice za vrednovanje prezentacije:**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi procjene** | **Potrebno doraditi** | **Djelomično** | **Potpuno** | | Naslovni slajd sadrži sve elemente |  |  |  | | Uvod obuhvaća predstavljanje autora i  teme |  |  |  | | Prikazivanje sadržaja s odmjerenom duljinom teksta, odgovarajućom bojom i veličinom fonta uz dobar kontrast s pozadinom |  |  |  | | Sadržaj je prezentiran na jasan i razumljiv način bez značajnoga korištenja bilješki ili monitora |  |  |  | | Usmena prezentacija je dovoljno glasna te su naglašene sve važnije informacije |  |  |  | | Vremensko je trajanje prezentacije u zadanim okvirima |  |  |  |   Elementi vrednovanja:   * razvrstavanje otpada * identifikacija elemenata kružnoga gospodarstva * prijedlog rješenja * prezentacija | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **NAMIRNICE U SLASTIČARSTVU I NJIHOVO SLADIŠTENJE** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12853>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12842> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **6 CSVET**  SIU 4: Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica, 4 CSVET  SIU 5: Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina, 2 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 50 sati (33 %) | 70 sati (47 %) | 30 sati (20 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je omogućiti polaznicima stjecanje temeljnih znanja i praktičnih vještina vezane uz korištenje i skladištenje raznih namirnica u slastičarstvu. Polaznici će moći opisati vrste namirnica biljnog i životinjskog podrijetla, hranjive tvari, kemijski sastav i osnovna organoleptička svojstvima namirnica. Na temelju organoleptičkih i kemijskih svojstava primijeniti će pravilan način skladištenja i manipuliranja namirnicama kako bi se osigurala kvaliteta i sigurnost slastičarskih proizvoda. Polaznici će koristiti podatke sa deklaracija, protumačiti hranjivu vrijednost namirnica te primjenjivati pravila njihovog ispravnog skladištenja i čuvanja. | | |
| **Ključni pojmovi** | *namirnice biljnog i životinjskog porijekla, šećer, čokolada, voće i voćne prerađevine, alkoholna i bezalkoholna pića, organoleptička svojstva namirnica*, *deklaracija, postupanje s namirnicama, hranjive tvari, skladištenje namirnica, manipuliranje namirnicama* | | |
| **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** | **Preporučena literatura:**   1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP   d.o.o. Zagreb, 2010.   1. Petar Andrović: „Slastice“ 2. Grupa autora: „Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda“ TIM ZIP d.o.o. Zagreb 2012. 3. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o 4. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008. 5. Mateljan George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil. 6. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek. 7. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21. stoljeća, Zagreb: Profil 8. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica, 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu | | |
| 1. Razlikovati vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi u ugostiteljstvu | | |
| 1. Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama | | |
| 1. Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom | | |
| 1. Razlučiti uzroke kvarenja živežnih namirnica | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u SIU *Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica* bit će heuristička nastava, u kojem će polaznici, organizirani u različite oblike rada, stjecati znanja o vrstama i svojstvima živežnih namirnica, hranjivim tvarima i prerađevinama od živežnih namirnica. Polaznici će moći raščlaniti namirnice prema skupinama i predložiti njihovu primjenu u ugostiteljstvu, a kroz učenje temeljeno na radu će steći vještine obrade namirnica i njihovo skladištenje.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o živežnim namirnicama. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Vrste namirnica**   * Namirnice biljnog podrijetla * Namirnice životinjskog podrijetla   **Začini i mirodije**   * Vrste i svojstva začina i mirodija * Primjena začina i mirodija u slastičarstvu   **Alkoholna i bezalkoholna pića**   * Svojstva alkoholnih i bezalkoholnih pića * Proizvodnja alkoholnih i bezalkoholnih pića * Upotreba u slastičarstvu   **Šećeri**   * Vrste šećera i njegova svojstva * Osnove proizvodnje šećera * Fizikalno-kemijske promjene šećera   **Čokolada**   * Vrste i svojstva čokolade * Proizvodnja čokolade * Primjena čokolade u slastičarstvu | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  **Zadatak:** Namirnice razvrstati u skupine uz odgovarajuća organoleptička svojstva te njezinu primjenu u slastičarstvu  **Opis radnog zadatka:** Na osnovu slikovno prikazanih namirnica svrstati ih u pripadajuću skupina ili podskupinu i navesti organoleptička svojstva svake od njih. Objasniti promjene na namirnicama koje nastaju tijekom određenih tehnoloških postupaka. Povezati organoleptičke osobine sa proizvodom i objasniti na koji način se proizvodi namirnica, te njezina primjena u slastičarstvu. Polaznici u radu u paru uz pomoć Vennova dijagrama zapisuju u bilježnicu namirnice svrstavajući ih u skupinu uz odgovarajuća organoleptička svojstva. Prvo međusobno a potom u čelnom obliku rada razgovaraju o zadanoj temi. Nakon razgovora individualno rješavaju kviz na zadanu temu.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | **U POTPUNOSTI**  **(2 boda)** | **DJELOMIČNO**  **(1 bod)** | **NEZADOVOLJAVAJUĆE**  **( 0 bodova )** | | Podjela namirnica u slastičarstvu | *Polaznik razvrstava više od 75% prikazanih namirnica u pripadajuće skupine ili podskupine* | *Polaznik razvrstava od 50%-75% prikazanih namirnica u pripadajuće skupine ili podskupine* | *Polaznik razvrstava manje od 50% prikazanih namirnica u pripadajuće skupine ili podskupine* | | Promjene na namirnicama tijekom tehnoloških postupaka | *Polaznik samostalno opisuje promjene koje nastaju na namirnicama tijekom određenih tehnoloških postupaka* | *Polaznik djelomično opisuje promjene koje nastaju na namirnicama tijekom određenih tehnoloških postupaka* | *Polaznik ne opisuje promjene koje nastaju na namirnicama tijekom određenih tehnoloških postupaka* | | Organoleptička svojstva i primjena namirnica u slastičarstvu | *Polaznik bez pogrešaka i poteškoća razumije organoleptička svojstva i primjenu namirnica u slastičarstvu* | *Polaznik djelomično razumije organoleptička svojstva i primjenu namirnica u slastičarstvu* | *Polaznik ne prepoznaje organoleptička svojstva i primjenu namirnica u slastičarstvu* | | Primjena namirnica u slastičarstvu | *Polaznik bez pogrešaka i poteškoća povezuje primjenu namirnica slastičarstvu* | *Polaznik djelomično razumije primjenu namirnica slastičarstvu* | *Polaznik ne razumije primjenu namirnica slastičarstvu* |   **Kriteriji vrednovanja:**   * od 0 do 4 boda – ne zadovoljava. * od 5 do 8 boda – zadovoljava. | | |
| **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** | | **Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina, 2 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Odabrati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini | | |
| 1. Razlikovati prostore za skladištenje namirnica, proizvoda i prerađevina | | |
| 1. Skladištiti namirnice, proizvode i prerađevine | | |
| 1. Opisati potencijalne opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica | | |
| 1. Voditi skladišnu dokumentaciju sukladno važećim propisima | | |
| 1. Obaviti pripremu namirnice za skladištenje | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u SIU *Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina*, bit će učenje temeljeno na radu u kojem će polaznici stečena znanja o načinima skladištenja namirnica, prostorima za skladištenje i skladišnoj dokumentaciji, organizirani u različite oblike rada, primjenjivati kod pripremanja za skladištenje i skladištenja namirnica u stvarnim situacijama.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o skladištenju živežnih namirnica. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Vrste skladišta  Načini skladištenja namirnica  Skladišna dokumentacija | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  **Radna situacija:**  Polaznik će razvrstati zadane namirnice, pripremiti za skladištenje, skladištiti ih i popuniti skladišnu dokumentaciju.  **Primjer tablice vrednovanja kao učenja – samovrednovanja:**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **TEMA:**  **Priprema i čuvanje namirnica u skladištu** | | | | | **MOJE AKTIVNOSTI** | **😊 ZADOVOLJAN** | **😐 (TAKO-TAKO)** | **☹ (NEZADOVOLJAN)** | | Poznajem pravila skladištenja namirnica |  |  |  | | Pravilno sam razvrstao namirnice |  |  |  | | Pripremio sam namirnice za skladištenje u skladu s pravilima |  |  |  | | Jasan mi je utjecaj skladišnog prostora na čuvanje namirnica |  |  |  | | Razumijem važnost pravilnog skladištenja namirnica |  |  |  | | Pravilno sam popunio skladišnu dokumentaciju |  |  |  | | Moj doprinos raspravi na satu |  |  |  | | Zadovoljstvo usvojenim znanjem i vještinama |  |  |  |   Elementi vrednovanja:   * razvrstavanje namirnica * način skladištenja * vođenje skladišne dokumentacije | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **TEHNOLOGIJA IZRADE SLASTICA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14123>  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)** | **3 CSVET**  SIU 6: Tehnologija izrade slastica, 3 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 25 sati (33 %) | 35 sati (47 %) | 15 sati (20 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je upoznati polaznike s tehnološkim procesima u postupku izrade slastica, njihovoj prilagodbi recepturu, kao i greškama koje nastaju u izradi i njihovim uzrocima. | | |
| **Ključni pojmovi** | *tehnološki procesi u slastičarstvu, recepturi i normativ, greške u izradi slastica, slijed radnih operacija* | | |
| **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** | **Preporučena literatura:**   1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP   d.o.o. Zagreb, 2010.   1. „Praktična provedba načela HACCP sustava za slastičarstvo, II dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012. 2. Petar Andrović: „Slastice“ 3. Grupa autora: „Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda“ TIM ZIP d.o.o. Zagreb 2012. 4. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o 5. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008. 6. Matelja. George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil. 7. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek. 8. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil 9. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Tehnologija izrade slastica, 3 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Objasniti razlike između normativa i recepture | | |
| 1. Prilagoditi recepturu radnom zadatku | | |
| 1. Navesti slijed rada prema recepturi | | |
| 1. Prepoznati tehnološke postupke pripreme i izrade | | |
| 1. Opisati greške kod nepravilne pripreme namirnica | | |
| 1. Povezati uzroke grešaka koje nastaju tijekom izrade slastice | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u skupu bit će projektna nastava.  Samostalne aktivnosti projektnog zadatka uključuju praćenje i bilježenje grešaka u izradi slastica i otkrivanja uzroka tj. detektiranje krivog tehnološkog postupka. Nakon istraživanja, polaznici bilježe ključne informacije i izrađuju tablice mogućih recepata za pripremu i izradu jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta**.**  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Receptura**   * Sastavnice receptura * Prilagodba receptura radnom zadatku * Radne operacije prema recepturu   **Tehnološki postupci**   * Vrste tehnoloških postupaka * Greške u izradi slastica * Utjecaj tehnološkog postupka na završni proizvod | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  **Zadatak:**  Polaznik prati slijed rada u radnom procesu te nastajanje grešaka tijekom izrade slastica.  Opis radnog zadatka: Polaznik će tijekom izrade određenog proizvoda pratiti proizvodnju i tehnološke postupke koji se koriste i bilježiti greške koje nastaju u postupcima izrade krema i biskvitnih smjesa, tijesta, nadjeva i glazura. Dobivene rezultate će obraditi u dnevniku praćenja i donijeti zaključke o učestalosti greške i predložiti korektivni postupak za najčešću grešku u proizvodnji.  **Kriteriji ocjenjivanja:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | **izvrstan** | **vrlo dobar** | **dobar** | **dovoljan** | | **Prilagoditi recepturu radnom zadatku** | *Polaznik samostalno prilagođava recepturu radnom zadatku* | *Polaznik prilagođava recepturu radnom zadatku s manjim greškama* | *Polaznik prilagođava recepturu radnom zadatku uz sugestije nastavnika* | *Polaznik objašnjava prilagodbu recepturu radnom zadatku* | | **Projektni zadatak: Povezati uzroke grešaka koje nastaju tijekom izrade slastice** | *Praktični zadatak točno izvršen,*  *tijek radnih procesa proveden prema*  *uputama nastavnika. Polaznik u potpunosti povezuje uzroke grešaka koje nastaju tijekom izrade slastice* | *Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u povezuje uzroke grešaka koje nastaju tijekom izrade slastice* | *Praktični zadatak djelomično izvršen. Polaznik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. U potpunosti ne povezuje uzroke grešaka koje nastaju tijekom izrade slastice* | *Praktični zadatak izveden površno i tijek radnih procesa ne prati upute nastavnika. Polaznik nije povezao sve greške koje nastaju u radnom procesu* | | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **IZRADA JEDNOSTAVNIH SLASTICA OD RAZLIČITIH VRSTA TIJESTA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14124>  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)** | **4 CSVET**  SIU 7: Osnove izrade tijesta, 4 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 20 sati (20 %) | 60 sati (60 %) | 20 sati (20 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je stjecanje znanja i vještina potrebnih za samostalnu izradu tijesta i pripremu jednostavne slastice od svake vrste tijesta koristeći različite tehnike izrade uz procjenu organoleptička svojstva tih slastica. Polaznici će steći temeljno znanje o različitim vrstama tijesta koje se koriste u slastičarstvu, upoznati se s njihovim svojstvima uključujući teksturu, okus, aromu i druge karakteristike, razlikama i primjenama. Stečena teorijska znanja polaznici praktično primijeniti izrađujući jednostavne slastice koristeći pravilne tehnološke postupke izrade svake vrste tijesta poštivajući mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenske propise. | | |
| **Ključni pojmovi** | *tijesto, vrste tijesta, sredstva za dizanje tijesta, jednostavne slastice, tehnološki postupci, organoleptička svojstva slastica* | | |
| **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** | **Preporučena literatura:**   1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP d.o.o. Zagreb, 2010. 2. „Praktična provedba načela HACCP sustava za slastičarstvo, II dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012. 3. Petar Andrović: „Slastice“ 4. Grupa autora: „Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda“ TIM ZIP d.o.o. Zagreb 2012. 5. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o 6. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008. 7. Matelja. George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil. 8. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek. 9. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil 10. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Osnove izrade tijesta, 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Razlikovati vrste tijesta | | |
| 1. Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta | | |
| 1. Izraditi jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta | | |
| 1. Opisati svojstva i upotrebu svake vrste tijesta | | |
| 1. Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u ovom skupu je učenje temeljeno na radu.  Tijekom realizacije teorijskih nastavnih sadržaja, nastavnik upoznaje polaznike s različitim vrstama tijesta koje se koriste u slastičarstvu. Kroz predavanja i prezentacije polaznici će će dobiti osnovni pregled i informacije o svakoj vrsti tijesta, kao i njihovim karakteristikama i primjenama.  Nakon teorijskog dijela, polaznici će nakon demonstracije nastavnika postupaka imati priliku pripremiti svaku vrstu tijesta pod njegovim nadzorom. Tijekom pripreme, nastavnik će razgovarati s polaznicima o svojstvima i upotrebi svake vrste tijesta, naglašavajući što ih čini posebnima i kako se najbolje koriste u slastičarstvu. Nastavnik će osigurati da polaznici primjenjuju pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta pružajući smjernice, korisne savjete i demonstracije kako bi osigurao da polaznici stječu vještine potrebne za uspješnu izradu tijesta. Naučene tehnike izrade tijesta polaznici će koristiti kako bi pripremili jednostavne slastice poput različitih vrsta kolača, pita, peciva i drugih slastica. Nakon što polaznici izrade slastice, nastavnik će organizirati degustaciju na kojoj će polaznici ocjenjivati organoleptička svojstva svake slastice, uključujući izgled, teksturu, okus i miris.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju samostalno istraživanje različitih izvora informacija, kao što su udžbenici, internetski članci, kuharice i video tutorijali, kako bi saznali više o različitim vrstama tijesta, njihovim karakteristikama, sastojcima, metodama pripreme te primjenu u raznim slasticama. Nakon istraživanja, polaznici bilježe ključne informacije i izrađuju tablice mogućih recepata za pripremu i izradu jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta**.**  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Vrste tijesta u izradi slastica**   * Svojstva i upotreba slastica * Tehnološki postupci izrade slastica * Utvrđivanje organoleptičkih svojstava slastica   **Izrada jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta**   * Lijevano ili tekuće tijesto * Vučeno tijesto * Krumpirovo tijesto * Domaće tijesto * Lisnato tijesto * Dizano tijesto * Prhko tijesto * Hrustavo tijesto * Medeno tijesto | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  **Zadatak:** Polaznik prema recepturi samostalno izrađuje jednostavnu slasticu od zadane vrste tijesta  **Opis radnog zadatka:** izraditi jednostavnu slasticu od zadane vrste tijesta primjenjujući odgovarajući tehnološki postupak izrade poštujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade polaznik navodi specifičnosti izrade i svojstva zadane vrste tijesta te daje primjere upotrebe svake vrste tijesta. Tijekom rada odabire i koristi primjeren slastičarski alat, posuđe i uređaje te u pridržavanju recepture i normativa koristi mjerne jedinice. Nakon izrade, opisuje organoleptička svojstva slastice.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | **U POTPUNOSTI**  **(2 boda)** | **DJELOMIČNO**  **(1 bod)** | **NEZADOVOLJAVAJUĆE**  **( 0 bodova )** | | **Specifičnosti izrade i svojstva različitih vrsta tijesta** | *Polaznik razlikuje specifičnosti izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta tijesta.* | *Polaznik djelomično prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta tijesta* | *Polaznik ne prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta tijesta* | | **Tehnološki postupci izrade za svaku vrstu tijesta** | *Polaznik u potpunosti primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika.* | *Polaznik djelomično primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika.* | *Primjena tehnoloških postupaka izvršena je površno a njihov slijed se provodi uz stalna upozorenja nastavnika.* | | **Izrada jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta** | *Polaznik samostalno izrađuje jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta.Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika.* | *Polaznik djelomično izrađuje jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika.* | *Izrada jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta izvršena je površno. Tijek radnih procesa proveden uz stalna upozorenja nastavnika.* | | **Organoleptička svojstva (okus, miris, izgled, ...) jednostavne slastice od različite vrste tijesta** | *Polaznik samostalno opisuje organoleptička svojstva svake vrste tijesta koristeći adekvatnu terminologiju.* | *Polaznik djelomično opisuje organoleptička svojstva svake vrste tijesta koristeći adekvatnu terminologiju uz manje sugestije nastavnika.* | *Polaznik ne opisuje organoleptička svojstva svake vrste tijesta.* |   **Kriteriji vrednovanja:**   * od 0 do 4 boda – ne zadovoljava. * od 5 do 8 boda – zadovoljava. | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **IZRADA JEDNOSTAVNIH SLASTICA OD RAZLIČITIH VRSTA SMJESA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14126>  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)** | **3 CSVET**  SIU 8: Osnove izrade smjesa, 3 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 15 sati (20 %) | 45 sati (60 %) | 15 sati (20 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je stjecanje znanja i vještina potrebnih za samostalnu izradu i pripremu jednostavnih slastica od laganih i teških biskvitnih smjesa koristeći različite tehnike izrade uz procjenu organoleptička svojstva tih slastica. Polaznici će steći temeljno znanje o različitim vrstama smjesa koje se koriste u slastičarstvu, upoznati se s njihovim svojstvima uključujući teksturu, okus, aromu i druge karakteristike, razlikama i primjenama. Stečena teorijska znanja polaznici praktično primijeniti izrađujući jednostavne slastice koristeći pravilne tehnološke postupke izrade svake vrste tijesta poštivajući mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenske propise. | | |
| **Ključni pojmovi** | *biskvit, lagane biskvitne smjese, teške biskvitne smjese, organoleptička svojstva slastica, slastice od smjesa* | | |
| **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** | **Preporučena literatura:**   1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP   d.o.o. Zagreb, 2010.   1. „Praktična provedba načela HACCP sustava za slastičarstvo, II dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012. 2. Petar Andrović: „Slastice“ 3. Grupa autora: „Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda“ TIM ZIP d.o.o. Zagreb 2012. 4. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o 5. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008. 6. Matelja. George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil. 7. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek. 8. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil 9. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Osnove izrade smjesa, 3 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Razlikovati vrste smjesa | | |
| 1. Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku smjesu | | |
| 1. Izraditi jednostavne slastice od različitih smjesa | | |
| 1. Opisati svojstva i načine izrade svake smjese | | |
| 1. Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta smjesa | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u ovom skupu je učenje temeljeno na radu.  Tijekom realizacije teorijskih nastavnih sadržaja, nastavnik upoznaje polaznike s različitim vrstama smjesa koje se koriste u slastičarstvu. Kroz predavanja i prezentacije polaznici će će dobiti osnovni pregled i informacije o svakoj vrsti smjesa, kao i njihovim karakteristikama i primjenama.  Nakon teorijskog dijela, polaznici će nakon demonstracije nastavnika postupaka imati priliku pripremiti svaku osnovnu smjesu u slastičarstvu pod njegovim nadzorom. Tijekom pripreme, nastavnik će razgovarati s polaznicima o svojstvima svake vrste smjesa, naglašavajući što ih čini posebnima i kako se najbolje koriste u slastičarstvu. Nastavnik će osigurati da polaznici primjenjuju pravilne tehnološke postupke izrade za svaku smjese hladnim i toplim načinom pripreme pružajući smjernice, korisne savjete i demonstracije kako bi osigurao da polaznici stječu vještine potrebne za uspješnu pripremu i izradu smjesa. Naučene tehnike izrade smjesa polaznici će koristiti kako bi pripremili jednostavne slastice poput različitih vrsta torti, savitaka, minjona i drugih slastica u kombinaciji sa raznim kremama i voćem. Nakon što polaznici izrade slastice, nastavnik će organizirati degustaciju na kojoj će polaznici ocjenjivati organoleptička svojstva svake slastice, uključujući izgled, teksturu, okus i miris.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju istraživanje različitih izvora informacija, kao što su udžbenici, internetski članci, kuharice i video tutorijali, kako bi saznali više o različitim vrstama smjesa , njihovim karakteristikama, sastojcima te metodama i načinima pripreme i izrade jednostavnih slastica od različitih smjesa. Nakon istraživanja, polaznici bilježe ključne informacije i izrađuju tablice mogućih recepata.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Vrste biskvitnih smjesa**   * Svojstva i upotreba jednostavnih slastica od različitih smjesa * Tehnološki postupci izrade slastica od različitih smjesa   (topli i hladni način pripreme smjesa)   * Jednostavne slastice od različitih smjesa   **Izrada jednostavnih slastica**   * Lagane biskvitne smjese * Teške biskvitne smjese | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  **Zadatak:** Polaznik prema recepturi samostalno izrađuje jednostavnu slasticu od zadane vrste smjesa.  **Opis radnog zadatka:** izraditi jednostavnu slasticu od zadane vrste smjesa primjenjujući odgovarajući tehnološki postupak izrade poštujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade polaznik navodi specifičnosti izrade, svojstva i načine izrade zadane smjese. Tijekom rada odabire i koristi primjeren slastičarski alat, posuđe i uređaje te u pridržavanju recepture i normativa koristi mjerne jedinice. Nakon izrade, opisuje organoleptička svojstva slastice.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | **U POTPUNOSTI**  **(2 boda)** | **DJELOMIČNO**  **(1 bod)** | **NEZADOVOLJAVAJUĆE**  **( 0 bodova )** | | **Specifičnosti izrade i svojstva različitih vrsta smjesa** | *Polaznik razlikuje specifičnosti izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta smjesa.* | *Polaznik djelomično prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta smjesa.* | *Polaznik ne prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva različitih vrsta smjesa.* | | **Tehnološki postupci izrade svake smjese** | *Polaznik u potpunosti primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika.* | *Polaznik djelomično primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika.* | *Primjena tehnoloških postupaka izvršena je površno a njihov slijed se provodi uz stalna upozorenja nastavnika.* | | **Izrada jednostavnih slastica od različitih smjesa** | *Polaznik samostalno izrađuje jednostavne slastice od različitih smjesa.Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika.* | *Polaznik djelomično izrađuje jednostavne slastice od različitih smjesa. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika.* | *Izrada jednostavnih slastica od različitih smjesa izvršena je površno. Tijek radnih procesa proveden uz stalna upozorenja nastavnika.* | | **Organoleptička svojstva (okus, miris, izgled, ...) jednostavne slastice od različitih vrsta smjesa** | *Polaznik samostalno opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa koristeći adekvatnu terminologiju.* | *Polaznik djelomično opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa koristeći adekvatnu terminologiju uz manje sugestije nastavnika.* | *Polaznik ne opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa.* |   **Kriteriji vrednovanja:**   * od 0 do 4 boda – ne zadovoljava. * od 5 do 8 boda – zadovoljava. | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **OSNOVNE KREME, NADJEVI I SLASTICE OD VOĆA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14128>  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)** | **5 CSVET**  SIU 9: Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća, 5 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 25 sati (20 %) | 75 sati (60 %) | 25 sati (20 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je stjecanje znanja i vještina potrebnih za samostalnu pripremu osnovnih vrsta krema, nadjeva i slastica od voća koristeći različite tehnološke postupke izrade osnovnih krema i nadjeva uz procjenu organoleptičkih svojstava krema, nadjeva i slastica od voća.Polaznici će steći temeljno znanje o različitim vrstama osnovnih krema i nadjeva koje se koriste u slastičarstvu, upoznati se s njihovom primjenom i svojstvima uključujući teksturu, okus, aromu i druge karakteristike. Stečena teorijska znanja polaznici praktično primijeniti izrađujući osnovne vrste krema, nadjeva i slastica od voća koristeći pravilne tehnološke postupke izrade poštivajući mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenske propise. | | |
| **Ključni pojmovi** | *osnovne kreme i nadjevi, slastice od voća, tehnološki postupci izrade, organoleptička svojstva krema, nadjeva i slastica od voća* | | |
| **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** | **Preporučena literatura:**   1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP   d.o.o. Zagreb, 2010.   1. „Praktična provedba načela HACCP sustava za slastičarstvo, II dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012. 2. Petar Andrović: „Slastice“ 3. Grupa autora: „Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda“ TIM ZIP d.o.o. Zagreb 2012. 4. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o 5. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008. 6. Matelja. George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil. 7. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek. 8. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil 9. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu   **Dodatno**: Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća, 5 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Razlikovati vrste osnovnih krema i nadjeva | | |
| 1. Opisati svojstva i načine izrade osnovnih krema i nadjeva | | |
| 1. Objasniti primjenu osnovnih krema i nadjeva | | |
| 1. Izraditi osnovne vrste krema i nadjeva | | |
| 1. Izraditi osnovne slastice od voća | | |
| 1. Procijeniti organoleptička svojstva krema, nadjeva i slastica od voća | | |
| 1. Objasniti tehnološke postupke izrade osnovnih krema i nadjeva | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u ovom skupu je učenje temeljeno na radu.  Tijekom realizacije teorijskih nastavnih sadržaja, nastavnik upoznaje polaznike s različitim vrstama osnovnih krema i nadjeva koji se koriste u slastičarstvu. Kroz predavanja i prezentacije polaznici će će dobiti osnovni pregled i informacije o načinima izrade osnovnih krema i nadjeva, kao i njihovim glavnim sastojcima, svojstvima i primjeni. Nastavnik će polaznicima objasniti tehnološke postupke izrade krema i nadjeva, uključujući različite metode kuhanja, hlađenja, miješanja i dodavanja sastojaka.  Nakon teorijskog dijela, nastavnik će demonstrirati izradu osnovnih krema i nadjeva, pružajući polaznicima uvid u pravilnu tehniku i postupke kuhanja kako bi postigli optimalnu teksturu i okus. Nakon demonstracije polaznici će samostalno pripremati različite vrste krema, nadjeva i slastica od voća, pod nadzorom nastavnika. Tijekom pripreme, nastavnik će razgovarati s polaznicima o svojstvima osnovnih krema i nadjeva, naglašavajući što ih čini posebnima i kako se najbolje koriste u slastičarstvu. Nastavnik će osigurati da polaznici primjenjuju pravilne tehnološke postupke pružajući smjernice, korisne savjete i demonstracije kako bi osigurao da polaznici stječu vještine potrebne za uspješnu pripremu i izradu osnovnih krema, nadjeva i slastica od voća. Naučene tehnike polaznici će koristiti kako bi pripremili klasične osnovne kreme kao što su krema od vanilije, čokolade, lješnjaka, limuna i druge; nadjeve koji se koriste u slasticama kao što su voćni nadjevi (npr. jagoda, malina, marelica), karamel, nugat, pašteta od orašastih plodova i druge varijante te slastice od voća kao što su voćne pite, tartovi, voćni kolači, voćne palačinke, voćne torte i druge slastice s voćem.  Nakon što polaznici izrade osnovne vrste krema i nadjeva i slastice od voća, nastavnik će organizirati degustaciju na kojoj će polaznici ocjenjivati organoleptička svojstva svake slastice, uključujući izgled, teksturu, okus i miris.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju samostalno istraživanje različitih izvora informacija, kao što su udžbenici, internetski članci, kuharice i video tutorijali, kako bi saznali više o različitim vrstama krema i nadjeva u različitim slasticama te metodama i načinima pripreme i izrade, kako samostalno, tako i u svrhu punjenja ili premaza u slasticama.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Osnovne kreme i nadjevi**   * Vrste osnovnih krema i nadjeva * Svojstva i načini izrade osnovnih krema i nadjeva * Primjena osnovnih krema i nadjeva * Tehnološki postupci izrade krema i nadjeva * Izrada osnovnih krema i nadjeva   **Slastice od voća**   * Tehnološki postupci izrade slastica od voća * Izrada osnovnih slastica od voća | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  **Zadatak:** Polaznik prema recepturi samostalno izrađuje osnovnu slasticu od voća.  **Opis radnog zadatka:** izraditi zadanu osnovnu slasticu od voća, primjenom odgovarajućeg tehnološkog postupka izrade, koristeći primjeren slastičarski  alat, posuđe i uređaje. Nakon izrade, navesti i opisati osnovne vrste krema i nadjeva te njihovu primjenu te opisati organoleptička svojstva slastice od voća   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja (sastavnice)** | **Razine ostvarenosti kriterija** | | | | **U POTPUNOSTI**  **(2 boda)** | **DJELOMIČNO**  **(1 bod)** | **NEZADOVOLJAVAJUĆE**  **( 0 bodova )** | | **Specifičnosti izrade i svojstva osnovnih vrsta krema i nadjeva** | *Polaznik razlikuje specifičnosti izrade i karakteristična svojstva osnovnih vrsta krema i nadjeva.* | *Polaznik djelomično prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva osnovnih vrsta krema i nadjeva.* | *Polaznik ne prepoznaje specifičnost izrade i karakteristična svojstva osnovnih vrsta krema i nadjeva.* | | **Tehnološki postupci izrade osnovnih krema i nadjeva** | *Polaznik u potpunosti primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika.* | *Polaznik djelomično primijenjuje i slijedi faze tehnološkog postupka. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika.* | *Primjena tehnoloških postupaka izvršena je površno a njihov slijed se provodi uz stalna upozorenja nastavnika.* | | **Izrada osnovne slastice od voća** | *Polaznik samostalno izrađuje osnovnu slasticu od voća.*  *Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika.* | *Polaznik djelomično izrađuje osnovnu slasticu od voća. Tijek radnih procesa provedenuz manje sugestije nastavnika.* | *Izrada osnovne slastice od voća izvršena je površno. Tijek radnih procesa proveden uz stalna upozorenja nastavnika.* | | **Organoleptička svojstva (okus, miris, izgled, ...) osnovne slastice od voća** | *Polaznik samostalno opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa koristeći adekvatnu terminologiju.* | *Polaznik djelomično opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa koristeći adekvatnu terminologiju uz manje sugestije nastavnika.* | *Polaznik ne opisuje organoleptička svojstva svake vrste smjesa.* |   **Kriteriji vrednovanja:**   * od 0 do 4 boda – ne zadovoljava. * od 5 do 8 boda – zadovoljava. | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **UMACI, GLAZURE, ŽELEI I KAŠICE** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14145>  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)** | **2 CSVET**  SIU 10: Umaci, glazure, želei i kašice, 2 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 10 sati (20 %) | 30 sati (60 %) | 10 sati (20 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je stjecanje znanja i vještina potrebnih za samostalnu izradu slastica od voćnih kašica, želea od voća, umaka i glazura, poštujući mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenske propise. | | |
| **Ključni pojmovi** | *voće, žele, umak* | | |
| **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** | **Preporučena literatura:**   1. Grupa autora: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu - teorija i praksa, TIM ZIP   d.o.o. Zagreb, 2010.   1. „Praktična provedba načela HACCP sustava za slastičarstvo, II dio“, Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, 2012. 2. Petar Andrović: „Slastice“ 3. Grupa autora: „Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda“ TIM ZIP d.o.o. Zagreb 2012. 4. Grupa autora: „Priručnik o poboljšivačima i ostalim sirovinama za pekarstvo i slastičarstvo“ TIM ZIP d.o.o 5. Šimundić, B.;“ Prehrambena roba, prehrana i zdravlje“, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008. 6. Matelja. George. 2009. Najzdravije namirnice svijeta. Planetopija. Profil. 7. Mandić, Milena, Lela. 2007. Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek. 8. Kažinić Kreho, L. (2009.) Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil 9. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu   **Dodatno:** Interna skripta ustanove | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Umaci, glazure, želei i kašice, 2 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Opisati primjenu umaka, glazura, želea i kašica | | |
| 1. Opisati vrste umaka, vrste glazura, želea i kašica | | |
| 1. Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade različitih vrsta umaka, različitih vrsta glazura, želea i kašica | | |
| 1. Izraditi različite umake, glazure, želee i kašice | | |
| 1. Procijeniti organoleptička svojstva umaka, glazura, želea i kašica | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav za skup ishoda učenja bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata polaznik stjecati kroz heurističku nastavu.  Polaznicima će nastavnik predstaviti osnovne alate potrebne za pripremu umaka, glazura, želea i kašica od voća.  Polaznici će primijeniti svoje znanje stvarajući niz jednostavnih slastica, u kojima će biti zastupljeni umaci, glazure, želei i kašice. Na kraju, polaznici će ocijeniti organoleptička svojstva izrađenih jednostavnih slastica. To uključuje procjenu vizualne privlačnosti, okusa i teksture slastica u svrhu prilagodbe kako bi poboljšali ukupnu kvalitetu svojih slastica i stvaranja vlastitih jedinstvenih kreacija.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju istraživanje različitih izvora informacija, poput knjiga, videozapisa ili internetskih stranica, kako bi saznali o različitim tehnikama oblikovanja i ukrašavanja slastica te eksperimentirali s različitim oblicima, uzorcima i dekoracijama kako bi stvorili svoje jedinstvene kreacije.  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 jednostavnih slastica. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | **Umaci**   * Primjena * Tehnološki postupci izrade umaka * Vrste umaka   **Glazure**   * Primjena * Tehnološki postupci izrade glazura * Vrste glazura   **Želei i kašice**   * Primjena * Tehnološki postupci izrade želea i kašica * Vrste želea i kašica | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  **Zadatak:**  Polaznik prema recepturi samostalno izrađuje slasticu uz određeni umak, glazuru, žele i kašicu od zadanog voća primjenom odgovarajućih tehnoloških postupaka, koristeći pritom primjeren slastičarski alat, posuđe i uređaje.  **Opis radnog zadatka:** izraditi određeni umak, glazuru, žele i kašicu od voća, primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade polaznik navodi specifičnosti izrade i svojstva određenog umaka, glazure, želea i kašice od zadanog voća. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim polaznicima i nastavniku. Nakon izrade, navodi i opisuje različite vrste umaka, glazure, želea i kašice od voća, način izrade te opisuje organoleptička svojstva  Kriteriji vrednovanja:   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | **izvrstan** | **vrlo dobar** | **dobar** | **dovoljan** | | **Razlikovati specifičnosti izrade i svojstva za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća** | *Polaznik razlikuje specifičnosti za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća.* | *Polaznik prepoznaje specifičnost izrade i svojstva određene slastice od različitih vrsta krema.* | *Polaznik prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća uz sugestije nastavnika.* | *Polaznik djelomično prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća uz sugestije nastavnika.* | | **Praktični rad: određene slastice od za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća** | *Praktični zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Polaznik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.* | *Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.* | *Praktični zadatak djelomično izvršen. Polaznik s teškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.* | *Praktični zadatak izveden površno i tijek radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.* | | | |
| **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: |  |