**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**priprema hrvatskih tradicionalnih jela**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**  **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** | | | |
| **Sektor** | Turizam i ugostiteljstvo | | |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema hrvatskih tradicionalnih jela | | |
| **Vrsta programa** | usavršavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Primjena trendova u gastronomiji, razina 4 HKO  SIU 2: Hrvatska gastronomija, razina 4 HKO | | |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | **9 CSVET**  SIU 1: Primjena trendova u gastronomiji, 4 CSVET  SIU 2: Hrvatska gastronomija, 5 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: Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/321>  **SKOMP 1:** Planiranje, priprema i organizacija poslovanja u ugostiteljskom objektu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2656>  **SZ: Kuhar chef / Kuharica chef**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311>  **SKOMP 2:** Izrada jela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2590>  **SKOMP 3:** Primjena elemenata prehrambene tehnologije i nutricionizma kod izrade jela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2591>  **SZ: Kuhar / Kuharica**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/412>  **SKOMP 4:** Prezentiranje gotovog jela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/3366> | **SK: Kuhar / Kuharica (standard strukovnog dijela kvalifikacije)**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/438>  **SIU 1:** Hrvatska gastronomija  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12870>  **SK: Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarska za ugostiteljstvo**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/543>  **SIU 2:** Primjena trendova u gastronomiji  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14921> | |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 4.1 (kuhar) * Važeća sanitarna iskaznica | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 9 CSVET bodova * Uspješna završna provjera stečenih znanja usmenim i/ili pisanim putem, te provjera vještina polaznika projektnim i problemskim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.   Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se Uvjerenje o usavršavanju za stjecanje mikrokvalifikacije *priprema hrvatskih tradicionalnih jela.*  O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo. | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije *priprema hrvatskih tradicionalnih jela.*  provodi se redovitom nastavom u trajanju od **225 sati**, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela nastave putem online prijenosa u stvarnom vremenu.  Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja u ustanovi, u trajanju od **30 sati**, dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **150 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **45 sati.**  Učenje temeljeno na radu odvija se u specijaliziranoj učionici gdje se izvode simulacije stvarnih problemskih situacija, kao i u prostorima poslodavaca. | | |
| **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, uređaj za sporo kuhanje, roštilj, friteza, salamander i dehidrator) te * ventilaciju prostora.   Zaštitna odjeća i obuća  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12870>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14921>  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. Primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje 2. Očuvati nutricionistički sastav namirnica kroz implementaciju novih tehnika i tehnologija rada 3. Gotoviti jela odabirom pravilne termičke obrade prema zakonitostima struke 4. Promicati gastronomsku kulturu i zdrav način ishrane 5. Koristiti tehnike dekoriranja u svrhu prezentacije jela 6. Primijeniti pravila za održavanja osobne higijene i poslovnog odijevanja 7. Planirati i organizirati potrebne resurse za obavljanje zadataka / poslova u ugostiteljskom objektu | | | |
| **Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa** | U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa obrazovanja primjenjuju se sljedeće aktivnosti:   * provodi se istraživanje i anonimno anketiranje polaznika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške polaznicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju polaznika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima * provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci * provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja * provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja.   Temeljem rezultata anketa dobiva se pregled uspješnosti izvedbe programa, kao i procjena kvalitete nastavničkog rada.  Postupci vrednovanja usmjereni su na praćenje i provjeru postignuća prema ishodima učenja. Ono se provodi usmenim i pisanim provjerama znanja te provjerama stečenih vještina polaznika projektnim i problemskim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća. | | |
| **Datum revizije programa** |  | | |

1. **MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** | | | |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | **TRENDOVI U GASTRONOMIJI** | Primjena trendova u gastronomiji | 4 | 4 | 15 | 70 | 15 | 100 |
| **2.** | **HRVATSKA GASTRONOMIJA** | Hrvatska gastronomija | 4 | 5 | 15 | 80 | 30 | 125 |
| **Ukupno:** | | | | **9** | **30** | **150** | **45** | **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** | **TRENDOVI U GASTRONOMIJI** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14921>  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 1: Primjena trendova u gastronomiji, 4 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 15 sati (15%) | 70 sati (70%) | 15 sati (15%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je upoznati polaznike s gastronomskim trendovima i njihovim utjecajem na zdravlje čovjeka. Kroz samostalne aktivnosti, polaznk će istraživati trendove u prehrani, analizirati različite oblike prehrane te kritički promišljati o utjecaju trendova na tradicionalnu kuhinju. Nakon usvojenog teorijskog dijela i samostalnih aktivnosti, polaznik će usvojiti vještine u pripremi tradicionalnih jela. Kroz učenje temeljeno na radu, polaznik će koristiti svježe, lokalne i sezonske namirnice te kroz kreativnost polaznika, a uz vođenje nastavnika, izrađivati tradicionalna jela u modernom obliku. | | |
| **Ključni pojmovi** | *trendovi u gastronomiji, suvremeni oblici prehrane, priprema tradicionalnih jela prema trendovima, lokalne namirnice.* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa u izradi tradicionalnih jela prema trendovima u gastronomiji.  Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih situacija u kuhinjskom poslovanju  U nastavnom procesu primjenjuju se aktivne strategije i metode učenja (otkrivanje, stvaralačko učenje, suradničko učenje, rješavanje problema, projektna nastava, simulacija, praktični rad/vježbe, i sl.).  Nastavnik polaznicima prezentira određenu radnu, realnu situaciju iz gospodarstva (problem, temu, projekt), iz koje je vidljiva potreba za kompetencijama koje se postižu ostvarivanjem zadanih ishoda učenja predmetne mikrokvalifikacije, a polaznici će, koristeći prethodno stečena znanja i vještine, uz mentora/nastavnika, otkrivati načine rješavanja problema i riješiti zadani zadatak. | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | 1. Muller, H. (2004): Turizam i ekologija, Povezanost područja i djelovanja, Masmedija, Zagreb. 2. Krešić G., Trendovi u prehrani, Sveučilište u Rijeci, Opatija 2012. 3. Tešanović D., Osnove gastronomije za menadžere, univerzitet u Novom Sadu, 2016., Novi Sad. 4. Vuksanović N., Chef teorija i praksa, Alfa-graf, Novi Sad 2019 5. Pleše, E. Tradicionalna jela, Naklada Uliks d.o.o., 2007. 6. Semenčić, I., Šimonović, B., Tradicionalna hrvatska kuharica, 2006., Zagreb | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Primjena trendova u gastronomiji, 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Istražiti gastronomsku kulturu u svrhu promicanja zdravog načina prehrane uvažavajući gastronomske trendove | | |
| 1. Analizirati suvremene oblike prehrane (makrobiotičku, vegetarijansku, tradicionalnu i dr. prehrane) | | |
| 1. Usporediti hrvatsku nacionalnu gastronomiju sa svjetskim gastronomskim trendovima | | |
| 1. Analizirati moderne i klasične trendove u prezentiranju i pripremi hrane | | |
| 1. Pripremiti tradicionalna jela u skladu s trendovima | | |
| 1. Primijeniti odgovarajuće tehnike u pripremi lokalnih, svježih i sezonskih namirnica u gastronomskoj ponudi | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u SIU *Primjena trendova u gastronomiji* je učenje temeljeno na radu u kojem će polaznici stjecati vještine u području gastronomskih trendova, kombinirajući suvremene i tradicionalne oblike prehrane sukladno radnim zadatcima i prigodama.  Kroz učenje temeljeno na radu polaznici će primijeniti odgovarajuće tehnike tijekom pripreme jela u skladu s trendovima pri ćemu će samostalno rukovati profesionalnom opremom, priborom i alatima.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih vještina te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o trendovima u gastronomiji i pripremi jela prema u skladu s gastronomskim trendovima.  Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave, sistematiziranje novih informacija o trendovima na području gastronomije i njihovoj implementaciji u tradicionalnu gastronomiju.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Nastavnik kroz proces poučavanja, prati rad polaznika te daje povratne informacije o njegovom napretku. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Suvremeni oblici prehrane  Gastronomska kultura – gastronomski trendovi  Hrvatska nacionalna gastronomija  Tehnike prigotavljanja jela za gastronomsku ponudu  Priprema tradicionalnih hrvatskih jela na suvremen način | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom  **ZADATAK:** Polaznik dobiva zadatak istražiti i prezentirati proizvođače lokalnih proizvoda i tradicionalnih receptura iz regije koje dolazi. U skladu s tim, polaznik treba osmisliti novu recepturu jela tradicionalne kuhinje, uz nadogranju s novim trendovima u kuharstvu. Prema novoj recepturi, polanik treba napraviti jelo u skladu s trendovima, poštujući tradiciju hrvatske gastronomije.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja** | **NE ZADOVOLJAVA** | **DJELOMIČNO** | **U POTPUNOSTI** | | Prezentacija istraživanja lokalnih proizvoda |  |  |  | | Prezentacija tradicionalnih recepata odabranog područja |  |  |  | | Izrađena receptura tradicionalnog jela u skladu s trendovima |  |  |  | | Izrađeno jelo u skladu s trendovima |  |  |  | | Kreativnost u izradi jela |  |  |  | | | |
| **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** | **HRVATSKA GASTRONOMIJA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12870>  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 1: Hrvatska gastronomija, 5 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 15 sati (12%) | 80 sati (64%) | 30 sati (24%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je upoznati polaznike s različitim vrstama svjetskih kuhinja i njihovim utjecajem na hrvatsku gastronomiju te njezin razvoj. Polaznik će kroz samostalne aktivnosti istraživati gastronomiju specifičnu za svaku pojedinu regiju Hrvatske. Nakon vođenog procesa učenja i poučavanja te samostalnog istraživačkog učenja, polaznik će kreirati jelovnike prilagođeno specifičnostima pojedinim regijama hrvatske. Nakon izrađenih sredstva ponuda jela, polaznik će stjecati potrebne vještine kroz učenje temeljeno na radu u kojem će gotoviti jela prilagođena različitim područjima Hrvatske. | | |
| **Ključni pojmovi** | *utjecaj svjetske kuhinje, hrvatska gastronomija, izrada jelovnika po regijama, gotovljenje jela po regijama* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa u pripremanju i gotovljenju jela za pojedinu hrvatsku regiju.  Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih situacija u kuhinjskom poslovanju.  U nastavnom procesu primjenjuju se aktivne strategije i metode učenja (otkrivanje, stvaralačko učenje, suradničko učenje, rješavanje problema, projektna nastava, simulacija, praktični rad/vježbe, i sl.).  Nastavnik polaznicima prezentira određenu radnu, realnu situaciju iz gospodarstva (problem, temu, projekt), iz koje je vidljiva potreba za kompetencijama koje se postižu ostvarivanjem zadanih ishoda učenja predmetne mikrokvalifikacije, a polaznici će, koristeći prethodno stečena znanja i vještine, uz mentora/nastavnika, otkrivati načine rješavanja problema i riješiti zadani zadatak. | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | 1. Muller, H. (2004): Turizam i ekologija, Povezanost područja i djelovanja, Masmedija, Zagreb. 2. Krešić G., Trendovi u prehrani, Sveučilište u Rijeci, Opatija 2012. 3. Tešanović D., Osnove gastronomije za menadžere, univerzitet u Novom Sadu, 2016., Novi Sad. 4. Vuksanović N., Chef teorija i praksa, Alfa-graf, Novi Sad 2019 5. Pleše, E. Tradicionalna jela, Naklada Uliks d.o.o., 2007. 6. Semenčić, I., Šimonović, B., Tradicionalna hrvatska kuharica, 2006., Zagreb | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Hrvatska gastronomija, 5 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Opisati utjecaj svjetskih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije | | |
| 1. Opisati povijesni razvoj hrvatske gastronomije | | |
| 1. Usporediti specifičnosti gastronomskih regija Hrvatske (Istra, Dalmacija, Zagorje, Slavonija) | | |
| 1. Izraditi jelovnik karakterističan za pojedinu regiju | | |
| 1. Gotoviti jela specifična za pojedinu hrvatsku regiju | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u SIU *Hrvatska gastronomija* je učenje temeljeno na radu. Polaznici će nakon usvojenog znanja izrađivati jelovnike prilagođene pojedinim regijama hrvatske. Potom će polaznici razvijati vještine u pripremanju i gotovljenju hrvatskih tradicionalnih jela uz vođenje i upute mentora.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka ili radnih situacija primjenom stečenih vještina te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja u području istraživanju specifičnosti pojedinih regija Hrvatske i njihove gastronomije.  Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave, sistematiziranje novih informacija o trendovima na području gastronomije i njihovoj impelementaciji u tradiconalnu gastronomiju  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Nastavnik kroz proces poučavanja, prati rad polaznika te daje povratne informacije o njegovom napretku. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Svjetska kuhinja  Utjecaj svjetske kuhinje na hrvatsku gastronomiju  Specifičnosti gastronomskih regija  Izrada jelovnika  Gotovljenje tradicionalnih hrvatskih jela | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom  **Projektni zadatak:** Izabrati jedan hrvatski lokalitet i prema njegovim specifičnostima izraditi jelovnik. U skladu s izrađenim jelovnikom polaznik treba izrabrati jedno tradicionalno jelo i prigotoviti ga.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja** | **NEZADOVOLJAVA** | **DJELOMIČNO** | **U POTPUNOSTI** | | Izrada jelovnika tradicionalnih jela | *Polaznik nije izradio jelovnik tradicionalnih jela* | *Polaznik izrađuje jelovnik uz pomoć nastavnika/mentora* | *Polaznik u potpunosti i cjelovito izrađuje jelovnik hrvatskih tradicionalnih jela* | | Pritogotoviti jedno hrvatsko tradicionalno jelo | *Polaznik ne uspjeva prigotoviti hrvatsko tradicionalno jelo* | *Polaznik djelomično prigotavlja jedno hrvatsko tradicionalno jelo* | *Polaznik u potpunosti prigotavlja jedno hrvatsko tradicionalno jelo* | | | |
| **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: |  |