**Naziv ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**priprema i ukrašavanje složenih slastica**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |
| --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA** **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** |
| **Sektor**  | Turizam i ugostiteljstvo  |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema i ukrašavanje složenih slastica |
| **Vrsta programa** | usavršavanje |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  |
| **Adresa** |  |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu (razina 4)SIU 2: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica (razina 4) |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | **7 CSVET**SIU 1: Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu (3 CSVET)SIU 2: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica (4 CSVET) |
| **Dokumenti na temelju kojih je izrađen program obrazovanja za stjecanje kvalifikacija/skupova ishoda učenja (mikrokvalifikacija)**  |
| **Popis standarda zanimanja / skupova kompetencija**  | **Popis standarda kvalifikacija / skupovi ishoda učenja** | **Sektorski kurikulum** |
| **SZ: Slastičar / Slastičarka**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/147>**SKOMP 1:** Izrada i serviranje gotovih slastica<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1304>**SKOMP 2:** Namirnice u slastičarstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1305> | **SK: Slastičar / Slastičarka (standard strukovnog dijela kvalifikacije)**<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/514> **SIU 1:** Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14144> **SIU 2:** Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14130>  |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje kvalifikacije na razini 4.1 u podsektoru ugostiteljstvo (kuhar, slastičar)
* Važeća sanitarna iskaznica
 |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečena 7 CSVET boda
* Uspješna završna provjera stečenih znanja, usmenim i/ili pisanim provjerama te provjera vještina polaznika, projektnim i problemskim zadatcima a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo.Svakom polazniku, nakon uspješno završene završne provjere, izdaje se *Uvjerenje o usavršavanju za stjecanje mikrokvalifikacije priprema i ukrašavanje složenih slastica* |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema i ukrašavanje složenih slastica, provodi se redovitom nastavom u trajanju od **175 sati**, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela programa na daljinu u stvarnom vremenu.Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja i poučavanja u trajanju od **35 sati**, dijelom učenjem temeljenom na radu u trajanju od **120 sati** a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika u trajanju od **20 sati**.Učenje temeljeno na radu obuhvaća rješavanje problemskih situacija i izvršenje konkretnih radnih zadaća u simuliranim uvjetima. Kod polaznika se potiče razvijanje samostalnosti i odgovornosti u izvršenju radnih zadaća kao i razvijanje suradničkih odnosa s ostalim sudionicima u zajedničkom radu te stvaranje budućih kvalitetnih poslovnih odnosa. |
| **Horizontalna prohodnost**  |  |
| **Vertikalna prohodnost** |  |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | Kuharski praktikum, opremljen sa svim potrebnim uređajima za:* obradu (mesoreznica, stroj za mljevenje mesa, kuhinjski radni stolovi, zidne police otvorene i zatvorene, topli stol, mramorna ploča, topla kupka, praonici, daske za rezanje, osobni alat, sitni kuhinjski inventar, sterilizator za osobni alat, lonci i tave različitih veličina, gastro posude raznih dimenzija, uređaji za miksanje i sjeckanje, vakumirka),
* skladištenje (prostor za suho skladište, rashladni uređaji – i + režima rada i šoker),
* gotovljenje namirnica i jela (termički uređaji, parno konvekcijska peć, peći, friteza, salamander i dehidrator) te
* ventilaciju prostora.

Zaštitna odjeća i obuća<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14144> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14130> 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. Razlikovati energetsku i nutritivnu vrijednost pojedinih namirnica, njihova svojstva, učinak na čovjeka i način upotrebe
2. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštivajući recept i normative
3. Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme
4. Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom
5. Rezati i oblikovati slastice
6. Puniti i ukrasiti slastice
7. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice -
8. Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati
 |
| **Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa**  | U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa obrazovanja primjenjuju se sljedeće aktivnosti:* provodi se istraživanje i anonimno anketiranje polaznika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške polaznicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju polaznika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima
* provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci
* provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja
* provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja.

Temeljem rezultata anketa dobiva se pregled uspješnosti izvedbe programa, kao i procjena kvalitete nastavničkog rada.Postupci vrednovanja usmjereni su na praćenje i provjeru postignuća prema ishodima učenja. Ono se provodi usmenim i pisanim provjerama znanja te provjerama stečenih vještina polaznika projektnim i problemskim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća. |
| **Datum revizije programa** |  |

1. **MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | Priprema ukrašavanje i serviranje složenih slastica | Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu | 4 | 3 | 15 | 50 | 10 | 75 |
| Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica  | 4 | 4 | 20 | 70 | 10 | 100 |
| **Ukupno:** | **7** | **35** | **120** | **20** | **175** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP – samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **PRIPREMA, UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE SLOŽENIH SLASTICA** |
| **Šifra modula** |  |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14144> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14130> Za izvođenje VPUP-a najmanje razina 6.st ili 6.sv HKO-a odgovarajućeg profila, a za izvođenje UTR-a najmanje razina 4.1. HKO-a odgovarajućeg profila. |
| **Obujam modula (CSVET)** | **7 CSVET**SIU 1: Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu (3 CSVET)SIU 2: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica (4 CSVET) |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 35 sati (20 %) | 120 sati (69 %) | 20 sati (11 %) |
| **Status modula****(obvezni/izborni)** | obvezni |
| **Cilj (opis) modula**  | Cilj modula je upoznati polaznike s načinima izrade složenih slastica prateći moderne tržišne zahtjeve i trenove u prehrani te njihova primjena u slastičarnicama. Polaznici će naučiti složene tehnike pripreme složenih slastica korištenjem pravilnih tehnoloških postupaka pri izradi na inovativan način kao i uređaje i opremu za suvremeno ukrašavanje, dekoriranje i serviranje složenih slastica ovisno o načinu upotrebe i prigode za koju se slastica izrađuje. Polaznici će biti potaknuti da eksperimentiraju i inoviraju u pripremi složenih slastica. Razvit će kreativnost u izboru okusa, kombinaciji sastojaka i dizajnu slastica. Također će naučiti prilagođavati recepte i tehnike kako bi stvorili i servirali jedinstvene i personalizirane slastice uz sposobnost prepoznavanja organoleptičkih svojstava složene slastice. Polaznici će tako kroz ovaj modul biti osposobljeni za uspješno pripremanje, izradu i serviranje slastica s visokom kvalitetom i estetskim izgledom, pridržavajući se stručnih standarda i propisanih normativa uz odabir i racionalnu upotrebu uređaja i pribora. |
| **Ključni pojmovi** | *složene slastice, trendovi u slastičarstvu, kreiranje novih složenih slastica, lokalne namirnice, moderne slastice, kreativnost u slastičarstvu, tehnike i alati za oblikovanje i ukrašavanje složenih slastica, pribor za serviranje slastica, organoleptička svojstva složenih slastica* |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa izrade - pripreme, oblikovanja, ukrašavanja i serviranja složenih slastica prema zahtjevima klijenta odnosno namjeni.Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih problema radnoga procesa izrade složenih slastica. U nastavnom procesu primjenjuju se aktivne strategije i metode učenja (otkrivanje, stvaralačko učenje, suradničko učenje, rješavanje problema, projektna nastava, simulacija, praktični rad/vježbe, i sl.). Nastavnik polaznicima prezentira određenu radnu, realnu situaciju iz gospodarstva (problem, temu, projekt), iz koje je vidljiva potreba za kompetencijama koje se postižu ostvarivanjem zadanih ishoda učenja predmetne mikrokvalifikacije, a polaznici će, koristeći prethodno stečena znanja i vještine, uz mentora/nastavnika, otkrivati načine rješavanja problema i riješiti zadani zadatak. |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | **Preporučena literatura:**1. Matelja. George. 2009. *Najzdravije namirnice svijeta*. Planetopija. Profil.
2. Mandić, Milena, Lela. 2007. *Znanost o prehrani. Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja*. Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku. Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek.
3. Kažinić Kreho, L. (2009.) *Prehrana 21.stoljeća*, Zagreb: Profil
4. Krešić, G. (2012.) *Trendovi u prehrani*, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
 |

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

**Izrada složene slastice na moderan način*** Organoleptička svojstva inovativnih slastica
 |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Skup ishoda učenja i pripadajući ishodi provjeravaju se pisano i/ili usmeno, vrednovanjem postupaka i rezultata rješavanja radne situacije / projektnih aktivnosti / usmene prezentacije i/ili pisanog rada i/ili mapom radova, a na temelju unaprijed definiranih elemenata i kriterija vrednovanja (analitičke i holističke rubrike za vrednovanje).**Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:****Zadatak**: Polaznik planira kreiranje i izrađuje inovativnu složenu slasticu uvažavajući nove trendove u slastičarstvu ili prema zadanoj lokalnoj namirnici, primjenom odgovarajućeg inovativnog tehnološkog postupka izrade i inventara. Nakon izrade, složenu slasticu prezentira uz pojašnjenje energetske i nutritivne vrijednosti korištenih namirnica i opisuje organoleptička svojstva izrađene slastice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim polaznicima i nastavniku.**Vrednovanje:** Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja

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

 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* |

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

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

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

**Organoleptička svojstva složenih slastica** |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** |
| Skup ishoda učenja i pripadajući ishodi provjeravaju se pisano i/ili usmeno, vrednovanjem postupaka i rezultata rješavanja radne situacije / projektnih aktivnosti / usmene prezentacije i/ili pisanog rada i/ili mapom radova, a na temelju unaprijed definiranih elemenata i kriterija vrednovanja (analitičke i holističke rubrike za vrednovanje).**Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**Polaznik dobiva zadatak oblikovati, ukrasiti i servirati  zadane složene slastice koristeći složene tehnike pripreme slastica kao što su izrada višeslojnih torti, filova, kremova i baza uz pravilan odabir alata za oblikovanje i ukrašavanje i primjerenog pribora i posuđa za serviranje. Nakon toga opisuje organoleptička svojstva oblikovane, ukrašene i servirane složene slastice čiju kvalitetu kontroliraju i ostali polaznici te nastavnik zapažajući sve aspekte i dajući konstruktivne povratne informacije o ukusu, teksturi, izgledu i mirisu slastice.**Vrednovanje:**Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak.

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

 |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* |

|  |
| --- |
| **\*Napomena:***Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive kvalifikacija, zvanja i zanimanja) odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedninu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jednini ili množini.* |

**Broj i datum mišljenja na program (popunjava Agencija):**

|  |  |
| --- | --- |
| KLASA: |  |
| URBROJ: |  |
| Datum izdavanja mišljenja na program: |  |