**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**priprema jednostavnih slatkih 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 jednostavnih slatkih jela | | |
| **Vrsta programa** | osposobljavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (razina 4)  SIU 2: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (razina 4)  SIU 3: Osnove slastičarstva (razina 4) | | |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | **8 CSVET**  SIU 1: Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu, 1 CSVET  SIU 2: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET  SIU 3: Osnove slastičarstva, 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 / skupova ishoda učenja** | | **Sektorski kurikulum** |
| **SZ: Kuhar chef / Kuharica chef**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311>  **SKOMP 1:** Primjena elemenata prehrambene tehnologije i nutricionizma kod izrade jela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2591>  **SZ** **Slastičar / Slastičarka**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/147>  **SKOMP 2:** Izrada i serviranje gotovih slastica  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1304>  **SKOMP 3:** Namirnice u slastičarstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1305>  **SKOMP 4:** Higijena, zaštita zdravlja, zaštita na radu i ekologija u slastičarstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1307> | **SK: Kuhar / Kuharica**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/438>  **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:** Osnove slastičarstva  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12862> | |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje kvalifikacije na razini 1 * Važeća sanitarna iskaznica | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 8 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 mikrokvalifikacije priprema jednostavnih slatkih jela.* | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema jednostavnih slatkih jela, provodi se redovitom nastavom u trajanju od **200 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 **62** sata, dijelom učenjem temeljenom na radu u trajanju od **103** sata, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika u trajanju od **35** 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/12862>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12882>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849>  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. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštivajući recept i normative 2. Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati 3. Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme 4. Primijeniti postupke pečenja, kuhanja, zagrijavanja, smrzavanja i druge toplinske obrade slastica 5. Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom 6. Rezati i oblikovati slastice 7. Puniti i ukrasiti slastice 8. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice 9. Skladištiti namirnice obzirom na vrstu namirnice 10. Promicati gastronomsku kulturu i zdrav način ishrane 11. 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** |  | | |

1. **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.** | **PRIPREMA I IZRADA JEDNOSTAVNIH SLATKIH JELA** | Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu | 4 | 3 | 25 | 40 | 10 | 75 |
| Osnove slastičarstva | 4 | 4 | 25 | 55 | 20 | 100 |
| **Ukupno:** | | | | **8** | **62** | **103** | **35** | **200** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP – samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU** | | |
| **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** | Upoznati polaznike sa sigurnim radom u ugostiteljstvu. Polaznici će se kroz modul upoznati s osnovama zaštite na radu, izvorima opasnosti na radnome mjestu i najčešćim ozljedama u radnom procesu. | | |
| **Ključni pojmovi** | *zaštita na radu, izvori opasnosti, simboli upozorenja i opasnosti* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama/praktikumu ili u regionalnom centru kompetentnosti. Polaznici će simuliranim uvjetima i situacijama prakticirati provođenje radnih procesa uz primjenu načela zaštite na radu. | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | 1. Zaštita na radu, Pučko otvoreno učilište, Zagreb, 1998. 2. Zaštita na radu, udžbenik za učenike 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. Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu | |
| 1. Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka | |
| 1. Primijeniti pravila zaštite na radu | |
| 1. Primijeniti postupke sprečavanja ozljede | |
| 1. Pravilno postupiti u slučaju požara | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | |
| Dominantan je nastavni sustav za SIU *Zaštita na radu* heuristička nastava. Polaznik će steći teorijska znanja o rukovanju alatima, uređajima i strojevima za rad, izvorima opasnosti na radu, osnovama prve pomoći, a i neizostavno s propisima i korisnim odredbama zaštite na radu relevantnima za struku. Nakon provedenoga vođenog procesa učenja i poučavanja, polaznici će – organizirani u različite oblike rada, u školskom praktikumu u kontroliranim uvjetima – postupno primjenjivati pravila zaštite na radu u radnom procesu.  Samostalni rad polaznika uključuje dodatno proširivanje znanja o sigurnom radu kroz izvore i literaturu prema preporuci nastavnika. | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Izvori opasnosti na radu  Zaštitna odjeća i obuća |
| **Načini i primjer vrednovanja** | |
| Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.  Ishodi učenja provjerit će se standardiziranim testom zaštite na radu.  **Problemski zadatak:**  Zadana je određena ozljeda/bolest osobe na radnome mjestu u ugostiteljstvu. Potrebno je:   * odrediti redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći * odabrati sredstva i opremu za pružanje prve pomoći * protumačiti pravila pružanja prve pomoći * prezentirati i obrazložiti rješenje zadatka.   Nakon što svi polaznici prezentiraju svoje rezultate, treba provesti vođenu raspravu radi kritičkog razmatranja rješenja.  **Vrednovanje za učenje (primjer kriterijske tablice):**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Kriterij (sastavnice zadatka)** | **Razine (bodovi)** | | | **1** | **2** | | Redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu | *Djelomično prikazuje redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu* | *Točno prikazuje redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu* | | Odabir potrebnih sredstava i opreme za pružanje prve pomoći za zadanu ozljedu | *Odabire potrebna sredstva i opremu za pružanje prve pomoći za zadanu ozljedu uz nastavnikovu pomoć* | *Samostalno odabire sva potrebna sredstva i opremu za pružanje prve pomoći za zadanu ozljedu* | | Obrazloženje načina pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu | *Djelomično obrazlaže način pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu* | *U potpunosti obrazlaže način pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu* | | Prezentacija – prikaz rješenja zadatka | *Rješenje zadatka prezentira nesigurno* | *Rješenje zadatka prezentira jasno, cjelovito i zanimljivo* |   Elementi vrednovanja:   * pružanje prve pomoći * prezentacija i obrazloženje rješenja zadatka | |
| **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** | **PRIPREMA I IZRADA JEDNOSTAVNIH SLATKIH JELA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12882>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849>  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: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET  SIU 2: Osnove slastičarstva, 4 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 50 sati (29 %) | 95 sati (54 %) | 30 sati (17 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je upoznati polaznike s temeljnim pojmovima i načinima izrade jednostavnih slatkih jela te ih osposobiti za samostalno oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slatkih jela uz primjenu pravila sanitarno higijenskih standarda. Polaznici će u radu koristiti recepture, odabrati i koristiti pravilne tehnološke postupke pri izradi jednostavnih slatkih jela kao i uređaje i opremu za gotovljenje, ukrašavanje i dekoriranje istih. | | |
| **Ključni pojmovi** | *jednostavna slatka jela, namirnice za izradu jednostavnih slatkih jela, oprema, inventar i namirnice u slastičarstvu, osnovni postupci u pripremi slatkih jela, higijena u slastičarskim poslovima, racionalno korištenje namirnica, izrada jednostavnih slatkih jela, oblikovanje i ukrašavanje jednostavnih slastica* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika provode se simulacije realnog radnog procesa izrade jednostavnih slatkih jela. Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih problema radnoga procesa pripreme i izrade jednostavnih slatkih jela.  Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumu ili u ugostiteljskoj kuhinji (slastičarni) kod poslodavca gdje će polaznici pripremati namirnice za izradu jednostavnih slatkih jela, izrađivati, prigotovljavati i oblikovati ih koristeći slastičarski inventar i opremu za pripremu jednostavnih slatkih jela, ukrašavati jednostavne slastice i pripremati ih za posluživanje.  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. 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. 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, G: Najzdravije namirnice svijeta, Planetopija, Profil, 2009. 6. Mandić, M.: Znanost o prehrani - Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja, Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek, 2007. 7. Kažinić Kreho, L.: Prehrana 21.stoljeća, Zagreb: Profil, 2009. 8. Krešić, G.: Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2012. | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | **Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | |
| 1. Opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu | |
| 1. Primijeniti sanitarno higijenske standarde u ugostiteljstvu | |
| 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 | |
| 1. Održavati ugostiteljske uređaje, opremu i radne prostorije | |
| 1. Primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | |
| Ostvarivanje skupa ishoda učenja *Sanitarno-higijenski uvjeti u kuhinji* dominantno će se provesti kroz problemsku nastavu. Ishodi učenja stjecat će se u specijaliziranim učionicama/praktikumima i u ugostiteljskom objektu kod poslodavca kroz različite oblike rada. Teorijski ishodi stjecat će se kroz vođeni proces učenja i poučavanja, prezentacijom i demonstracijom od strane nastavnika. Samostalne aktivnosti polaznika uključuju istraživanje, pripremu, pisanje i izlaganje radova na temu implementacije sanitarno-higijenskih uvjeta u kuhinji kroz zadatke kojima će se produbiti znanje o temama obrađenim tijekom nastave, primjerice detaljnije elaboriraju teme obuhvaćene HACCP-om, zakonske propise koji se odnose na sanitarno-higijenske uvjete i sl. | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Sanitarno-higijenski standardi u ugostiteljstvu  Higijena radnog prostora i osobna higijena u ugostiteljstvu |
| **Načini i primjer vrednovanja** | |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom.  **Radni zadatak:**  Polaznik treba demonstrirati i opisati provođenje sanitarno-higijenskih uvjeta i standarda u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta.  Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Elementi/kriteriji vrednovanja** | **Ne** | **Da** | | Primjena higijenskoga minimuma u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta |  |  | | Provedba sanitarno-higijenskih standarda u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta |  |  | | Održavanje uređaja i opreme u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta |  |  | | Održavanje osobne higijene u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta |  |  | | |
| **Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama** | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Osnove slastičarstva, 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Objasniti osnovne svjetske pravce u slastičarstvu | | |
| 1. Razlikovati hrvatske tradicionalne slastice prema regijama | | |
| 1. Razlikovati osnovne vrste tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura, nadjeva i umaka | | |
| 1. Pripremiti namirnice za izradu slastice | | |
| 1. Analizirati organoleptička svojstva slatkog jela | | |
| 1. Odabrati slastičarski inventar i opremu za pripremu slastica | | |
| 1. Odabrati tehnološke i termičke postupke pri proizvodnji slastica | | |
| 1. Izraditi slasticu | | |
| 1. Dekorirati slasticu | | |
| 1. Prezentirati slasticu | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav za skup ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik polaznika upoznaje o osnovnim pojmovima u slastičarstvu, slatkim jelima, tijestima, biskvitima, kremama, glazurama, nadjevima i umacima, slastičarskom inventaru, slastičarskim sirovinama, tehnikama rada u slastičarstvu, pravcima u slastičarstvu, hrvatskim tradicionalnim slatkim jelima te demonstrira pripremu jednostavnih slatkih jela uvažavajući njihova osnovna kemijska svojstva. Polaznici kroz praktičan rad uvježbavaju pripremanje namirnica za izradu jednostavnih slatkih jela, izrađuju, gotove i oblikuju jednostavna slatka jela koristeći slastičarski inventar i opremu, ukrašavaju i pripremaju ih za posluživanje.  Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja kroz pripremu namirnica za izradu jednostavnih slatkih jela, odabir slastičarskog inventara i opreme te tehnoloških i termičkih postupaka za izradu jednostavnih slatkih jela; poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave kao i sistematiziranje otkrivenih ideja analizom organoleptičkih svojstava slatkog jela kroz osmišljavanje i predlaganje te isprobavanje nove recepture ili prilagodbe postojećih recepata za jednostavnih slatkih jela.  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 izradi i prezentiranju jednostavnih slastkih jela. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Pravci i trendovi u slastičarstvu  Slastičarski strojevi i alati  Slastičarske sirovine  Biskviti i tijesta  Kreme, glazure, nadjevi i umaci  Izrada jednostavnih slatkih jela  Prezentacija slastica | |
| **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.  **Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**  Zadatak: Polaznik dobiva za zadatak prema zadanoj recepturi jednostavnog slastkog jela izraditi i prezentirati slatko jelo. Za izvršavanje ovog zadatka, polaznik mora prilikom prezentacije objasniti povezanost iskorištenih lokalnih namirnica u zadatku i njihov utjecaj na zdravlje. Za pripremu zadatka, polaznik mora pripremiti kuhinjsko i slastičarsko posuđe, alate i uređaje koji su mu potrebni za izradu jednostavnog slatkog jela, poštujući pritom pravila zaštite na radu.  **Vrednovanje:**  Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak.  Elementi vrednovanja:   * upotreba alata i opreme * odabir namirnica * slijed postupaka * održavanje higijene tijekom radnog procesa * vrijeme i temperatura prigotovljavanja * organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija…) * odabir posuđa * dekoriranje slastice i “tanjura”. | | |
| **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: |  |