**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**proizvodnja domaćih voćnih rakija i likera**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**  **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** | | | |
| **Sektor** | Poljoprivreda, prehrana i veterina | | |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije proizvodnja domaćih voćnih rakija i likera | | |
| **Vrsta programa** | osposobljavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja (razina 4)  SIU 2: Tehnologija alkoholnih i bezalkoholnih pića (razina 4)  SIU 3: Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera (razina 4)  SIU 4: Prezentacija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda (razina 4) | | |
| **Obujam ž**  **u bodovima (CSVET)** | **9 CSVET**  SIU 1: Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja (1 CSVET)  SIU 2: Tehnologija alkoholnih i bezalkoholnih pića (5 CSVET)  SIU 3: Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera (2 CSVET)  SIU 4: Prezentacija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda (1 CSVET) | | |
| **Dokumenti na temelju kojih je izrađen program obrazovanja za stjecanje kvalifikacija/skupova ishoda učenja (mikrokvalifikacija)** | | | |
| **Popis standarda zanimanja / skupova kompetencija** | **Popis standarda kvalifikacija / skupovi ishoda učenja** | | **Sektorski kurikulum** |
| **Prehrambeni tehničar/Prehrambena tehničarka**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/100>  **SKOMP 1:** Primjenjivanje zakonskih propisa zaštite na radu, zaštite od požara te zaštite okoliša i energetske učinkovitosti u prehrani  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/890>  **SKOMP 2:** Vođenje tehnološkog procesa, upravljanje strojevima i opremom u prehrambenoj industriji i preradi hrane  [https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/885](about:blank)  **SKOMP 3**: Primjenjivanje vještina poslovnog komuniciranja i timskog rada u prehrambenoj industriji i preradi hrane <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/895>  **Tehničar proizvođač u hortikulturi/Tehničarka proizvođačica u hortikulturi**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/482>  **SKOMP 1:** Osnove prerade hortikulturnih proizvoda  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/3972>  **SKOMP 2:** Provođenje poljoprivredne proizvodnje prema važećim standardima kvalitete  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/3977> | **Prehrambeni tehničar / Prehrambena tehničarka (standard strukovnog dijela kvalifikacije)**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/488>  **SIU 1:** Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6012>  **SIU 2**: Tehnologija alkoholnih i bezalkoholnih pića  [https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6883](about:blank)  **SIU 3**: Prezentacija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6891>  **Tehničar proizvođač u hortikulturi / Tehničarka proizvođačica u hortikulturi (standard strukovnog dijela kvalifikacije)**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/289>  **SIU 4**: Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/8832> | |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * posjedovanje cjelovite kvalifikacije na razini 1 HKO-a (završena osnovna škola) * navršenih 18 godina starosti | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | - stečenih **9 CSVET** bodova  - uspješna završna provjera stečenih znanja usmenim i/ili pisanim putem, projektnim i problemskim zadatcima temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća  - provjera vještina proizvodnje domaćih voćnih rakija i likera na konkretnim radnim zadacima prema propisanim standardima i normativima uz primjenu alata i uređaja na siguran način kao i pravilnu primjenu mjera zaštite na radu i zaštite okoliša te korištenjem osobnih zaštitnih sredstava.  O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo. Svakom polazniku nakon uspješno završene provjere izdaje se *Uvjerenje o osposobljavanju za stjecanje mikrokvalifikacije proizvodnja domaćih voćnih rakija i likera.* | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije proizvodnja domaćih voćnih rakija i likera provodi se redovitom nastavom u trajanju od **225 sati,** uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela nastave putem online prijenosa u stvarnom vremenu (u slučaju da ustanova posjeduje materijalne uvijete za izvođenje online nastave).  Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja i poučavanja u ustanovi, u trajanju od **95** sati, dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **105** sati, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **25** sati.  Učenje temeljeno na radu izvodi se u radnim uvjetima u poduzeću ili OPG-u s kojim ustanova ima sklopljen Ugovor o poslovnoj suradnji i/ili na pokušalištima/praktikumima ustanove odnosno terenu za koji ustanova ima odgovarajući dokument o korištenju polja. | | |
| **Horizontalna prohodnost** | */* | | |
| **Vertikalna prohodnost** | */* | | |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6012>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6883>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6891>  [https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/8832](about:blank)  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 propisana osobna zaštitna sredstva za rad sukladno zahtjevima radnog mjesta 2. primijeniti zakonske propise o sigurnosti i zaštiti na radu, zaštiti okoliša i zaštiti od požara te drugih standarda 3. primijeniti tehnologiju proizvodnje prehrambenih proizvoda 4. rukovati strojevima i sredstvima za rad 5. izabrati odgovarajuću ambalažu i provesti pakiranje gotovih proizvoda za tržište 6. provoditi tehnologije skladištenja voća, povrća, grožđa, ljekovitog i aromatičnog bilja i njihovih prerađevina 7. provjeriti kvalitetu robe i/ili usluge prema važećim propisima i standardima 8. primijeniti osnove pisane i usmene komunikacije i poslovnog bontona i kulture | | | |
| **Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa** | U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa obrazovanja primjenjuju se sljedeće aktivnosti:   * provodi se istraživanje i anonimno anketiranje polaznika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške polaznicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju polaznika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima * provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci * provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja * provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja * dobivenim rezultatima anketa dobiva se pregled uspješnosti izvedbe programa, kao i procjena kvalitete nastavničkog rada ustanove. | | |
| **Datum revizije programa** |  | | |

1. **MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** | | | |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | **TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE** | Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja | 4 | 1 | 15 | 5 | 5 | 25 |
| Tehnologija alkoholnih i bezalkoholnih pića | 4 | 5 | 50 | 65 | 10 | 125 |
| Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera | 4 | 2 | 20 | 25 | 5 | 50 |
| **2.** | **PREZENTACIJA I PROMOCIJA PROIZVODA** | Prezentacija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda | 4 | 1 | 10 | 10 | 5 | 25 |
| **Ukupno**: | | | | **9** | **95** | **105** | **25** | **225** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6012>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6883>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6891> | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **8 CSVET**  SIU 1: Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja (1 CSVET)  SIU 2: Tehnologija alkoholnih i bezalkoholnih pića (5 CSVET)  SIU 3: Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera (2 CSVET) | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 85 sati (42%) | 95 sati (48%) | 20 sati (10%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je osigurati polazniku stjecanje kompetencija za proizvodnju voćnih rakija i voćnih likera na tradicionalan način, uzimajući u obzir kemijski sastav sirovina te koristeći adekvatne uređaje i strojeve. Osim toga, polaznici će steći kompetencije kako pravilno zbrinuti otpad i nusproizvode koji nastaju u procesu proizvodnje. Kroz ovaj modul, polaznici će se upoznati s analizom sirovina, tehnologijom destilacije, pripremom sirovina za proizvodnju likera, tradicionalnim metodama proizvodnje likera te analizom volumnog postotka alkohola. Također će analizirati sigurnosne standarde i zakonodavne zahtjeve koji se odnose na proizvodnju alkoholnih pića kako bi osigurali da se proces provodi u skladu s propisima. Kroz ovaj modul polaznici će steći znanja i vještine potrebne za uspješnu proizvodnju domaćih voćnih rakija i likera na tradicionalan i siguran način, u skladu s pravilima zaštite na radu, zaštite zdravlja i okoliša te pravilno zbrinjavanje i iskorištavanje nusproizvoda. | | |
| **Ključni pojmovi** | *voćna rakija, voćni liker, sirovine, uređaji, strojevi, zbrinjavanje otpada, nusproizvodi, analiza sirovina, destilacija, volumni postotak alkohola, sigurnosni standardi* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se kroz dva oblika:   * integrirano u mikrokvalifikaciju kroz rad u stvarnim radnim situacijama i rješavanju problema u školskim specijaliziranim prostorima (simuliranim uvjetima) * učenje na radnome mjestu (u/na prostorima specijaliziranim za proizvodnju voćnih rakija i voćnih likera), kod poslodavaca s kojim ustanova ima potpisan ugovor o poslovnoj suradnji gdje polaznici sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora. | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | Literatura:   1. Miroslav Banić: „Rakije, whisky i likeri“, Gospodarski list d.d., Zagreb, 2006. 2. Milenko Blesić i ostali: „Praktično vinogradarstvo i vinarstvo“, Izdanje autora uz podršku CRS Sarajevo, 2013. 3. Marin Mihaljević Žulj: „Voćne rakije, likeri i travarice“, Gospodarski list d.d., Zagreb, 2021. 4. F. Lopez i ostali: „Fruit Brandies“, Science and Technology of Fruit Wine Production, 531–556, 2017. 5. Walker, G. i Stewart, G. „Saccharomyces cerevisiae in the Production of Fermented Beverages. Beverages“, 2(4), 30, 2016. 6. Christoph, N. i Bauer-Christoph, C. "Flavour of spirit drinks: Raw materials, fermentation, distillation, and ageing. Flavours and fragrances: chemistry, bioprocessing and sustainability“, 219-239, 2007. 7. Jamróz, J. i Jankowski, D. „Characteristics of producing ethyl alcohol. Technical Transactions“, 115(3), 53-66, 2018.   Internetski izvori:   1. Tehnologija hrane – „Tehnologija proizvodnje voćnih rakija“, https://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/tehnologija-proizvodnje-vocnih-rakija 2. Agroportal – „Što trebate znati o voćnim rakijama“, https://www.agroportal.hr/savjeti/31710 | | |

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:** | | **Proizvodnja voćnih rakija i voćnih likera, 2 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| Izdvojiti zakonsku regulativu primjenjivu u proizvodnji alkoholnih i bezalkoholnih pića | | |
| Razlikovati vrste voćnih rakija i voćnih likera | | |
| Primijeniti odgovarajuću tehnologiju proizvodnje voćnih rakija sukladno propisima | | |
| Provesti postupak razrjeđivanja rakije na temelju alkoholne jakosti | | |
| Razlikovati tehnologije proizvodnje voćnih likera sukladno propisima | | |
| Proizvesti voćne likere na tradicionalni način, korištenjem prirodnih dodataka | | |
| Protumačiti kemijski sastav i vrste osnovnih i pomoćnih sirovina za proizvodnju rakije i voćnih likera | | |
| Koristiti strojeve i uređaje u proizvodnji rakija i voćnih likera | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Ishodi učenja unutar ovog skupa ostvaruju se kroz učenje temeljeno na radu uz nadzor mentora u stvarnim i/ili simuliranim uvjetima. Polaznici rješavaju konkretne radne zadaće u tehnološkom procesu proizvodnje voćnih rakija i likera, koriste strojeve i uređaje za destilaciju te provode jednostavnu kemijsku analizu i tumače kemijski sastav i vrste osnovnih i pomoćnih sirovina. Primjenjuju odgovarajuću tehnologiju proizvodnje voćnih rakija uz nazočnost mentora sukladno propisima te samostalno proizvode voćni liker na tradicionalni način, korištenjem prirodnih dodataka. Provode se postupci vrednovanja i samovrednovanja po jasno definiranim kriterijima. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Sirovine za proizvodnju voćnih rakija i likera  Tehnologija proizvodnje domaće voćne rakije  Tehnologija proizvodnje domaćih voćnih likera  Kemijski sastav i analiza | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i obrazovne skupine.  Primjeri vrednovanja:  Polaznici su podijeljeni u dva tima. Jedan tim će provesti postupak proizvodnje domaće voćne rakije (voće po izboru tima) metodom destilacije, a drugi tim će napraviti tri vrste domaćih voćnih likera (voće po izboru tima). Svaki tim priprema detaljan plan proizvodnje uključujući količine sirovina i vremenske rokove. Vode evidenciju o korištenim uređajima i strojevima te provode analizu kemijskog sastava proizvedene rakije i likera. Svaki tim bit će odgovoran za proizvodnju voćne rakije i voćnog likera prema specifičnim uputama:  Proizvodnja domaće voćne rakije:   * Odabrati voćnu sirovinu (npr. šljiva, jabuka, kruška, dunja) s naglaskom na optimalni kemijski sastav za destilaciju. * Pripremiti voće za fermentaciju. * Koristiti destilacijsku opremu na odgovarajući način kako bi se postigla minimalna jakost od 30 volumnih postotaka alkohola. * Pratiti proces fermentacije i destilacije te kontrolirati kvalitetu rakije. * Zbrinuti otpad i nusproizvode u skladu s propisima.   Proizvodnja domaćeg voćnog likera:   * Odabrati vrstu voća za liker (npr. orah, kruška, kupina, jagoda, ribiz, višnja, trešnja) i pripremiti sirovinu. * Koristiti tradicionalne metode kako bi se pripremio liker. * Odrediti volumni postotak alkohola u likeru koristeći adekvatnu opremu. * Kontrolirati kemijski sastav i okus likera. * Zbrinuti otpad i nusproizvode u skladu sa zakonskim smjernicama.   Slijedi prezentiranje provedenih koraka i rezultata kao i poteškoća koje su se pojavile tijekom procesa te postupaka rješavanja problema. Vrednovanje se provodi na temelju jasnih kriterija razrađenih u kriterijskoj tablici koja je polaznicima podijeljena pri zadavanju zadatka. | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| */* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **PREZENTACIJA I PROMOCIJA PROIZVODA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | [https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6891](about:blank) | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **1 CSVET**  SIU 4: Prezentacija tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda  (1 CSVET) | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 10 (40%) | 10 (40%) | 5 (20%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je stjecanje znanja i vještina za uspješnu promociju i prezentaciju tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda. Kroz praktične aktivnosti, polaznici će steći kompetencije za prepoznavanja ključnih karakteristika navedenih proizvoda te će primijeniti strategije promocije.  Polaznici će samostalno identificirati karakteristike tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda, primijeniti strategije promocije vlastitog proizvoda te aktivno sudjelovati na sajmovima, izložbama i manifestacijama posvećenim tradicionalnim i autohtonim prehrambenim proizvodima. | | |
| **Ključni pojmovi** | *tradicionalni proizvodi, autohtoni prehrambeni proizvodi, karakteristike proizvoda, promocija proizvoda, kulturna vrijednost, marketing strategije, prezentacija proizvoda, sajmovi i izložbe, očuvanje autentičnosti* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se kroz dva oblika:   * integrirano u mikrokvalifikaciju kroz rad u stvarnim radnim situacijama i rješavanju problema u školskim specijaliziranim prostorima (simuliranim uvjetima) * učenje na radnome mjestu (u/na prostorima specijaliziranim za proizvodnju povrća), kod poslodavaca s kojim ustanova ima potpisan ugovor o poslovnoj suradnji gdje polaznici sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora. | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | Literatura   1. Baćac R.: Priručnik za bavljenje seoskim turizmom-Korak po korak od ideje do uspješnog poslovanja, Ministarstvo turizma Republike Hrvatske, 2011 2. Brščić K., Franić R., Ružić D.:“ Zašto agroturizam-mišljenje vlasnika“, Journal of central European Agriculture, 2010 3. Demonja, D., Ružić, P. : Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima, Meridijani, Samobor, 2010 4. Geić, S.: Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split, 2011 5. Jelinčić, D.A.: Agroturizam u europskom kontekstu. Stud. Ethnol. Croat., Vol.19., Zagreb, 2007   Internetski izvori:   1. http://www.progressive.com.hr/component/content/article/62-kolumne/4268-izvornitradicijski-proizvodi-hrvatska-hrana-dio-tradicije-europe.html 2. http://www.svijet-kvalitete.com/index.php/prehrana/1689-autohtoni-prehrambeniproizvodi 3. http://www.zakon.hr/cms.htm?id=634, koji je zakon 4. http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/Uredba%20(EU)%20br.%201151%202012%20o%20sustavima%20kvalitete%20za20poljoprivredne%20i%20prehrambene%20proizvode%20(SL%20L%20343,%2014.%2012.%202012.).pdf 5. http://www.mps.hr/default.aspx?id=6078 6. http://www.svijet-kvalitete.com/index.php/prehrana/1689-autohtoni-prehrambeniproizvodi | | |

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

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

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

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