**OBRAZAC ZA OPIS PROGRAMA NEFORMALNOG** **OBRAZOVANJA ODRASLIH**

**ZA STJECANJE KOMPETENCIJA POTREBNIH ZA RAD**

|  |
| --- |
| ***I. OPĆI DIO*** |
| Izvoditelj programa | Naziv: |  |
| Adresa: |  |
| Partneri u izvođenju programa*(ako postoji/postoje)* | Naziv i adresa: |  |
| *(\*Napomena: prema potrebi dodati nove redtke ako postoji više partnera)* |
|  |
| Naziv programa | Program neformalnog obrazovanja **– Povezivanje vina i gastronomske ponude** |
| Vremensko trajanje programa | 75 sati |
|  |
| Sektor kojemu program pripada prema Pravilniku o Registru HKO-a  | Turizam i ugostiteljstvo |
| Vještina (iz Kataloga vještina i/ili Registra HKO-a) koja se stječe programom | Podupirati lokalni turizam<https://vjestine.hzz.hr/sector/skill/3773>Zbrinuti otpadne materijale i dijelove prema pravilima struke i specifičnosti zanimanja<https://vjestine.hzz.hr/sector/skill/7097>  |
| **Kompetencije i ishodi učenja iz Registra HKO-a na kojima se temelji program** |
| Standard zanimanja (SZ) i skup/skupovi kompetencija (SKOMP) iz Registra HKO-a te standard kvalifikacije (SK) i skup/skupovi ishoda učenja (SIU) iz Registra HKO-a na kojima se temelji program |
| Standard zanimanja - SKOMP*(naziv/i - poveznica/e – pojedinačne kompetencije)* | Standard kvalifikacije – SIU*(naziv/i - poveznica/e – pojedinačni ishodi učenja)* |
| **SZ: Kuhar / kuharica**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/412> SKOMP: Prezentiranje gotovog jela<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/3366> 1. složiti prigotovljeno jelo
2. koristiti tehnike dekoriranja u svrhu prezentacije jela
3. koristiti tehnike izdavanja jela pred gostom

**SZ: Sommelier / Sommelierka**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/44>SKOMP: Osnove vinarstva, vinogradarstva i podrumarstva<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/383>Pojedinačne kompetencije u SKOMP-u:1. Razlikovati osnovne karakteristike sorti grožđa i vrsta vina2. Razlikovati osnovne čimbenike koji utječu na karakter i trajnost vina3. Procijeniti kvalitetu i kvantitetu vina obzirom na ugostiteljski objekt i njegovu potrošnju4. Ocijeniti kvalitetu i kvantitetu vina u zalihi prema ukupnoj ponudi objekta5. Objasniti gostu karakteristike vina koje se poslužuje6. Opisati gostu procese proizvodnje vina, pjenušaca i specijalnih vina7. Opisati arome prisutne u različitim vrstama vina i njihovo slaganje s osnovnim okusima8. Kombinirati vina i ostala pića s jelima i prigodama uvažavajući karakteristike i osobitosti vina i pića i njihovo sljubljivanje s jelima9. Primijeniti spoznaje iz vinogradarstva, podrumarstva, enološko gastronomske kulture u osmišljavanju vinske karte10. Istražiti ponudu vina destinacije11. Odrediti mikroklimatske uvjete za skladištenje vina poštujući vrstu vina12. Skladištiti vino uvažavajući vrstu i kvalitetu vinaSKOMP: Posluživanje vina i drugih pića u ugostiteljskom objektu<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/386>Pojedinačne kompetencije u SKOMP-u:1. Otvoriti bocu u skladu s kvalitetom i vrstom vina2. Poslužiti vino služeći se prikladnim inventarom i opremom3. Poslužiti vino poštujući kulturu stola i bonton kod posluživanja hrane i pića4. Uputiti gosta u karakteristike i svojstva drugih pića i napitaka (pivo, voda, čaj, kava)5. Ispitati potrebu gostiju postavljanjem pitanja i aktivnim slušanjem6. Upotrijebiti prezentacijske vještine u cilju pobuđivanja interesa gostiju za jelo i piće7. Koristiti pravila poslovnog bontona i etike u ophođenju s gostima | **SK: Kuhar/kuharica**<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/438> SIU: **Osnove enologije** <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12880> Pojedinačni ishodi učenja u SIU: 1. Izraditi vinsku kartu na temelju zadanih parametara
2. Opisati proces proizvodnje vina
3. Opisati vinsku kartu
4. Primijeniti pravila sljubljivanja hrane i vina / ostalih pića
5. Objasniti ulogu enologije u gastronomiji
6. Primijeniti tehnike prezentiranja i otvaranja vina
7. Objasniti ulogu sommeliera
8. Objasniti uvjete skladištenja vina
9. Usporediti karakteristike vinskih sorti grožđa
10. Opisati vinske regije i podregije Republike Hrvatske
11. Objasniti podjelu vina prema zadanim parametrima (kakvoća, boji, sadržaju neprovrelog šećera, mirisu i okusu)
 |
| *(\*Napomena: prema potrebi dodati nove redtke)* |
|  |
| Model izvođenja programa*(odabrati jedan ili više modela)* | [ ]  uživo | [x]  hibridno | [ ]  *online* |
| Obrazloženje odabranog/ih modela izvođenja programa: |
| Obrazovni program *Povezivanje vina i gastronomske ponude* koristi hibridni model izvođenja. Cilj programa je omogućiti polaznicima stjecanje znanja i vještina potrebnih za racionalno i kreativno povezivanje vina i gastronomske ponude.Hibridni model kombinira fizičko i virtualno sudjelovanje polaznika. U okviru ovog modela održavat će se predavanja uživo, praktične radionice i interaktivne vježbe uz mogućnost *online* sudjelovanja za one koji ne mogu fizički prisustvovati. Ovaj pristup omogućuje interakciju između polaznika i predavača te potiče razmjenu iskustava.Polaznici će učiti o različitim vrstama vina, principima kušanja i ocjenjivanja vina, kao i o tehnikama povezivanja vina s hranom. Praktični dio programa odvijat će se kod poslodavca u ugostiteljskom objektu i/ili specijaliziranoj učionici/praktikumu sa svim potrebnim sredstvima za povezivanje vina i gastronomske ponude. Polaznici će imati priliku primijeniti stečena znanja kroz stvaranje vinskih karata, organizaciju vinskih degustacija i optimizaciju ponude hrane u kombinaciji s vinom. Ovaj praktični segment omogućuje polaznicima stjecanje iskustava i vještina u stvarnom radnom okruženju. |
| Materijalni uvjeti za izvođenje programa[[1]](#footnote-2) | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12880> * standardna učionica prikladne veličine s osiguranim pristupom internetu, projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom, radni stolovi i stolice za učenike
* specijalizirana učionica s potrebnom opremom, strojevima, uređajima, priborom i sredstvima za rad

Ishodi učenja mogu se ostvariti formalnim, neformalnim i informalnim učenjem. Specifična znanja povezana sa skupom ishoda učenja mogu biti stečena formalnim obrazovanjem te neformalnim i informalnim učenjem.  |
| Kadrovski uvjeti za izvođenje programa[[2]](#footnote-3) | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12880> Najmanje razina 6.st ili 6.sv HKO-a odgovarajućeg profila.U slučaju da potencijalni izvoditelj ne raspolaže s edukatorima koji posjeduju tražene formalne kvalifikacije, u izvođenju programa neformalnog obrazovanja za stjecanje kompetencija potrebnih za rad mogu sudjelovati istaknuti stručnjaci iz prakse koji posjeduju dugogodišnje radno iskustvo na poslovima koji zahtijevaju specifičnaznanja i vještine potrebne za poučavanje ishoda učenja koji se stječu programom neformalnog obrazovanja. Istaknuti stručnjaci iz prakse svoje dugogodišnje radno iskustvo s odgovarajućim kompetencijama koje su stekli formalnim obrazovanjem i/ ili neformalnim i informalnim učenjem dokazuju i eksplicitno navode u svojem životopisu. |
| Načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa | Nakon završetka programa, polaznici će anonimno evaluirati svoje zadovoljstvo provedenim programom putem ankete |
|  |
| Uvjeti za upis programa | Kvalifikacija na razini 1 HKONavršenih 18 godina  |
| Uvjeti za završetak programa | Uvjeti za završetak programa su izvršene sve obveze propisane programom odnosno obveze u okviru pojedinih tema. |

|  |
| --- |
| ***II. PLAN IZVEDBE PROGRAMA*** |
| Kompetencije koje polaznik stječe završetkom programa*(izbor pojedinačnih kompetencija iz SKOMP-ova upisanih u Registar HKO-a, a na kojima se temelji program)* |
| 1. Razlikovati osnovne karakteristike sorti grožđa i vrsta vina
2. Razlikovati osnovne čimbenike koji utječu na karakter i trajnost vina
3. Istražiti ponudu vina destinacije
4. Primijeniti spoznaje iz vinogradarstva, podrumarstva, enološko gastronomske kulture u osmišljavanju vinske karte
5. Opisati gostu procese proizvodnje vina, pjenušaca i specijalnih vina
6. Objasniti gostu karakteristike vina koje se poslužuje
7. Poslužiti vino služeći se prikladnim inventarom i opremom
8. Kombinirati vina i ostala pića s jelima i prigodama uvažavajući karakteristike i osobitosti vina i pića i njihovo sljubljivanje s jelima
9. Koristiti tehnike dekoriranja u svrhu prezentacije jela
10. Upotrijebiti prezentacijske vještine u cilju pobuđivanja interesa gostiju za jelo i piće
11. Skladištiti vino uvažavajući vrstu i kvalitetu vina
 |
|  |
| Tema | Ishodi učenja za temu | Broj sati nastave (predavanja i praktični rad) i samostalnog rada polaznika |
| *Predavanja* | *Praktični rad* | *Samostalni rad* | *Ukupno sati* |
| **Osnove vinogradarstva i vinarstva** | 1. Opisati vinske regije i podregije Republike Hrvatske
2. Opisati proces proizvodnje vina
3. Usporediti karakteristike vinskih sorti grožđa
4. Objasniti podjelu vina prema zadanim parametrima (kakvoća, boji, sadržaju neprovrelog šećera, mirisu i okusu)
 | 6 | 6 | 6 | 18 |
| **Vinska karta** | 1. Opisati vinsku kartu
2. Izraditi vinsku kartu na temelju zadanih parametara
 | 4 | 4 | 2 | 10 |
| **Prezentacija vina** | 1. Objasniti ulogu sommeliera
2. Primijeniti tehnike prezentiranja i otvaranja vina
3. Objasniti uvjete skladištenja vina
 | 5 | 6 | 3 | 14 |
| **Povezivanje hrane i vina** | 1. Objasniti ulogu enologije u gastronomiji
2. Primijeniti pravila sljubljivanja hrane i vina / ostalih pića
 | 6 | 21 | 6 | 33 |

*(\*Napomena: prema potrebi dodati nove redtke)*

|  |
| --- |
| ***III. OPIS TEME*** |
| Naziv teme | **Osnove vinogradarstva i vinarstva** |
| Edukator/i *(izvoditelj/i teme)* |  |
| Broj sati nastave*(prema obliku nastave i za svaki oblik prema modelu izvođenja)* | Predavanja: |  | Praktični rad: |  | Samostalni rad polaznika: |  |
| *uživo:* |  | *uživo:* |  |
| *online:* |  | *online:* |  |
|  |
| **Ishodi učenja teme** |
| * 1. Opisati vinske regije i podregije Republike Hrvatske
	2. Opisati proces proizvodnje vina
	3. Usporediti karakteristike vinskih sorti grožđa
	4. Objasniti podjelu vina prema zadanim parametrima (kakvoća, boji, sadržaju neprovrelog šećera, mirisu i okusu)
 |
| **Sadržaj/ ključni pojmovi teme** |
|  |
| **Načini poučavanja** |
|  |
| **Načini vrednovanja** *(postupci kojima će se provjeriti ostvarenost ishoda učenja)* |
|  |
| **Literatura i drugi obrazovni materijali/mediji koji će se koristiti tijekom poučavanja i učenja** |
|  |

|  |
| --- |
| ***III. OPIS TEME*** |
| Naziv teme | **Vinska karta** |
| Edukator/i *(izvoditelj/i teme)* |  |
| Broj sati nastave*(prema obliku nastave i za svaki oblik prema modelu izvođenja)* | Predavanja: |  | Praktični rad: |  | Samostalni rad polaznika: |  |
| *uživo:* |  | *uživo:* |  |
| *online:* |  | *online:* |  |
|  |
| Ishodi učenja teme |
| 1. Opisati vinsku kartu
2. Izraditi vinsku kartu na temelju zadanih parametara
 |
| Sadržaj/ ključni pojmovi teme |
|  |
| Načini poučavanja |
|  |
| Načini vrednovanja *(postupci kojima će se provjeriti ostvarenost ishoda učenja)* |
|  |
| Literatura i drugi obrazovni materijali/mediji koji će se koristiti tijekom poučavanja i učenja |
|  |

|  |
| --- |
| ***III. OPIS TEME*** |
| Naziv teme | **Prezentacija vina** |
| Edukator/i *(izvoditelj/i teme)* |  |
| Broj sati nastave*(prema obliku nastave i za svaki oblik prema modelu izvođenja)* | Predavanja: |  | Praktični rad: |  | Samostalni rad polaznika: |  |
| *uživo:* |  | *uživo:* |  |
| *online:* |  | *online:* |  |
|  |
| Ishodi učenja teme |
| 1. Objasniti ulogu sommeliera
2. Primijeniti tehnike prezentiranja i otvaranja vina
3. Objasniti uvjete skladištenja vina
 |
| Sadržaj/ ključni pojmovi teme |
|  |
| Načini poučavanja |
|  |
| Načini vrednovanja *(postupci kojima će se provjeriti ostvarenost ishoda učenja)* |
|  |
| Literatura i drugi obrazovni materijali/mediji koji će se koristiti tijekom poučavanja i učenja |
|  |

|  |
| --- |
| ***III. OPIS TEME*** |
| Naziv teme | **Povezivanje hrane i vina** |
| Edukator/i *(izvoditelj/i teme)* |  |
| Broj sati nastave*(prema obliku nastave i za svaki oblik prema modelu izvođenja)* | Predavanja: |  | Praktični rad: |  | Samostalni rad polaznika: |  |
| *uživo:* |  | *uživo:* |  |
| *online:* |  | *online:* |  |
|  |
| Ishodi učenja teme |
| 1. Objasniti ulogu enologije u gastronomiji
2. Primijeniti pravila sljubljivanja hrane i vina / ostalih pića
 |
| Sadržaj/ ključni pojmovi teme |
|  |
| Načini poučavanja |
|  |
| Načini vrednovanja *(postupci kojima će se provjeriti ostvarenost ishoda učenja)* |
|  |
| Literatura i drugi obrazovni materijali/mediji koji će se koristiti tijekom poučavanja i učenja |
|  |

*\*Napomena: Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu odnose se jednako na oba roda, bez obzira jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu.*

**Broj i datum suglasnosti za izvođenje programa (popunjava nadležno tijelo državne uprave ili ministarstvo nadležno za rad):**

|  |  |
| --- | --- |
| **KLASA:** |  |
| **URBROJ:** |  |
| **Datum izdavanja suglasnosti:** |  |

1. Dostavljaju se dokazi: fotografije prostora, dokaz o vlasništvu ili ugovor o najmu prostora, licence za IT programe, sporazumi s pravnim subjektima (firme, obrti) u slučaju izvođenja praktičnog dijela nastave i osiguranja opreme. [↑](#footnote-ref-2)
2. Kao prilog, uz obrazac dostavljaju se životopisi (u EU formatu) edukatora koji sudjeluju u izvedbi programa. [↑](#footnote-ref-3)