**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 - **Ekološki pristupi u iskorištavanju hrane u kuharstvu** |
| Vremensko trajanje programa | 50 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 | Racionalno koristiti namirnice i potrošni materijal<https://vjestine.hzz.hr/sector/skill/7095> Odlagati otpad od hrane<https://vjestine.hzz.hr/sector/skill/3726>Promicati maksimalnu iskoristivost namirnica i hrane u kuhinji<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2596>  |
| **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 chef / Kuharica chef**<https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311> SKOMP: Primjena održivog razvoja u kuhinji i ekologija <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2596> Pojedinačne kompetencije u SKOMP-u:1. Osigurati i primijeniti u kuhinji osnovne standarde i zakonsku regulativu zaštite okoliša
2. Osigurati i primjeniti standarde pri sortiranju i odlaganju kuhinjskog otpada
3. Osigurati racionalnu potrošnje energije, vode i drugih resursa u kuhinji
4. Racionalno koristiti kemijska i druga sredstva koja mogu nepovoljno utjecati na okoliš
5. Promicati maksimalnu iskoristivost namirnica i hrane u kuhinji
6. Promicati ekološka rješenja u odlaganju i razvrstavanju kuhinjskog otpada
7. Promicati društveno odgovorno ponašanje u kuhinjskim procesima

SKOMP: Izrada jela<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2590> 1. Pripremiti i odabrati potrebnu opremu, alat i strojeve te uređaje prema zahtjevima radnog procesa u ugostiteljskoj kuhinji
2. Nadzirati i koordinirati tijek radnog procesa u kuhinji
3. Pravilno prigotoviti hranu za potrošnju na drugom mjestu (catering)
4. Primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje
5. Gotoviti jela odabirom pravilne termičke obrade prema zakonitostima struke
6. Utvrditi sklad / nesklad okusa u samom jelu
7. Brzo i efikasno rješiti nepredviđene situacija tijekom proizvodnog procesa
8. Racionalno koristiti namirnice i potrošni materijal
9. Koordinirati, usmjeravati i nadgledati proces proizvodnje jela
10. Uvoditi nove trendove i nove tehnike rada u kuhinju temeljem novih gastronomskih spoznaja
11. Očuvati nutricionistički sastav namirnica kroz implementaciju novih tehnika i tehnologija rada
12. Pravovremeno donijeti odluke temeljem zahtjeva proizvodnog procesa u kuhinji
13. Koristiti kuhinjsku terminologiju u radnom procesu kuhinje
 | **SK**: **Kuhar specijalist antičke rimske kuhinje / Kuharica specijalistica antičke rimske kuhinje**<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/202>SIU: Održivi razvoj i ekologija u kuhinji<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6837> Pojedinačni ishodi učenja u SIU: 1. Primijeniti u kuhinji osnovne standarde i zakonsku regulativu zaštite okoliša
2. Osmisliti procedure racionalne potrošnje energenata i namirnica u kuhinji
3. Razviti procedure društveno odgovornog ponašanja u kuhinjskim procesima
4. Integrirati ekološka rješenja u odlaganju i razvrstavanju kuhinjskog otpada

**SK: Kuhar specijalist dalmatinske kuhinje / Kuharica specijalistica dalmatinske kuhinje**<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/210> SIU: Iskorištavanje hrane (zero waste)<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6967> Pojedinačni ishodi učenja u SIU: 1. Kreirati koncept iskorištavanja hrane u kuhinji (zero waste).
2. Pripremiti i prigotoviti jela od odabranih neiskorištenih ostataka hrane.
3. Prilagoditi skladištenje ostataka hrane za njihovu daljnju upotrebu.
 |
|  |
| Model izvođenja programa*(odabrati jedan ili više modela)* | [ ]  uživo | [x]  hibridno | [ ]  *online* |
| Obrazloženje odabranog/ih modela izvođenja programa: |
| Obrazovni program *Ekološki pristupi u iskorištavanju hrane u kuharstvu* koristi hibridni model izvođenja. Cilj programa je omogućiti polaznicima stjecanje znanja i vještina potrebnih za racionalno i ekološki prihvatljivo iskorištavanje hrane u kuharstvu.Hibridni model kombinira fizičko i virtualno sudjelovanje. U okviru ovog modela održavat će se uživo predavanja, praktične radionice i demonstracije kuhanja uz mogućnost *online* sudjelovanja za one koji ne mogu fizički prisustvovati. Polaznici će učiti o zelenoj održivosti u kuhinjskim radnim procesima, uključujući primjenu osnovnih standarda i zakonske regulative zaštite okoliša u kuhinji, osmišljavanje procedura racionalne potrošnje energenata i namirnica, razvoj društveno odgovornog ponašanja u kuhinjskim procesima te integraciju ekoloških rješenja u odlaganju i razvrstavanju kuhinjskog otpada.Praktični dio programa odvijat će se kod poslodavca u ugostiteljskom objektu i/ili specijaliziranoj učionici/kuharskom praktikumu s potrebnom opremom za rad. Polaznici će imati priliku primijeniti stečena znanja kroz kreiranje koncepta iskorištavanja hrane u kuhinji (zero waste), pripremu jela od odabranih neiskorištenih ostataka hrane te prilagodbu skladištenja ostataka hrane za njihovu daljnju upotrebu. 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/6967> Standardna učionica prikladne veličine (1,25 m2 po osobi) opremljena računalom za nastavnika, projektorom, zvučnicima, internetskom vezom i opremom za pisanje (ploča), prikladnim programskim rješenjima i kuharski praktikum s potrebnom opremom.<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6837> Standardna učionica prikladne veličine (1,25 m2 po osobi) opremljena pločom za pisanje (može biti i digitalna), računalom s programskom potporom za nastavnika i internetskom vezom i računalnim projektorom za prezentiranje projekata, seminara, zadaća i ostalih samostalnih i/ili timskih radova polaznika te prikladnim programskim rješenjima i/ili kuharski praktikum s potrebnom opremom.  |
| Kadrovski uvjeti za izvođenje programa[[2]](#footnote-3) | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6967> Najmanje razina 5 HKO-a odgovarajućeg profila uz najmanje 5 godina radnog iskustva.<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/6837> Najmanje razina 7.1.st i/ili 7.1.sv HKO-a odgovarajućeg profila s najmanje 5 godina radnog iskustva.Ishodi učenja mogu se ostvariti formalnim obrazovanjem. Specifična znanja povezana sa skupom ishoda učenja mogu biti stečena formalnim obrazovanjem te neformalnim i informalnim učenjem.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 4.1 (sektora turizma i ugostiteljstva ili 3 godine radnog iskustva u sektoru turizma i ugostiteljstva) |
| 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. Osigurati i primijeniti u kuhinji osnovne standarde i zakonsku regulativu zaštite okoliša
2. Osigurati racionalnu potrošnje energije, vode i drugih resursa u kuhinji
3. Racionalno koristiti kemijska i druga sredstva koja mogu nepovoljno utjecati na okoliš
4. Racionalno koristiti namirnice i potrošni materijal
5. Promicati maksimalnu iskoristivost namirnica i hrane u kuhinji
6. Promicati društveno odgovorno ponašanje u kuhinjskim procesima
7. Primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje
8. Gotoviti jela odabirom pravilne termičke obrade prema zakonitostima struke
9. Osigurati i primijeniti standarde pri sortiranju i odlaganju kuhinjskog otpada
10. Promicati ekološka rješenja u odlaganju i razvrstavanju kuhinjskog otpada
 |
|  |
| Tema | Ishodi učenja za temu | Broj sati nastave (predavanja i praktični rad) i samostalnog rada polaznika |
| *Predavanja* | *Praktični rad* | *Samostalni rad* | *Ukupno sati* |
| **Zelena održivost u kuhinjskim radnim procesima** | 1. Primijeniti u kuhinji osnovne standarde i zakonsku regulativu zaštite okoliša.
2. Osmisliti procedure racionalne potrošnje energenata i namirnica u kuhinji.
3. Razviti procedure društveno odgovornog ponašanja u kuhinjskim procesima.
4. Integrirati ekološka rješenja u odlaganju i razvrstavanju kuhinjskog otpada.
 | 5 | 16 | 4 | 25 |
| **Potpuno iskorištavanje namirnica u kuhinji** | 1. Kreirati koncept iskorištavanja hrane u kuhinji (zero waste).
2. Pripremiti i prigotoviti jela od odabranih neiskorištenih ostataka hrane.
3. Prilagoditi skladištenje ostataka hrane za njihovu daljnju upotrebu.
 | 3 | 17 | 5 | 25 |

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

|  |
| --- |
| ***III. OPIS TEME*** |
| Naziv teme | **Zelena održivost u kuhinjskim radnim procesima** |
| 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. Primijeniti u kuhinji osnovne standarde i zakonsku regulativu zaštite okoliša.
2. Osmisliti procedure racionalne potrošnje energenata i namirnica u kuhinji.
3. Razviti procedure društveno odgovornog ponašanja u kuhinjskim procesima.
4. Integrirati ekološka rješenja u odlaganju i razvrstavanju kuhinjskog otpada.
 |
| 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: za svaki predmet/temu potrebno je ispuniti dio III. Opis teme)*

|  |
| --- |
| ***III. OPIS TEME*** |
| Naziv teme | **Potpuno iskorištavanje namirnica u kuhinji** |
| 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. Kreirati koncept iskorištavanja hrane u kuhinji (zero waste).
2. Pripremiti i prigotoviti jela od odabranih neiskorištenih ostataka hrane.
3. Prilagoditi skladištenje ostataka hrane za njihovu daljnju upotrebu.
 |
| 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)