**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 | | | 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 specifična  znanja 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)