**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 – **Kreativnost u izradi inovativnih slastica** | | | | |
| 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>  Uvažavati gastronomske trendove i trendove zdrave prehrane kod proizvodnje jela  <https://vjestine.hzz.hr/sector/skill/7099>  Promicati gastronomsku kulturu i zdrav način ishrane  <https://vjestine.hzz.hr/sector/skill/7098> | | | | |
| **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: Slastičar / Slastičarka**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/147>  SKOMP: Izrada i serviranje gotovih slastica  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/1304>  Pojedinačne kompetencije u SKOMP-u:  1. Izmjeriti i pripremiti namirnice prema recepturi i normativima  2. Poštivati recepturu, normative i slijed za pripremu i izradu slastica  3. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštivajući recept i normative  4. Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati  5. Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme  6. Primijeniti postupke pečenja, kuhanja, zagrijavanja, smrzavanja i druge toplinske obrade slastica  7. Koristiti adekvatne tehnike guljenja, usitnjavanja, mljevenja, rezanja, ribanja i usitnjavanja namirnica za upotrebu u slasticama  8. Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom  9. Rezati i oblikovati slastice  10. Puniti i ukrasiti slastice  11. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice  12. Održavati, skladištiti i pravilno deklarirati gotove slastičarske proizvode | | | **SK: Slastičar / Slastičarka**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/111>  SIU: Kreativnost i inovativnost  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3478>  Pojedinačni ishodi učenja u SIU:  1. Navesti nove trendove u slastičarstvu  2. Opisati značenje praćenja trendova u slastičarstvu  3. Kreirati nove slastice uvažavajući trendove  4. Izraditi i servirati kreativne i inovativne slastice prema namijeni  5. Procijeniti organoleptička svojstva izrađene kreativne i inovativne slastice | | |
|  | | | | | |
| Model izvođenja programa  *(odabrati jedan ili više modela)* | uživo | | | hibridno | *online* |
| Obrazloženje odabranog/ih modela izvođenja programa: | | | | |
| Obrazovni program *Kreativnost u izradi inovativnih slastica* koristi hibridni model izvođenja nastave. Cilj programa je omogućiti polaznicima stjecanje znanja i vještina potrebnih za razvoj kreativnosti u izradi slastica te primjenu inovativnih tehnika i metoda u slastičarstvu.  Hibridni model kombinira fizičko i virtualno sudjelovanje. U okviru ovog modela održavat će se predavanja uživo, praktične radionice i demonstracije izrade slastica s mogućnošću *online* sudjelovanja za one koji ne mogu prisustvovati fizički. Polaznicima će biti omogućen pristup obrazovnim sadržajima putem digitalnih platformi kao što su LMS Merlin, Google Meet, Zoom i MS Teams. Tijekom *online* nastave, sudionici će sudjelovati u interaktivnim radionicama putem video prijenosa, uz podršku edukatora.  Praktični dio programa odvijat će se kod poslodavca u ugostiteljskom objektu i/ili specijaliziranoj učionici/praktikumu opremljenom potrebnom opremom, priborom i sredstvima za rad. | | | | |
| Materijalni uvjeti za izvođenje programa[[1]](#footnote-2) | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3478>  standardna učionica prikladne veličine (1,25 m2 po osobi), opremljena računalom za nastavnika, projektorom, internetskom vezom i opremom za pisanje (zelena, bijela ili pametna ploča)  specijalizirana učionica za slastičarstvo s potrebnom opremom, priborom, sredstvima i robom; slastičarnica s potrebnom opremom, priborom, sredstvima i robom | | | | |
| Kadrovski uvjeti za izvođenje programa[[2]](#footnote-3) | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3478>  nastavnik stručno-teorijskih sadržaja, minimalno razina 6 HKO-a (preddiplomski sveučilišni studij, preddiplomski stručni studij) odgovarajućeg profila  strukovni učitelj/mentor, minimalno razina 4 HKO-a (srednje strukovno obrazovanje) odgovarajućeg profila s najmanje 5 godina radnog iskustva  Specifična znanja povezana sa skupom ishoda učenja mogu biti stečena formalnim obrazovanjem, neformalnim i informalnim učenjem. Ishodi učenja mogu se ostvarivati 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 1 HKO | | | | |
| 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. Izmjeriti i pripremiti namirnice prema recepturi i normativima 2. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštivajući recept i normative 3. Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati 4. Primijeniti postupke pečenja, kuhanja, zagrijavanja, smrzavanja i druge toplinske obrade slastica 5. Koristiti adekvatne tehnike guljenja, usitnjavanja, mljevenja, rezanja, ribanja i usitnjavanja namirnica za upotrebu u slasticama 6. Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom 7. Rezati i oblikovati slastice 8. Puniti i ukrasiti slastice 9. Održavati, skladištiti i pravilno deklarirati gotove slastičarske proizvode 10. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice | | | | | |
|  | | | | | |
| Tema | Ishodi učenja za temu | Broj sati nastave (predavanja i praktični rad) i samostalnog rada polaznika | | | |
| *Predavanja* | *Praktični rad* | *Samostalni rad* | *Ukupno sati* |
| **Novi trendovi u slastičarstvu** | 1. Opisati značenje praćenja trendova u slastičarstvu 2. Navesti nove trendove u slastičarstvu | 8 | 20 | 7 | 35 |
| **Razvoj i prezentacija slastica** | 1. Kreirati nove slastice uvažavajući trendove 2. Izraditi i servirati kreativne i inovativne slastice prema namijeni 3. Procijeniti organoleptička svojstva izrađene kreativne i inovativne slastice | 8 | 25 | 7 | 40 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***III. OPIS TEME*** | | | | | | |
| Naziv teme | **Novi trendovi u slastičarstvu** | | | | | |
| 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.Navesti nove trendove u slastičarstvu  2. Opisati značenje praćenja trendova u slastičarstvu | | | | | | |
| 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 | **Razvoj i prezentacija slastica** | | | | | |
| 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 nove slastice uvažavajući trendove  2. Izraditi i servirati kreativne i inovativne slastice prema namijeni  3. Procijeniti organoleptička svojstva izrađene kreativne i inovativne slastice | | | | | | |
| 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)