**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 normativima2. Poštivati recepturu, normative i slijed za pripremu i izradu slastica3. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštivajući recept i normative4. Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati5. Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme6. Primijeniti postupke pečenja, kuhanja, zagrijavanja, smrzavanja i druge toplinske obrade slastica7. Koristiti adekvatne tehnike guljenja, usitnjavanja, mljevenja, rezanja, ribanja i usitnjavanja namirnica za upotrebu u slasticama8. Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom9. Rezati i oblikovati slastice10. Puniti i ukrasiti slastice11. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice12. 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 slastičarstvu2. Opisati značenje praćenja trendova u slastičarstvu3. Kreirati nove slastice uvažavajući trendove4. Izraditi i servirati kreativne i inovativne slastice prema namijeni5. Procijeniti organoleptička svojstva izrađene kreativne i inovativne slastice |
|  |
| Model izvođenja programa*(odabrati jedan ili više modela)* | [ ]  uživo | [x]  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 profilastrukovni učitelj/mentor, minimalno razina 4 HKO-a (srednje strukovno obrazovanje) odgovarajućeg profila s najmanje 5 godina radnog iskustvaSpecifična 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 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 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 slastičarstvu2. 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 trendove2. Izraditi i servirati kreativne i inovativne slastice prema namijeni3. 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)