



Sufinancirano sredstvima
programa Europske unije
Erasmus+



VET@HOME

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar

Silabus za virtualni praktični tečaj osposobljavanja za strukovno obrazovanje za zanimanje kuhar

(model silabusa)

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potpora Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



I. Uvod

Pozadina projekta

Ovaj dokument izrađen je u okviru međunarodnog projekta "Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar" (VET@HOME), projektna oznaka: 2020-1-BG01-KA226-VET-095185, sufinancirano sredstvima Erasmus+ programa Europske unije.

Opći cilj VET@HOME usmjeren je na jačanje sposobnosti ustanova za strukovno obrazovanje i osposobljavanje za pružanje visokokvalitetnog, inkluzivnog digitalnog obrazovanja u kulinarstvu prilagođenog post-COVID-19 operativnim standardima u industriji hrane i pića. U tu svrhu, VET@HOME je dizajniran za stvaranje i pilotiranje standardnog modularnog silabusa koji se temelji na jedinicama za virtualne tečajeve praktičnog osposobljavanja za strukovno obrazovanje za zanimanje kuhar.

Projekt uvodi novi pristup pružanju praktičnih tečajeva koji vode do kvalifikacija koje su prilagođene za nastavu na daljinu i mješovitom načinu rada, korištenju alternativnih metoda učenja i novim radnim okolnostima u sektoru hrane i pića diljem EU-a. Ovaj će pristup omogućiti održavanje strukovnog osposobljavanja u ekstremnim okolnostima poput onih uzrokovanih pandemijom COVID-19 i pružit će mogućnost učenicima u nepovoljnom položaju koji imaju poteškoća da svakodnevno budu prisutni u prostorijama za osposobljavanje.

Projekt provodi konzorcij od 6 organizacija iz 5 zemalja kako slijedi:

Projektni partneri:

- International College Ltd. (IC), Bugarska
- Proandi Consultores Asociados LDA (PROANDI), Portugal
- Formacion Y Asesores En Seleccion Y Empleo, SL (FASE), Španjolska
- Zdruzenie Institut Za Razvoj Na Zaednicata (CDI), Republika Sjeverna Makedonija
- Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje Odraslih (ASOO), Hrvatska
- Leantick Ltd., Bugarska



O projektu

Partneri na projektu VET@HOME zajednički su razvili sadašnji nastavni plan i program koji će poslužiti kao model koji će se pilotirati u okviru projekta koristeći prilagođenu online platformu. Kako bi predloženi nastavni plan približili stvarnoj situaciji i poboljšali njegovu izvedivost, projektni partneri proveli su opsežno istraživanje o trenutnoj situaciji kako bi osigurali relevantnost za sve nacionalne kontekste. U tu svrhu provedeno je istraživanje i studija regulacijskih standarda strukovnog obrazovanja i osposobljavanja u zemljama projektnim partnerima kako bi se identificirale podudarne i proturječne točke u nacionalnim zakonodavstvima, kao i minimalni zahtjevi za pružanje i priznavanje ishoda učenja u predloženi tečajevi u sustavima SOO-a. Osim toga, istražene su i opisane različite ad hoc prakse institucija za strukovno obrazovanje i osposobljavanje u partnerskim zemljama za održavanje praktičnih sesija obuke tijekom karantina uzrokovanih virusom COVID-19, identificirajući glavne izazove i ocrtavajući uspješne slučajeve hitnih strategija koje su usvojili pružatelji usluga strukovnog obrazovanja i osposobljavanja tijekom pandemije. Naučene lekcije uključene su u razvoj nastavnog plana i programa VET@HOME.

Definicije:

Za potrebe projekta VET@HOME sljedeće su definicije usvojene i dogovorene od strane projektnih partnera te će se primjenjivati tijekom cijele provedbe projekta:

Virtualno: koje postoji u virtualnom okruženju, postoje ili se pojavljuju na računalima (ili drugim uređajima) ili na internetu.

Virtualno osposobljavanje: visoko interaktivan, (vođen) tečaj osposobljavanja s instruktorom, s definiranim ciljevima učenja, gdje se sudionici (nastavnici i učenici) okupljaju pomoću *online* platforme u virtualnoj učionici.

Virtualno praktično osposobljavanje: praktično osposobljavanje koje se provodi u virtualnom okruženju, koja se izvodi na daljinu putem internetske veze (*online*).

Temeljeno na web-u: napravljeno korištenjem interneta (Web = sustav povezanih dokumenata na internetu)

Online osposobljavanje (također se koristi kao osposobljavanje temeljena na računalu (eng. CBT – Computer Based Training), učenje na daljinu ili e-učenje): oblik nastave koji se u potpunosti odvija na internetu. Obično uključuje različite multimedijske elemente (npr. grafiku, zvuk, video i mrežne veze), kojima se svima može pristupiti putem internetskog preglednika. Uz predstavljanje materijala i sadržaja tečaja, *online* osposobljavanje polaznicima daje priliku za interakciju uživo

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potporna Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



i povratne informacije u stvarnom vremenu za stvari kao što su kvizovi i testovi. Interakcije između nastavnika i polaznika također se provode putem internetskog medija, putem metoda kao što su *chat*, e-pošta ili druga komunikacija temeljena na internetu.

Pretpostavke i ograničenja:

Projekt VET@HOME ima za cilj razviti i pilotirati inovativni model nastavnog plana i programa i internetske platforme za isporuku virtualne praktične nastave unutar sustava strukovnog obrazovanja i osposobljavanja. Budući da zakonodavstvo o strukovnom obrazovanju i osposobljavanju u partnerskim zemljama ne prepoznaje u potpunosti organizaciju i provedbu praktičnog strukovnog obrazovanja i osposobljavanja koje se pruža u virtualnom okruženju, tečajevi VET@HOME smatrat će se pilot tečajevima za testiranje održivosti praktične obuke putem interneta s punu svijest da provjera rezultata može varirati ovisno o nacionalnom kontekstu.

II. Svrha i ciljevi silabusa

Svrha ovog silabusa je pružiti model alata za valorizaciju digitalnih resursa za praktično osposobljavanje u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju, a posebno za zanimanje kuhar. Omogućuje odabir i strukturiranje sadržaja digitalnog osposobljavanja prikladnog za vođeno ili polu-vođeno učenje kod kuće za praktično osposobljavanje za zanimanja kulinarske umjetnosti i postavlja temelje za razvoj prilagođenih resursa za osposobljavanje za podršku pružateljima strukovnog obrazovanja i osposobljavanja i učenicima za održavanje učenja odrađenog u ekstremnim okolnostima. Posljednje, ali ne i najmanje važno, nastavni plan će omogućiti bolju integraciju ishoda učenja učenika iz učenja na daljinu u postojećim SOO kvalifikacijama u zemljama partnera.

Ciljevi VET@HOME silabusa:

- izraditi model za praktičnu obuku na daljinu ili mješoviti način strukovnog obrazovanja i osposobljavanja koja se može izvoditi online/virtualno
- pojednostaviti fleksibilne načine učenja u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju i kontinuitet strukovnog obrazovanja i osposobljavanja u različitim okolnostima
- odražavaju specifičnosti sektora hrane i pića u okruženju nakon COVID19
- izgraditi skup vještina i kompetencija koje su potrebne kulinarskim profesionalcima u promijenjenom okruženju nakon pandemije

Potpuni program osposobljavanja (sastavljen od 5 tečajeva osposobljavanja) predložen od strane projekta VET@HOME s ovim silabusom **ima sljedeće ciljeve**

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potpura Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



učenja:

Omogućiti učenicima potrebne vještine i kompetencije za samostalno pripremanje i posluživanje 1) salata, 2) juha, 3) glavnih jela i 4) deserata, uključujući: obradu sirovih proizvoda prema pravilnim kuharskim tehnikama i receptima, pripremu jela, začinjavanja i tanjura, uz poštivanje higijenskih i sigurnosnih standarda.



III. Struktura i izvođenje VET@HOME silabusa

A. Načini podučavanja/učenja i metode predavanja

VET@HOME tečajevi (moduli osposobljavanja) osmišljeni su za isporuku **učenja na daljinu/mješovitog učenja**, prilagođeni za vođeno/poluvođeno osposobljavanje i provodit će se korištenjem funkcionalnosti i resursa koje nudi platforma za e-učenje VET@HOME.

Općenito, čak su i tečajevi namijenjeni praktičnom strukovnom osposobljavanju, a kako bi se zadovoljili standardi za pružanje strukovnog obrazovanja i osposobljavanja u partnerskim zemljama i olakšalo priznavanje ishoda učenja (u smislu znanja, vještina i kompetencija), strukture nastavnog plana i programa koji obuhvaća i teorijsku i praktičnu pripremu (teoriju i praksu). Teorijska priprema je (pretežno) prilagođena samostalnom učenju (autonomno samostalno učenje putem *online* platforme VET@HOME), dok je praktična priprema osigurana kroz vođene ili poluvođene aktivnosti obuke. Odnosno, internetska platforma VET@HOME uključuje pristup sadržaju koji se samostalno vodi i mogućnosti pohađanja sesija obuke koje vodi instruktor.

Samovođeni sadržaj omogućuje učenicima pristup informacijama koje su im potrebne, kada im trebaju. Samovođena staza ne uključuje samo teoretski utemeljene sadržaje obuke prikladne za samostalno učenje, već nudi i praktične demonstracije, snimljene i predstavljene kao video lekcije, upute za samostalnu praksu u kućnom okruženju (slijedeći pristup korak po korak), i druge aktivnosti koje učenicima omogućuju da sigurno vježbaju sami. Iako je sadržaj samovođen (što znači da učenik može uskočiti i izaći po potrebi i krenuti bilo kojim putem koji želi od učenja do rada), dobit će podršku i vodstvo, uključujući podršku i savjete (na zahtjev i ovisno o kapacitetu pružatelja strukovnog obrazovanja i osposobljavanja koji nudi tečaj).

Sesije osposobljavanja pod vodstvom instruktora omogućuju polaznicima da ih prate uživo uz trenera/instruktora/mentora dok ih vode kroz ključne teme osmišljene za predavanje u *online* načinu rada u stvarnom vremenu (sinkrono učenje korištenjem videokonferencije). Mogu gledati, učiti, a zatim vježbati zajedno s instruktorom ili nakon instruktorovog predavanja. Ključni element učenja ovdje je "praktično" iskustvo učenika. Od njih se traži da obavljaju praktične zadatke kao što su vježbanje tehnika, ponavljanje radnji koje je demonstrirao instruktor/nastavnik, izvršavanje zadataka, prikazivanje svojih praktičnih vještina itd. Veza uživo također daje priliku za interakciju u stvarnom vremenu, uvođenje korektivnih mjera ili



dodatnih uputa (kada je potrebno). Ove sesije izgrađuju vještine i samopouzdanje učenika i pružaju neposrednu povratnu informaciju od instruktora/nastavnika.

Ovisno o načinu održavanja VET@HOME tečajeva, mogu se osigurati:

- U potpunom **učanju na daljinu**:
 - samovođeni sadržaji (teorija, video lekcije, itd.) dostupni su putem platforme VET@HOME, a polaznici sami biraju vrijeme i tempo učenja (sve dok se pridržavaju unaprijed definiranih rasporeda i rokova za procjene);
 - sesije obuke pod vodstvom instruktora zakazane su prema vremenskom rasporedu za pružanje tečaja, koji je odredio pružatelj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja, a provode se na daljinu u stvarnom vremenu putem videokonferencije.

- Što se tiče **mješovitog učenja**, tečajevi VET@HOME omogućuju organizaciju osposobljavanja u različitim varijantama i kombinaciju mogućih načina izvođenja:

Sadržaj osposobljavanja/način isporuke	Učenje u virtualnom razredu (licem u lice)	Učenje na daljinu
Teorija	teorijski sadržaj pruža se licem u lice jer se teorija prezentira u obliku predavanja, prezentacija itd. u nastavi	teorijski sadržaji dostupni su putem platforme VET@HOME, a polaznici sami biraju vrijeme i tempo učenja (sve dok se pridržavaju rokova za ocjenjivanje)
Praktične demonstracije i upute (koje daju instruktori)	praktične demonstracije i upute pruža instruktor u kuhinji za obuku ili specijaliziranom okruženju za učenje uz stvarno prisustvovanje i sudjelovanje polaznika unutar institucije koja pruža strukovno obrazovanje i osposobljavanje	praktične demonstracije predstavljene su kao video lekcije na internetskoj platformi
Praktično osposobljavanje s	praktična obuka koja zahtijeva praktično	sesije osposobljavanja pod vodstvom instruktora

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potporna Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



praktičnim iskustvom polaznika	iskustvo polaznika organizirana je u objektima za obuku pružatelja strukovnog obrazovanja i osposobljavanja ili u stvarnom radnom okruženju (UTR, pod vodstvom mentora)	zakazane su prema vremenskom rasporedu za pružanje tečaja, koji je postavio pružatelj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja, a provode se na daljinu koristeći okruženje kućne kuhinje, u stvarnom vremenu putem videokonferencije na online platforma
--------------------------------	---	---

Varijante odabire pružatelj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja, ovisno o kapacitetu, raspoloživim resursima i posebnom kontekstu pružanja tečajeva. Daljnje smjernice za strukturiranje individualnog puta učenja u kućnom okruženju dat će institucije koje pružaju strukovno obrazovanje i osposobljavanje koje izvode tečaj i u skladu s nacionalnim zahtjevima za priznavanje ishoda učenja.

B. Jedinice sadržaja obuke i radno opterećenje

VET@HOME silabus sastoji se od 5 tečajeva na daljinu/virtualnog praktičnog osposobljavanja koji se mogu održavati neovisno. Tečajevi pokrivaju određene sadržaje obuke kako slijedi:

- Osnove kuhanja
- Priprema salata
- Priprema juha
- Priprema glavnih jela (jela)
- Priprema slastica

U VET@HOME silabusu **5 tečajeva praktičnog osposobljavanja** predstavljaju različite module osposobljavanja i svaki od njih je dizajniran da pokrije skup predviđenih ishoda učenja koji će omogućiti polaznicima postizanje određene razine kompetencija potrebnih za provedbu skupa zadaci i odgovornosti povezani s određenim modulom obuke.

Nadalje, svaki tečaj (modul) sastoji se od jedinica (lekcija) čiji će uspješan završetak dovesti do postizanja predviđenih ishoda učenja za odgovarajući tečaj (modul).

Opterećenje u VET@HOME silabusu definirano je u satima učenja. U nastavnom planu VET@HOME svaki sat učenja (u smislu vođene obuke) iznosi: 45 minuta.

Trajanje sati obuke može se prilagoditi u skladu sa zakonodavstvom zemlje ovisno o nacionalnim zahtjevima koji su na snazi za SOO.



Na primjer, u Bugarskoj je trajanje SOO-a određeno na sljedeći način:

- Teorijska obuka (dnevni oblik) - 45 minuta;
- Teorijska obuka (večernji oblik) - 40 minuta;
- Vježbe (vježbe u objektima pružatelja strukovnog obrazovanja i osposobljavanja s nastavnikom/instruktorom) - 55 minuta;
- Proizvodna praksa (pripravnički staž u poduzeću) - 60 minuta.

Raspodjela radnog opterećenja među tečajevima i jedinicama VET@HOME u smislu načina poučavanja/načina učenja i metoda, uključujući vrijeme potrebno za procjenu arhiviranih ishoda učenja, je sljedeća:

Tečaj (modul)	Sati učenja za obuku pod vodstvom instruktora *	Sati učenja za samostalno vođenje **	Sati učenja aktivnosti ocjenjivanja ***	UKUPNO
Course 1 - Cooking basics	0	17	2	19
Course 2 - Preparation of Salads	4	27	2	33
Course 3 - Preparation of Soups	4	18	2	24
Course 4 - Preparation of Main Courses (dishes)	4	43	2	49
Course 5 - Preparation of Desserts	10	32	2	44
Ukupno			10	

<p>* Sati učenja za obuku pod vodstvom instruktora</p>	<p><i>Osposobljavanje u prisutnosti ili online, ali s trenerom/tutorom/predavačem; može biti predavanje, seminar, grupni rad ili druga metoda obuke koja osobno uključuje učenika.</i></p> <p><i>U slučaju projekta VET@HOME to su virtualne vježbe prema planu i programu.</i></p>
---	---



** Sati učenja za samostalno vođenje	<i>Npr., čitanje materijala za obuku/PPT-ova, studija slučaja, gledanje videa, istraživanje ili druga samostalna aktivnost u obliku zadaće ili domaće zadaće.</i>
*** Sati učenja aktivnosti ocjenjivanja	<i>Aktivnosti ocjenjivanja treba definirati/prilagoditi pružatelj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja prema svojim kapacitetima i resursima. Mogu biti u obliku kvizova, individualnog ili grupnog projekta, ispita (u prisutnosti ili putem simultane video-konferencijske veze itd.)</i>

C. Ciljevi učenja

Tečajevi obuke (moduli) unutar nastavnog plana i programa VET@HOME imaju sljedeće ciljeve i ciljeve:

<i>Tečaj 1 – Osnove kuhanja</i>	<p><i>Ovo je prvi modul izobrazbe u VET@HOME smjeru za praktičnu nastavu za zanimanje "Kuhar".</i></p> <p><i>Modul je zamišljen kao obavezna cjelina koju treba završiti kako bi se nastavilo na sljedeće tečajeve: Salate (2), Juhe (3), Glavna jela (4) i Deserti (5).</i></p> <p><i>Modul upoznaje polaznike s osnovnim konceptima, pravilima i postupcima kojih se treba pridržavati u profesionalnoj kuhinji, kao i s važnim zdravstvenim i sigurnosnim propisima i standardima kojih se polaznici moraju pridržavati tijekom obuke (i rada nakon toga).</i></p> <p><i>Cilj modula je osigurati da polaznici posjeduju osnovna znanja, vještine i kompetencije za provedbu zadataka vezanih uz daljnje usavršavanje na tečajevima VET@HOME.</i></p>
<i>Tečaj 2 – Priprema salate</i>	<p><i>Ovo je drugi modul izobrazbe u VET@HOME smjeru za praktičnu nastavu za zanimanje „Kuhar“. Modul upoznaje polaznike s osnovnim vrstama, proizvodima/sastojcima, tehnikama kuhanja i konceptima slaganja u pripremi salata.</i></p> <p><i>Cilj modula je osigurati da polaznici posjeduju temeljna znanja, vještine i kompetencije za pripremu različitih vrsta salata prema zadanoj recepturi i ključnim principima i tehnikama kuhanja.</i></p>
<i>Tečaj 3 - Priprema juha</i>	<p><i>Ovo je treći modul izobrazbe u VET@HOME smjeru za praktičnu nastavu za zanimanje "Kuhar".</i></p> <p><i>Modul upoznaje polaznike s osnovnim vrstama, proizvodima/sastojcima, tehnikama kuhanja i konceptima tanjura u pripremi juha.</i></p> <p><i>Cilj modula je osigurati da polaznici posjeduju temeljna znanja, vještine i kompetencije za pripremu različitih vrsta juha prema zadanom receptu i ključnim principima i tehnikama kuhanja.</i></p>

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potpora Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



<p><i>Tečaj 4 – Priprema glavnog jela</i></p>	<p><i>Ovo je četvrti i veći modul izobrazbe u VET@HOME smjeru za praktičnu nastavu za zanimanje "Kuhar". Modul upoznaje polaznike s osnovnim vrstama, proizvodima/sastojcima, tehnikama kuhanja i konceptima tanjura u pripremi glavnih jela. Cilj modula je osigurati da polaznici posjeduju temeljna znanja, vještine i kompetencije za pripremu različitih vrsta jela iz kategorije Glavno jelo prema zadanom receptu i ključnim principima i tehnikama kuhanja, uključujući rad s različitim vrstama proizvoda, pripremiti ukrase za glavna jela i poslužiti kao koncepte tanjura.</i></p>
<p><i>Tečaj 5 - Priprema slastica</i></p>	<p><i>Ovo je peti i posljednji modul izobrazbe u VET@HOME smjeru za praktičnu nastavu za zanimanje "Kuhar". Modul upoznaje polaznike s osnovnim vrstama, proizvodima/sastojcima, tehnikama kuhanja i konceptima tanjura u pripremi slastica. Cilj modula je osigurati da polaznici posjeduju osnovna znanja, vještine i kompetencije za pripremu različitih vrsta slastica, prema zadanom receptu i ključnim principima i tehnikama pečenja i slastičarstva, uključujući rad s različitim vrstama proizvoda, pripremu tijesta, slatkiša, kreme, sirupa itd. i služe kao koncepti presvlake.</i></p>



➤ Opis tečaja

Naziv modula	Red. br. modula	Odgovorni partner/i
Tečaj 1 – Osnove kuhanja	1	IC
Preduvjeti (uvjeti za upis)		
<p>Prethodno obrazovanje / obuka, prethodno iskustvo, minimalna dob, zdravstveno stanje itd.: Polaznik mora biti uključen u strukovno obrazovanje/osposobljavanje u sektoru turizma i ugostiteljstva:</p> <ul style="list-style-type: none">- Biti učenik (srednje strukovne škole) u zanimanju Kuhar (ili ekvivalent) ILI- biti upisan u strukovni tečaj za zanimanje kuhar (ili ekvivalent) od strane pružatelja strukovnog tečaja (odrasli) ILI- Završeno strukovno obrazovanje ili osposobljavanje za zanimanje Kuhar. <p>Polaznik treba pokazati da njegovo/njezino zdravstveno stanje dopušta sudjelovanje u praktičnom strukovnom obrazovanju i osposobljavanju za zanimanje kuhara (ili ekvivalentno) – medicinski dokumenti mogu biti potrebni prilikom upisa, ovisno o zahtjevima zemlje. Polaznik mora imati najmanje 16 godina.</p> <p>EQF referenca: EQF 3 (po završetku tečaja)</p>		
Ciljevi učenja predmeta (zadaci)		
<ul style="list-style-type: none">- osigurati da polaznici imaju osnovna znanja, vještine i kompetencije za provedbu zadataka vezanih uz daljnje usavršavanje na VET@HOME tečajevima.		
Metode evaluacije	Trajanje metode evaluacije	Izračun evaluacijskog alata za procjenu uspješnosti polaznika na tečaju



<p>Ocjenjivanje zadataka: Ocjenjivanje zadaće iz 1.1.3 koju podnosi polaznik. Evaluaciju zadaće vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik dostavio (osigurao) i donosi 20% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi): Online platforma za e-učenje, računalo, Internet (i za učenika i za ocjenjivača) Kamera (računalo, telefon, drugi uređaj) za snimanje videa (ako postoji) ili izradu fotografija obavljenog zadatka. Softver instaliran na uređaje prema potrebi.</p>	Nije primjenjivo	20% (20 bodova)
Praktični ispit:		



<p>Opcija 1: Priprema radnog mjesta prema principima <i>Mise en Place</i> - putem uspostavljene online veze uživo s ispitnim povjerenstvom (videokonferencija). Specifične upute instruktor mora dati unaprijed. (90 min.)</p> <p>Opcija 2: Priprema radnog mjesta prema principima <i>Mise en Place</i> - zadatak polaznik realizira samostalno kod kuće dok sam sebe snima u 10-15 min. videu (vizualizacija glavnih procesa - postavljanje stanice, radna odjeća, korištenje opreme, alata i uređaja itd.). Verbalno objašnjenje (prezentacija) procesa rada i odabira koje je učenik napravio u procesu potrebno je uključiti u video. Video zapis treba dostaviti instruktoru/ispitnom povjerenstvu na ocjenu.</p> <p>Oblik završnog praktičnog ispita odabrat će i dogovoriti tečaj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja prema mogućnostima pružatelja i učenika te raspoloživim resursima za provođenje ispita.</p> <p>Ocjenjivanje učenika vrši ispitno povjerenstvo/instruktor i (kojeg određuje pružatelj SOO tečaja) na temelju učenikove prezentacije tijekom završnog praktičnog ispita i donosi 80% konačne ocjene učenika u nastavku tečaja.</p> <p>Obratite se svom nositelju tečaja za detalje u vezi organizacije završnog praktičnog ispita.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi):</p> <p>Online platforma za e-učenje, računalo, Internet (i za učenika i za ocjenjivača)</p> <p>Istovremena videokonferencijska veza (putem interneta) i (odobrena od strane regulatornih tijela) preko <i>online</i> platforme. Virtualna učionica ili <i>online</i> okruženje pogodno za međusobno povezivanje (obje strane mogu čuti i vidjeti drugog sudionika veze).</p> <p>Izborno: Video snimanje cijelog ispitnog procesa i ocjenjivanje od strane nastavnika/instruktor/ispitnog povjerenstva.</p>	90 minuta	80% (80 bodova)
Ishodi učenja (Predviđeni ishodi učenja)		
<p>Nakon odrađenog modula polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Definirati profesiju kuhara razumijevanjem aktivnosti, zadataka i odgovornosti kuhara kao profesionalca➤ Pravilnom terminologijom imenovati predmete i aktivnosti koje se provode u profesionalnoj kuhinji➤ Prepoznati i koristiti glavne kuhinjske alate, opremu i aparate s obzirom na njihovu namjenu i specifičnosti		



- Održavati i održavati opremu, alate i uređaje u ispravnom stanju, osiguravajući učinkovito korištenje vremena i resursa tijekom rada
- Implementirati Mice en Place (postavljanje radne stanice) u skladu s utvrđenim načelima i postupcima te u skladu s operacijama koje treba implementirati u službi
- Provedba zadataka i operacija kuhanja prema vodstvu instruktora ili prema pisanim/video uputama
- Pridržavajte se higijenskih i sigurnosnih pravila utvrđenih zakonodavstvom i kuhinjskom praksom
- Provoditi sanitarne aktivnosti i kontrolirati rizike od kontaminacije hrane
- Slijedite sigurnosne upute i obavljajte zadatke procjenjujući i minimizirajući rizike od ozljeda i incidenata

Nastavna metodologija

(Metode izvođenja učenja i poučavanja)

Materijali za učenje (PPT): (izborno za kombinirano učenje)

U načinu prisutnosti to su aktivnosti na nastavi: predavanja ili prezentacije instruktora/nastavnika

Osposobljavanje pod vodstvom instruktora:

Seminari / grupni rad / vježbe (virtualna učionica, sinkronizirano učenje);
vježbanje (virtualno, sinkronizirano, vođeno od strane instruktora)

Samoučenje:

E-učenje (samostalno/samostalno učenje putem e-platforme – gledanje videa, čitanje materijala, izrad zadataka itd.)

Vježbe: zadaci učenicima da samostalno istražuju radi (dodatnih) informacija; samostalno ili u grupi provoditi različite aktivnosti; osvrnuti se na svoju izvedbu raspravljajući sa svojom grupom/instruktorom o svojim nalazima/rezultatima; samostalno vježbati svoje vještine itd.

Ostalo (Zadaci)

Način pružanja e-učenja u obrazovnim ustanovama:

Broj jedinice	N/P (nastavna praksa)	Naziv jedinice	Radno opterećenje	Od kojih		
				Osposobljavanje pod vodstvom instruktora	Samoučenje (autonomno)	Resursi
1.1.		Osnove kuhanja (pripremna jedinica)				
1.1.1.	N/P	Prehrambena industrija i kuharstvo kao profesija	3	0	3	(PPT) / (video) / (dodatni tekstovi i zadaci)
1.1.2.	N/P	Alati i oprema	5	0	5	(PPT) / (video) / (vježbe)

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potporna Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



1.1.3.	N/P	Mise en Place	5	0	5	(PPT) / (video) / (vježbe) / (assignment)
1.1.4.	N/P	Zdravstvene mjere i sigurnost	4	0	4	(PPT) / (video) / (vježbe)
1.2		Ocjenjivanje i vrednovanje				
	N/A	Ocjenjivanje zadatka (1.1.3).	NA	NA	NA	20%
	N/A	Praktični ispit:	2	2	0	80%
		Ukupno:	19 h	2	17	

Načini provedbe osposobljavanja (opcije)

Tečaj je osmišljen da služi kao osposobljavanje na daljinu. Međutim, također je prikladan za učenje licem u lice ili kombinirano učenje (koristeći VET@HOME platformu i resurse).

Materijali i resursi za učenje

- Presentacije, *online* materijali za učenje (dostupni na platformi za e-učenje VET@HOME)
- Računalo /ili drugi uređaj s kamerom i mikrofonom/ i internet
- Oprema i uređaji za kućnu kuhinju (u pogledu aktivnosti koje će učenici provoditi prema nastavnom planu i programu)



Naziv modula	Broj modula	Odgovorni partneri
Tečaj 2 – Priprema salata	2	ASOO
Preduvjeti (uvjeti za upis)		
<p>Prethodno obrazovanje / obuka, prethodno iskustvo, minimalna dob, zdravstveno stanje itd.: Polaznik mora biti uključen u strukovno obrazovanje/osposobljavanje u sektoru turizma i ugostiteljstva:</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Biti učenik (srednje strukovne škole) u zanimanju Kuhar (ili ekvivalent) ILI</i>- <i>biti upisan u strukovni tečaj za zanimanje kuhar (ili ekvivalent) od strane pružatelja strukovnog tečaja (odrasli) ILI</i>- <i>Završeno strukovno obrazovanje ili osposobljavanje za zanimanje kuhar.</i> <p>Polaznik treba pokazati da njegovo/njezino zdravstveno stanje dopušta sudjelovanje u praktičnom strukovnom obrazovanju i osposobljavanju za zanimanje kuhara (ili ekvivalentno) – medicinski dokumenti mogu biti potrebni prilikom upisa, ovisno o zahtjevima zemlje. Polaznik mora imati najmanje 16 godina.</p> <p>EQF referenca: EQF 3 (po završetku tečaja)</p>		
Ciljevi učenja predmeta (zadaci)		
<ul style="list-style-type: none">○ pružiti ključna znanja učenicima kako razumjeti povrće (kao ključnu komponentu u pripremi salate) i naučiti ih osnovnim tehnikama rezanja○ upoznati učenike s osnovnim značajkama i značajem salate u ljudskoj prehrani○ pružiti znanje o glavnim sastojcima koji se koriste u pripremi salata i njihovoj pravilnoj uporabi○ objasniti vrste salata prema namjeni, sastojcima koji se koriste i različitim tehnikama kuhanja○ objasniti i pokazati pripremu različitih umaka i preljeva za začinjavanje salata○ uvesti osnovne pojmove začinjavanja, tanjura i dekoracije salata○ demonstrirati pripremu osnovnih vrsta salata prema zadanoj recepturi		
Metode evaluacije	Trajanje evaluacijske metode	Izračun evaluacijskog alata za procjenu uspješnosti polaznika na tečaju



<p>Ocjenjivanje zadatka: Ocjenjivanje zadaće iz 2.1.1 koju podnosi polaznik. Evaluaciju zadaće vrši nastavnik na temelju materijala koje je predao (osigurao) polaznik i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi): Online platforma za e-učenje, računalo, internet (i za učenika i za ocjenjivača) Kamera (računalo, telefon, drugi uređaj) za snimanje videa (ako postoji) ili izradu fotografija obavljenog zadatka. Softver instaliran na uređaje prema potrebi.</p>	NA	10% (10 bodova)
Praktični ispit:		



<p>Opcija 1: Priprema zadanog recepta jedne salate korištenjem specifičnih proizvoda, tehnika i postupaka uz uspostavljenu online vezu uživo s ispitnim povjerenstvom (videokonferencija). Predstavljanje završnog jela ispred odbora. Specifične upute instruktor mora dati unaprijed. (90 min.)</p> <p>Opcija 2: Pripremite samostalno recept/e (kod kuće 90 minuta) i snimate sebe za 20-30 min. videu (vizualizacija glavnih procesa - rezanje, kuhanje, priprema preljeva/začina, tanjur, završno jelo) Priprema recepta zadane salate - zadatak polaznik realizira samostalno kod kuće uz snimanje samog sebe u 15-20 min. videu (vizualizacija glavnih procesa - postavljanje stanice, rezanje, kuhanje, priprema preljeva/začina, tanjura, finalnog jela). Usmeno objašnjenje (prezentacija) procesa rada i završnog jela potrebno je uključiti u video. Video zapis treba dostaviti instruktoru/ispitnom povjerenstvu na ocjenu.</p> <p>Oblik završnog praktičnog ispita odabrat će i dogovoriti tečaj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja prema mogućnostima pružatelja i učenika te raspoloživim resursima za provođenje ispita.</p> <p>Ocjenjivanje učenika vrši ispitno povjerenstvo/instruktor i (koje određuje pružatelj tečaja) na temelju učenikove prezentacije tijekom završnog praktičnog ispita i donosi 90% konačne ocjene učenika u nastavku tečaja.</p> <p>Obratite se svom nositelju tečaja za detalje u vezi organizacije završnog praktičnog ispita.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi):</p> <p>Online platforma za e-učenje, računalo, internet (i za učenika i za ocjenjivača)</p> <p>Istovremena videokonferencijska veza (putem interneta) i (odobrena od strane regulatornih tijela) online platforma. Virtualna učionica ili online okruženje pogodno za međusobno povezivanje (obje strane mogu čuti i vidjeti drugog sudionika u vezi).</p> <p>Izborno: Video snimanje cijelog ispitnog procesa i ocjenjivanje od strane nastavnika/instruktor/ispitnog povjerenstva.</p>	90 minuta	90% (90 bodova)
Ishodi učenja (Predviđeni ishodi učenja)		
<p>Nakon odrađenog modula polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ prepoznati značaj salate u ishrani➤ navesti podjelu salata prema vrsti namirnica od kojih se pripremaju➤ objasniti termičke postupke pripreme salate➤ razlikovati podjelu salata prema vrstama umaka kojima se začinjavaju➤ odabrati pravilnu tehniku rezanja povrća za svaku vrstu salate➤ demonstrirati rezanje povrća		

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potporna Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



- odabrati pravilnu tehniku toplinske obrade prema vrsti salate
- primijeniti postupak hlađenja hrane
- pripremiti odgovarajuće preljeve i umake za začinjavanje salata
- odabrati začine i mirodije te začiniti salatu
- pravilno koristiti pribor za salatu
- pripremiti salatu prema zadanom receptu
- napraviti ukrase i složiti salate na tanjur
- ocjenjuje kvalitetu hrane i unapređuje je
- predstaviti jelo.

Nastavna metodologija

(Metode izvođenja učenja i poučavanja)

Materijali za učenje (PPT): (izborno za kombinirano učenje)

U načinu prisutnosti to su aktivnosti na nastavi: predavanja ili prezentacije instruktora/nastavnika

Osposobljavanje pod vodstvom instruktora:

Seminari / grupni rad / vježbe (virtualna učionica, sinkronizirano učenje);

vježbanje (virtualno, sinkronizirano, vođeno od strane instruktora)

Samoučenje:

E-učenje (samostalno/samostalno učenje putem e-platfome – gledanje videa, čitanje materijala, izrad zadataka itd.)

Vježbe: zadaci učenicima da samostalno istražuju radi (dodatnih) informacija; samostalno ili u grupi provoditi različite aktivnosti; osvrnuti se na svoju izvedbu raspravljajući sa svojom grupom/instruktorom o svojim nalazima/rezultatima; samostalno vježbati svoje vještine itd.

Ostalo (Zadaci)

Način pružanja e-učenja u obrazovnim ustanovama:

Broj jedinice	N/P	Naziv jedinice	Radno opterećenje	Od kojih		
				Osposobljavanje pod vodstvom instruktora	Samoučenje (autonoma)	Resursi
2.1.		Razumijevanje povrća				
2.1.1.	N/P	Rezanje povrća	6	0	6	(video) / (vježbe) / (zadaci)
2.2.		Priprema salata				
2.2.1.	N/P	Vrste salata	5	0	5	(PPT) / (video) / (vježbe)
2.2.2.	N/P	Preljevi i začini za salate	4	0	4	(PPT) / (video) / (vježbe)
2.2.3.	N/P	Recepti i tehnike. Oplata i aranžmani	16	4	12	(PPT) / (video) / (vježbe)

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potporna Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



						(Virtualna) praksa
2.3.		Ocjenjivanje i vrednovanje				
	NA	Ocjenjivanje zadatka (2.1.1.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Praktični ispit:	2	2	0	90%
		Ukupno:	33 h	2	31	
Načini provedbe osposobljavanja (opcije)						
Tečaj je osmišljen da služi kao obuka na daljinu. Međutim, također je prikladan za učenje licem u lice ili kombinirano učenje (koristeći VET@HOME platformu i resurse).						
Materijali i resursi za učenje						
<ul style="list-style-type: none">- Presentacije, <i>online</i> materijali za učenje (dostupni na platformi za e-učenje VET@HOME)- Računalo /ili drugi uređaj s kamerom i mikrofonom/ i internet- Oprema i uređaji za kućnu kuhinju (u pogledu aktivnosti koje će učenici provoditi prema nastavnom planu i programu)						



Naziv modula	Red. br. modula	Odgovorni partneri
Tečaj 3 – Priprema juha	3	Proandi
Preduvjeti (uvjeti za upis)		
<p>Prethodno obrazovanje / obuka, prethodno iskustvo, minimalna dob, zdravstveno stanje itd. : Polaznik mora biti uključen u strukovno obrazovanje/osposobljavanje u sektoru turizma i ugostiteljstv - <i>Biti učenik (srednje strukovne škole) u zanimanju Kuhar (ili ekvivalent) ILI</i> - <i>biti upisan u strukovni tečaj za zanimanje kuhar (ili ekvivalent) od strane pružatelja strukovno tečaja (odrasli) ILI</i> - <i>Završeno strukovno obrazovanje ili osposobljavanje za zanimanje kuhar.</i> <i>Polaznik treba pokazati da njegovo/njezino zdravstveno stanje dopušta sudjelovanje u praktičnom strukovnom obrazovanju i osposobljavanju za zanimanje kuhara (ili ekvivalentno) – medicinski dokumenti mogu biti potrebni prilikom upisa, ovisno o zahtjevima zemlje.</i> <i>Polaznik mora imati najmanje 16 godina.</i></p> <p>EQF referenca: EQF 3 (po završetku tečaja)</p>		
Ciljevi učenja predmeta (zadaci)		
<ul style="list-style-type: none">o objasniti vrste juha prema njihovoj kategorizaciji, upotrijebljenim sastojcima i različitim tehnikama kuhanjao pružiti znanje o glavnim sastojcima koji se koriste u pripremi juha i njihovoj pravilnoj uporabio objasniti i pokazati pripremu različitih juhao naučiti učenike kako pripremiti regionalne i internacionalne juhe prema receptimao dati primjere posluživanja i ukrašavanja juha		
Metode evaluacije	Trajanje evaluacijske metode	Izračun evaluacijskog alata za procjenu uspješnosti polaznika na tečaju
Praktični ispit:		



<p>Opcija 1: Priprema zadanog recepta jedne juhe korištenjem specifičnih proizvoda, tehnika i postupaka uz uspostavljenu online vezu uživo s ispitnim povjerenstvom (video-konferencija). Predstavljanje završnog jela ispred odbora. Specifične upute instruktor mora dati unaprijed. (90 min.)</p> <p>Opcija 2: Priprema recepta zadane juhe - zadatak polaznik realizira samostalno kod kuće dok se snima u 15-20 min. video (vizualizacija glavnih procesa - postavljanje stanice, rezanje, kuhanje, priprema ukrasa, tanjura, završno jelo). Usmeno objašnjenje (prezentacija) procesa rada i završnog jela potrebno je uključiti u video. Video zapis treba dostaviti instruktoru/ispitnom povjerenstvu na ocjenu.</p> <p>Oblik završnog praktičnog ispita odabrat će i dogovoriti tečaj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja prema sposobnostima pružatelja i učenika te raspoloživim resursima za provođenje ispita.</p> <p>Ocjenjivanje učenika vrši ispitno povjerenstvo/instruktor i (kojeg određuje pružatelj tečaja) na temelju učenikove prezentacije tijekom završnog praktičnog ispita i donosi 100% konačne ocjene učenika u nastavku tečaja.</p> <p>Obratite se svom nositelju tečaja za detalje u vezi organizacije završnog praktičnog ispita.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi):</p> <p>Online platforma za e-učenje, računalo, internet (i za učenika i za ocjenjivača)</p> <p>Istovremena videokonferencijska veza (putem Interneta) i (odobrena od strane regulatornih tijela) online platforma. Virtualna učionica ili online okruženje pogodno za međusobno povezivanje (obje strane mogu čuti i vidjeti drugog sudionika u vezi).</p> <p>Izborno: Video snimanje cijelog ispitnog procesa i ocjenjivanje od strane nastavnika/instruktor/institutnog povjerenstva.</p>	90 minuta	100% (100 bodova)
Ishodi učenja (Predviđeni ishodi učenja)		
<p>Nakon odrađenog modula polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Identificirati i prepoznati vrste juha i njihove osnovne sastojke➤ Izraditi uredno popunjen tehnički list➤ Samostalno pripremati juhe po propisanoj tehnologiji i recepturi➤ Objasniti termičke postupke za pripremu juha, krema, baršunastih jela, temeljaca i konsomea.➤ Ispravno koristiti pribor za supu➤ Napravite kreativne obloge i dekoracije		



- Identificirati i prepoznati tehnike i metode čuvanja i pravilnog pakiranja hrane kako bi se očuvali odgovarajući uvjeti higijene i trajnosti proizvoda
- Procijenite kvalitetu jela i napravite poboljšanja
- Predstavite jelo.

Nastavna metodologija

(Metode izvođenja učenja i poučavanja)

Materijali za obuku (PPT): (izborno za kombinirano učenje)

U načinu prisutnosti to su aktivnosti na nastavi: predavanja ili prezentacije instruktora/nastavnika

Osposobljavanje pod vodstvom instruktora:

Seminari / grupni rad / vježbe (virtualna učionica, sinkronizirano učenje);

vježbanje (virtualno, sinkronizirano, vođeno od strane instruktora)

Samoučenje:

E-učenje (samostalno/autonomno učenje putem e-platfome – gledanje videa, čitanje materijala, pripremanje zadataka itd.)

Vježbe: zadaci učenicima da samostalno istražuju radi (dodatnih) informacija; samostalno ili u grupi provoditi različite aktivnosti; osvrnuti se na svoju izvedbu raspravljajući sa svojom grupom/instruktorom o svojim nalazima/rezultatima; samostalno vježbati svoje vještine itd.

Ostalo

Način pružanja e-učenja u obrazovnim ustanovama:

Broj jedinice	N/P	Naziv jedinice	Radno opterećenje	Od kojih		
				Osposobljavanje pod vodstvom instruktora	Samoučenje (autonoma)	Resursi
3.1.		Priprema juhe				
3.1.1.	N/P	Klasifikacija juha	1	0	1	(PPT)
3.1.2.	N/P	Specijalitet i nacionalne juhe	2	0	2	(PPT) / (vježbe)
3.1.3.	N/P	Posluživanje juha	1	0	1	(PPT)
3.1.4.	N/P	Ukrašavanje juha	1	0	1	(PPT)
3.1.5.	N/P	Priprema juha	17	4	15	(PPT) / (video) / (vježbe) / (Virtualna) praksa
3.2.		Ocjenjivanje i vrednovanje				
	NA	Praktični ispit:	2	2	0	100% (100 bodova)
		Ukupno:	24 h	2	22	

Načini provedbe osposobljavanja (opcije)

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potporna Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



Tečaj je osmišljen da služi kao obuka na daljinu. Međutim, također je prikladan za učenje licem u lice ili kombinirano učenje (koristeći VET@HOME platformu i resurse).

Materijali i resursi za učenje

- Prezentacije, *online* materijali za učenje (dostupni na platformi za e-učenje VET@HOME)
- Računalo /ili drugi uređaj s kamerom i mikrofonom/internet
- Oprema i uređaji za kućnu kuhinju (u pogledu aktivnosti koje će učenici provoditi prema nastavnom planu i programu)



Naziv modula	Red. br. modula	odgovorni partneri
Tečaj 4 – Prepriprema glavnih jela (jela)	4	CDI
Preduvjeti (uvjeti za upis)		
<p>Prethodno obrazovanje / obuka, prethodno iskustvo, minimalna dob, zdravstveno stanje itd. : Polaznik mora biti uključen u strukovno obrazovanje/osposobljavanje u sektoru turizma i ugostiteljstva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biti učenik (srednje strukovne škole) u zanimanju kuhar (ili ekvivalent) ILI - biti upisan u strukovni tečaj za zanimanje kuhar (ili ekvivalent) od strane pružatelja strukovno tečaja (odrasli) ILI - Završeno strukovno obrazovanje ili osposobljavanje za zanimanje kuhar. <p>Polaznik treba pokazati da njegovo/njezino zdravstveno stanje dopušta sudjelovanje u praktičnom strukovnom obrazovanju i osposobljavanju za zanimanje kuhara (ili ekvivalentno) – medicinski dokumenti mogu biti potrebni prilikom upisa, ovisno o zahtjevima zemlje. Polaznik mora imati najmanje 16 godina.</p> <p>EQF referenca: EQF 3 (po završetku tečaja)</p>		
Ciljevi učenja predmeta (zadaci)		
<ul style="list-style-type: none"> - upoznati učenike s glavnim kategorijama proizvoda koji se koriste za kuhanje glavnih jela, a posebno životinjskim bjelančevinama objašnjavajući karakteristike različitih vrsta mesa s kojima se radi (piletina i perad, meso divljači, svinjsko i goveđe meso, riba , plodovi mora itd.) - pružiti ključna znanja o razumijevanju specifičnosti proizvoda i vještina za primjenu osnovnih principa u rukovanju različitim vrstama mesa - pružiti ključna znanja i vještine polaznicima u korištenju različitih metoda i tehnika kuhanja (npr. kuhanje, pečenje, pečenje, pirjanje, kuhanje na pari, prženje itd.) - osposobiti učenike za odabir ispravnih metoda i tehnika kuhanja za svaku od različitih vrsta mesa - naučiti učenike kako pripremati različita jela, slijedeći recept i ključna načela i pravila kuhanja, uključujući i iz internacionalne kuhinje - pružiti uvid u pravilno kombiniranje namirnica/proizvoda - poučavati učenike racionalnom korištenju sredstava za rad, materijala i vremena - demonstrirati različite tehnike presvlačenja i aranžiranja te objasniti osnovne principe, pravila i logiku iza njih. 		
Metode evaluacije	Trjanje evaluacijskih metoda	Izračun evaluacijskog alata za procjenu uspješnosti polaznika na tečaju



<p>Ocjenjivanje zadatka 1: Ocjenjivanje zadatake iz 4.4.2. podnosi učenik. Evaluaciju zadatake vrši nastavnik na temelju materijala koje je predao (osigurao) polaznik i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi): Online platforma za e-učenje, računalo, Internet (i za učenika i za ocjenjivača) Kamera (računalo, telefon, drugi uređaj) za snimanje videa (ako postoji) ili izradu fotografija obavljenog zadatka. Softver instaliran na uređaje prema potrebi.</p>	NA	10% (10 bodova)
<p>Ocjenjivanje zadatka 2: Ocjenjivanje zadatake iz 4.4.3. podnosi učenik. Evaluaciju zadatake vrši nastavnik na temelju materijala koje je predao (osigurao) polaznik i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi): Online platforma za e-učenje, računalo, Internet (i za učenika i za ocjenjivača) Kamera (računalo, telefon, drugi uređaj) za snimanje videa (ako postoji) ili izradu fotografija obavljenog zadatka. Softver instaliran na uređaje prema potrebi.</p>	NA	10% (10 bodova)
<p>Ocjenjivanje zadatka 3: Ocjena zadatake iz 4.4.4. podnosi učenik. Evaluaciju zadatake vrši nastavnik na temelju materijala koje je predao (osigurao) polaznik i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi): Online platforma za e-učenje, računalo, Internet (i za učenika i za ocjenjivača) Kamera (računalo, telefon, drugi uređaj) za snimanje videa (ako postoji) ili izradu fotografija obavljenog zadatka. Softver instaliran na uređaje prema potrebi.</p>	NA	10% (10 bodova)
Praktični ispit		



<p>Opcija 1: Priprema zadanog recepta jednog glavnog jela korištenjem specifičnih proizvoda, tehnika i postupaka uz uspostavljenu online vezu uživo s ispitnim povjerenstvom (video-konferencija). Predstavljanje završnog jela ispred odbora. Specifične upute instruktor mora dati unaprijed. (90 min.)</p> <p>Opcija 2: Priprema recepta zadanog glavnog jela - zadatak polaznik realizira samostalno kod kuće dok se snima u 20-25 min. video (vizualiziranje glavnih procesa - postavljanje stanice, rezanje, kuhanje, priprema glavnih sastojaka, garniranje, tanjur, završno jelo). Usmeno objašnjenje (prezentacija) procesa rada i završnog jela potrebno je uključiti u video. Video zapis treba dostaviti instruktoru/ispitnom povjerenstvu na ocjenu.</p> <p>Oblik završnog praktičnog ispita odabrat će i dogovoriti tečaj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja prema mogućnostima pružatelja i učenika te raspoloživim resursima za provođenje ispita.</p> <p>Ocjenjivanje učenika vrši ispitno povjerenstvo/instruktor i (kojeg određuje pružatelj tečaja) na temelju učenikove prezentacije tijekom završnog praktičnog ispita i donosi 70% konačne ocjene učenika u nastavku tečaja.</p> <p>Obratite se svom nositelju tečaja za detalje u vezi organizacije završnog praktičnog ispita.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi):</p> <p>Online platforma za e-učenje, računalo, internet (i za učenika i za ocjenjivača)</p> <p>Istovremena videokonferencijska veza (putem interneta) i (odobrena od strane regulatornih tijela) online platforma. Virtualna učionica ili online okruženje pogodno za međusobno povezivanje (obje strane mogu čuti i vidjeti drugog sudionika u vezi).</p> <p>Izborno: Video snimanje cijelog ispitnog procesa i ocjenjivanje od strane nastavnika/instruktor/institutnog povjerenstva.</p>	90 minuta	70% (70 bodova)
Ishodi učenja (Predviđeni ishodi učenja)		
<p>Nakon odrađenog modula polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ racionalno koristiti sredstva i materijale za rad➤ pravilno pripremiti kuhinjsku radnu površinu➤ koristiti kulinarsku terminologiju i dobro će poznavati kulinarsku opremu➤ pravilno koristiti tehnike pripreme glavnih jela kao što su pečenje, pečenje na roštilju, prženje, dinstanje itd.➤ pripremati glavna jela od mljevenog, junećeg, svinjskog, janječeg i pilećeg mesa te ih prikladno kombinirati s povrćem i drugim garniturama i prilozima.➤ pripremati glavna jela od ribe i školjki,		



- razlikovati i pripremati jela za međunarodnu/vegetarijansku/specijalnu prehranu
- pravilno kombinirati hranu
- dobro dekorirati i poslužiti pripremljenu hranu koristeći aktualne kulinarske trendove.

Nastavna metodologija

(Metode izvođenja učenja i poučavanja)

Materijali za osposobljavanje (PPT): (izborno za kombinirano učenje)

U načinu prisutnosti to su aktivnosti na nastavi: predavanja ili prezentacije instruktora/nastavnika

Osposobljavanje pod vodstvom instruktora:

Seminari / grupni rad / vježbe (virtualna učionica, sinkronizirano učenje);

vježbanje (virtualno, sinkronizirano, vođeno od strane instruktora)

Samoučenje:

E-učenje (samostalno/autonomno učenje putem e-platfome – gledanje videa, čitanje materijala, pripremanje zadataka itd.)

Vježbe: zadaci učenicima da samostalno istražuju radi (dodatnih) informacija; samostalno ili u grupi provoditi različite aktivnosti; osvrnuti se na svoju izvedbu raspravljajući sa svojom grupom/instruktoro o svojim nalazima/rezultatima; samostalno vježbati svoje vještine itd.

Ostalo (zadaci)

Način pružanja e-učenja u obrazovnim ustanovama:

Broj jedinice	N/P	Naziv jedinice	Radno opterećenje	Od kojih		
				Osposobljavanje pod vodstvom instruktora	Self-learning (autonomus)	Resources
4.1.		Razumijevanje (životinjskih) bjelančevina u kulinarstvu				
4.1.	N/P	Razumijevanje (životinjskih) proteina u kuhanju - meso, perad, divljač, riba i školjke	5	0	5	(PPT) / (video) / (vježbe)
4.2.		Kuhanje i obrada mesa, peradi i ribe				
4.2.	N/P	Kuhanje i obrada mesa, peradi i ribe	4	0	4	(PPT) / (vježbe)
4.3.		Kuhanje i obrada mesa, peradi i ribe				
4.3.1.	N/P	Ukrasi	3	0	3	(PPT) / (video) / (vježbe)
4.3.2.	N/P	Temeljci i umaci	5	0	5	(PPT) / (vježbe)
4.3.3.	N/P	Aranžiranje na tanjuru (platiranje)	2	0	2	(PPT)
4.4.		Glavna jela: način kuhanja i priprema				

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potporna Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



	N/P	Metode kuhanja mesa, peradi i ribe. Postupci i recepti.	28	4	24	(PPT) / (video) / (vježbe) / (zadaci) / (Virtualna) praksa
4.5.		Ocjenjivanje i vrednovanje				
	NA	Ocjenjivanje zadatka (4.4.2.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Ocjenjivanje zadatka (4.4.3.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Ocjenjivanje zadatka (4.4.4.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Praktični ispit:	2	2	0	70%
		Ukupno:	49 h	4	45	
Načini provedbe osposobljavanja (opcije)						
Tečaj je osmišljen da služi kao obuka na daljinu. Međutim, također je prikladan za učenje licem u lice ili kombinirano učenje (koristeći VET@HOME platformu i resurse).						
Materijali i resursi za učenje						
<ul style="list-style-type: none"> - Presentacije, online materijali za učenje (dostupni na platformi za e-učenje VET@HOME) - Računalo /ili drugi uređaj s kamerom i mikrofonom/ i Internet - Oprema i uređaji za kućnu kuhinju (u pogledu aktivnosti koje će učenici provoditi prema nastavnom planu i programu) 						



Naziv modula	Red. br. modula	Odgovorni partneri
Tečaj 5 – Priprema slastica	5	FASE
Preduvjeti (uvjeti za upis)		
<p>Prethodno obrazovanje / obuka, prethodno iskustvo, minimalna dob, zdravstveno stanje itd.: Polaznik mora biti uključen u strukovno obrazovanje/osposobljavanje u sektoru turizma i ugostiteljstva:</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Biti učenik (srednje strukovne škole) u zanimanju kuhar (ili ekvivalent) ILI</i>- <i>Biti upisan u strukovni tečaj za zanimanje kuhar (ili ekvivalent) od strane pružatelja strukovnog tečaja (odrasli) ILI</i>- <i>Završeno strukovno obrazovanje ili osposobljavanje za zanimanje kuhar.</i> <p><i>Polaznik treba pokazati da njegovo/njezino zdravstveno stanje dopušta sudjelovanje u praktičnom strukovnom obrazovanju i osposobljavanju za zanimanje kuhara (ili ekvivalentno) – medicinski dokumenti mogu biti potrebni prilikom upisa, ovisno o zahtjevima zemlje.</i> <i>Polaznik mora imati najmanje 16 godina.</i></p> <p>EQF referenca: EQF 3 (po završetku tečaja)</p>		
Ciljevi učenja predmeta (zadaci)		
<ul style="list-style-type: none">- pružiti osnovna znanja o glavnim strojevima i priboru koji se koristi u izradi slastica- upoznati ključne (sirovinske) namirnice za pripremu peciva kao i njihove karakteristike- naučiti polaznike kako koristiti osnovne kuharske tehnike i metode koje se koriste u proizvodnji slastica i slastica- demonstrirati i naučiti učenike pripremati tijesta, kreme i nadjeve- osposobiti polaznike za primjenu različitih tehnika pripreme poluhladih i slanih peciva.- upoznati učenike s osnovnim oblicima i bojama u dekoraciji tijesta.		
Metode evaluacije	Trajanje evaluacijske metode	Izračun evaluacijskog alata za procjenu uspješnosti polaznika na tečaju



<p>Ocjenjivanje zadatka 1: Ocjenjivanje zadatka iz 5.2.1. podnosi učenik. Ocjenu zadatke vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik dostavio (ustupio) i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi): Online platforma za e-učenje, računalo, internet (i za učenika i za ocjenjivača) Kamera (računalo, telefon, drugi uređaj) za snimanje videa (ako postoji) ili izradu fotografija obavljenog zadatka. Softver instaliran na uređaje prema potrebi.</p>	NA	10% (10 bodova)
<p>Ocjenjivanje zadatka 2: Ocjenjivanje zadatke iz 5.2.2. podnosi učenik. Ocjenu zadatke vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik dostavio (ustupio) i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi): Online platforma za e-učenje, računalo, internet (i za učenika i za ocjenjivača) Kamera (računalo, telefon, drugi uređaj) za snimanje videa (ako postoji) ili izradu fotografija obavljenog zadatka. Softver instaliran na uređaje prema potrebi.</p>	NA	10% (10 bodova)
<p>Ocjenjivanje zadatka 3: Ocjena zadatke iz 5.2.4. podnosi učenik. Ocjenu zadatke vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik dostavio (ustupio) i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi): Online platforma za e-učenje, računalo, internet (i za učenika i za ocjenjivača) Kamera (računalo, telefon, drugi uređaj) za snimanje videa (ako postoji) ili izradu fotografija obavljenog zadatka. Softver instaliran na uređaje prema potrebi.</p>	NA	10% (10 bodova)
Praktični ispit:		



<p>Opcija 1: Priprema zadanog recepta jedne slastice korištenjem specifičnih proizvoda, tehnika i postupaka uz uspostavljenu online vezu uživo s ispitnim povjerenstvom (video-konferencija). Izlaganje završne ploče pred ploču. Specifične upute instruktor mora dati unaprijed. (90 min.)</p> <p>Opcija 2: Priprema recepta zadane slastice – zadatak polaznik realizira samostalno kod kuće uz snimanje samog sebe u 20-25 min. video (vizualizacija glavnih procesa - postavljanje stanice, obrada proizvoda, korištenje opreme i alata, miješanje/valjanje, pečenje, oblaganje i ukrašavanje, završna ploča). Usmeno objašnjenje (prezentacija) procesa rada i završnog jela potrebno je uključiti u video. Video zapis treba dostaviti instruktoru/ispitnom povjerenstvu na ocjenu.</p> <p>Oblik završnog praktičnog ispita odabrat će i dogovoriti tečaj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja prema sposobnostima pružatelja i učenika te raspoloživim resursima za provođenje ispita.</p> <p>Ocjenjivanje učenika vrši ispitno povjerenstvo/instruktor i (kojeg odredi pružatelja tečaja) na temelju učenikove prezentacije tijekom završnog praktičnog ispita i donosi 70% konačne ocjene učenika u nastavku tečaja.</p> <p>Obratite se svom nositelju tečaja za detalje u vezi organizacije završnog praktičnog ispita.</p> <p>Za svaki alat za procjenu također opišite uvjete pod kojima se provodi (okruženje, alati, resursi): Online platforma za e-učenje, računalo, internet (i za učenika i za ocjenjivača)</p> <p>Istovremena videokonferencijska veza (putem interneta) i (odobrena od strane regulatornih tijela) <i>online</i> platforma. Virtualna učionica ili <i>online</i> okruženje pogodno za međusobno povezivanje (obje strane mogu čuti i vidjeti drugog sudionika u vezi).</p> <p>Izborno: Video snimanje cijelog ispitnog procesa i ocjenjivanje od strane nastavnika/instruktor/institutnog povjerenstva.</p>	<p>90 minuta</p>	<p>70% (70 bodova)</p>
<p>Ishodi učenja (Predviđeni ishodi učenja)</p>		
<p>Nakon odrađenog modula polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prepoznati i pravilno koristiti opremu i posuđe koje se koristi u slastičarstvu ➤ razumjeti sirovine koje se koriste za pripremu pekarskih proizvoda i slastica ➤ koristiti kuharske tehnike i metode za izradu slastica, kao što su miješanje, valjanje, miješenje, pečenje itd. ➤ odabrati pravu tehniku i postupak za svaki desert ➤ primijeniti tehnike i postupke pripreme tijesta, nadjeva, poluhladnih slastica ➤ demonstrirati izradu peciva prema receptu ➤ odaberite prave oblike i boje za svaki desert 		

Projektzna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potpoma Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



- napravite dekoraciju s pravim sastojcima
- primjenjuje nove tehnologije u slastičarstvu

Nastavna metodologija

(Metode izvođenja učenja i poučavanja)

Materijali za obuku (PPT): (izborno za kombinirano učenje)

U načinu prisutnosti to su aktivnosti na nastavi: predavanja ili prezentacije instruktora/nastavnika

Osposobljavanje pod vodstvom instruktora:

Seminari / grupni rad / vježbe (virtualna učionica, sinkronizirano učenje);

vježbanje (virtualno, sinkronizirano, vođeno od strane instruktora)

Samoučenje:

E-učenje (samostalno/autonomno učenje putem e-platfome – gledanje videa, čitanje materijala, pripremanje zadataka itd.)

Vježbe: zadaci učenicima da samostalno istražuju radi (dodatnih) informacija; samostalno ili u grupi provoditi različite aktivnosti; osvrnuti se na svoju izvedbu raspravljajući sa svojom grupom/instruktorom o svojim nalazima/rezultatima; samostalno vježbati svoje vještine itd.

Ostalo (zadaci)

Način pružanja e-učenja u obrazovnim ustanovama:

Broj jedinice	N/P	Naziv jedinice	Radno opterećenje	Od kojih		
				Osposobljavanje pod vodstvom instruktora	Samoučenje (autonomno)	Resursi
5.1.		Osnove slastičarstva				
5.1.1.	N/P	Pekarska proizvodnja: osnovni principi i sastojci	4	0	4	(PPT) / (vježbe)
5.1.2.	N/P	Vrste tijesta i metode proizvodnje	0.5	0	0.5	(PPT)
5.1.3.	N/P	Proizvodi od kvasca	0.5	0	0.5	(PPT)
5.1.4.	N/P	Strojevi, pekarska oprema i alati za pekarstvo i slastičarstvo	5	0	5	(PPT) / (vježbe)
5.2.		Proizvodnja slastica				
5.2.1.	N/P	Kolači i glazura (PPT) / (video) / (zadatak)	6	0	6	(PPT) / (video) / (zadaci)
5.2.2.	N/P	Pite i kolači	11	4	7	(PPT) / (video) / (vježbe) / (zadaci) / (Virtualna praksa)
5.2.3.	N/P	Kolačići	5	3	2	(PPT) / (vježbe)

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potporna Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



						(Virtualna) praksa
5.2.4.	N/P	Kreme, kreme, pudinzi, smrznuti deserti i umaci (PPT) / (video) / (vježba) / (Virtualna) vježba / (zadatak)	10	3	7	(PPT) / (video) / (vježbe) / (zadaci) / (Virtualna) praksa
5.3.		Ocjenjivanje i vrednovanje				
	NA	Ocjenjivanje zadatka (5.2.1.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Ocjenjivanje zadatka (5.2.2.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Ocjenjivanje zadatka (5.2.4.)	NA	NA	NA	10%
	NA	Praktični ispit	2	2	0	70%
		Ukupno:	44 h	10	34	

Načini provedbe osposobljavanja (opcije)

Tečaj je osmišljen da služi kao obuka na daljinu. Međutim, također je prikladan za učenje licem u lice ili kombinirano učenje (koristeći VET@HOME platformu i resurse).

Materijali i resursi za učenje

- Presentacije, online materijali za učenje (dostupni na platformi za e-učenje VET@HOME)
- Računalo /ili drugi uređaj s kamerom i mikrofonom/ i internet
- Oprema i uređaji za kućnu kuhinju (u pogledu aktivnosti koje će učenici provoditi prema nastavnom planu i programu)

Ishodi učenja (Predviđeni ishodi učenja)

Nakon odrađenog modula polaznici će moći:

- poznavati opremu i posuđe koje se koristi u slastičarstvu
- navesti sirovine za slastice
- poznavati tehnike kuhanja koje treba koristiti
- odabrati pravu tehniku i postupak za svaki desert
- primjenjuje tehnike i postupke u pripremi tijesta, nadjeva, poluhladnih slastica
- demonstrira izradu tijesta od odabranog osnovnog sastojka
- odabire prave oblike i boje za svaki desert
- napravite ukrase s pravim sastojcima
- primjenjuje nove tehnologije u slastičarstvu
- birajte prirodne i zdrave sastojke

Vještine

Kompetencije

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potporna Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



Sufinancirano sredstvima
programa Europske unije
Erasmus+



Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potpora Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



IV. VET@HOME platforma za učenje na daljinu

(Digitalno) Sadržaj osposobljavanja dostupan je na platformi VET@HOME

- teorijski sadržaj (za nastavne jedinice – teorijska izlaganja, pisani materijali, smjernice i sl.)
- metodološke smjernice (za izvođenje tečajeva VET@HOME – za pružatelje usluga strukovnog obrazovanja i osposobljavanja)
- upute za put učenja
- praktične demonstracije snimljene kao video lekcije
- zadaci za različite jedinice (npr. vježbe, testovi višestrukog izbora/sparivanja, kvizovi, zadaci, domaća zadaća itd.)
- ispitne materijale/upute za e-ocjenjivanje (u cijelosti ili djelomično).

VET@HOME korisnici silabusa (i platforme):

- Polaznici SOO-a
- Nastavnici i mentori u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju koji provode praktično osposobljavanje /vježbe osposobljavanja
- Administratori u SOO-u, planiranje i organiziranje praksi osposobljavanja
- Tijela strukovnog obrazovanja i osposobljavanja, kreatori politika i tijela za certifikaciju, itd.

V. Profil polaznika VET@HOME platforme

Projekt VET@HOME osmišljen je kako bi odgovorio na potrebe učenika strukovnog obrazovanja i osposobljavanja u profesiji **kuhara** (i srodnih specijalnosti) u zemljama obuhvaćenim projektom i izvan njih. Odnosno, jedan od krajnjih korisnika rezultata projekta po definiciji su oni koji se školuju za strukovno obrazovanje i osposobljavanje za zanimanje "kuhar" (ili ekvivalentno/slično). Ovisno o posebnostima zemlje, to bi moglo biti:

- Učenik polaznik strukovnog obrazovanja (IVET)
- Odrasli polaznici programa strukovnog osposobljavanja (CVET).

Budući da je glavni cilj projekta poboljšati atraktivnost ponude strukovnog obrazovanja i osposobljavanja u području kulinarstva i povećati njegovu otpornost u izvanrednim okolnostima, on se pretvara u rješenja koja nudi novi ICT računajući na prednosti online učenja. Naravno, čini se da je jedna od glavnih karakteristika VET@HOME potencijalnih učenika njihova dob i fokus projekta na mlade ljude, budući da je



predloženo okruženje za online učenje privlačno za nove generacije učenika koji su odrasli u doba interneta.

Istodobno, odrasli polaznici također su ciljani na VET@HOME tečajeve, budući da su obično već angažirani na tržištu rada, a fleksibilni putovi za izvođenje VET@HOME tečajeva omogućuju im da unaprijede svoje vještine ili ažuriraju svoje kvalifikacije u vrijeme i tempo koji su prikladni za aktivne radnike.

Na kraju, ali ne manje važno, projekt se bavi potrebama potencijalnih učenika koji su spriječeni posjećivati objekte za obuku iz mnogih razloga (ekonomski ili obiteljski razlozi, invaliditet itd.).

Za sve skupine pružanje virtualne praktične obuke donijet će koristi dok će povećati zadržavanje znanja povećanjem angažmana i autonomije učenika, s jedne strane, a s druge će osigurati usklađenost sa sigurnosnim standardima u razdoblju pandemije u troškovno- učinkovit način i za trenere i za polaznike.

VI. Mogući pružatelji VET@HOME tečajeva:

Identificirane su tri glavne skupine pružatelja jer su to organizacije koje imaju licencu za pružanje strukovnog obrazovanja i osposobljavanja i/ili potvrđivanje ishoda učenja u smislu mogućnosti izdavanja službeno priznatih svjedodžbi za potpunu/djelomičnu kvalifikaciju. Općenito, one se smatraju obrazovnim institucijama:

- Strukovne škole s licenciranim zanimanjima/specijalitetima u području kulinarstva
- SOO centri/pružatelji (za odrasle, starije od 16 godina)
- Strukovna kvalifikacijska/certifikacijska tijela druge vrste.

Druga kategorija pružatelja VET@HOME tečajeva identificirana je među centrima za osposobljavanje ili poduzećima koja pružaju strukovno obrazovanje i osposobljavanje u stvarnom radnom okruženju (kao što je restoran), obično na temelju sklopljenih ugovora s obrazovnim institucijama za strukovno obrazovanje ili sami učenici. To su organizacije domaćini UTR-a, dvojno osposobljavanje/obrazovanje, naukovanje itd. (njihov se statut razlikuje ovisno o nacionalnom zakonodavstvu). U svojstvu pružatelja strukovnog obrazovanja i osposobljavanja praktičnog osposobljavanja s praktičnim iskustvom, oni se također smatraju mogućim pružateljima nastavnog plana i programa VET@HOME.

Međutim, pružanje tečajeva VET@HOME nije ograničeno na ove vrste organizacija i mogu ih ponuditi druga relevantna tijela koja imaju kapacitet za njihovu provedbu u obliku cjeloživotnog učenja (kao što su: nevladine organizacije, jedinice za obuku, tijela za rad i zapošljavanje, strukovni sindikati itd.). Ipak, certificiranje osposobljavanja treba provoditi u skladu s važećim zakonodavstvom na mjestu.

Projektna oznaka 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Pilotiranje virtualnog praktičnog tečaja za zanimanje kuhar - VET@HOME je sufinanciran iz programa Erasmus+ Europske unije.

Potporna Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja koji odražava samo stajališta autora i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



U fazi dovršetka projekta, projektni partneri koji imaju licencu za isporuku strukovne kvalifikacije za kuhara (ili ekvivalent) uključit će VET@HOME tečajeve u svoju ponudu obuke.

VII. Prenosivost obuke VET@HOME u različite kontekste učenja

Predloženi **model** silabusa koji bi se mogao prilagoditi kada/ako ga ustanove koje pružaju strukovno obrazovanje i osposobljavanje ispune zahtjeve i primjenjiva pravila i procedure.

Nastavni plan i program daje fleksibilnost u pogledu izbora načina i metoda poučavanja/učenja dopuštajući odabir skupa dostupnih alata i rješenja (različiti oblici za obuku, tehnički i materijalni resursi, itd.) u skladu s kapacitetom pružatelja strukovnog obrazovanja i osposobljavanja.

Nastavni plan VET@HOME dopušta uključivanje učenika u nepovoljnom položaju kao što su učenici s invaliditetom (sve dok im invaliditet dopušta učenje i rad u struci), ljudi koji odlaze u udaljena područja i/ili imaju ograničen pristup objektima za provođenje osposobljavanja.

U prilogu ovog nastavnog plana i programa nalazi se tablica koja predstavlja strukturu i sadržaj tečajeva VET@HOME kao platforme za e-učenje projekta.

Lekcija br.	Lekcija	Metode poučavanja / učenja / OPTEREĆENJE	Nastavni resursi i materijali	Trajanje lekcija	Vrsta (N/P)
Tečaj 1 - Osnove kuhanja (19 sati)					
O čemu je tečaj:					
<p>PRIPREMNA JEDINICA</p> <p>Imajte na umu da je ovaj tečaj preduvjet za upis na sljedeće VET@HOME tečajeve:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tečaj 2 - Salate; - Tečaj 3 - Juhe; - Tečaj 4 - Glavna jela i - Tečaj 5 - Deserti. 					
Detaljni opis tečaja:					
<p>Ovo je prvi modul izobrazbe u VET@HOME smjeru za praktičnu nastavu za zanimanje "Kuhar".</p> <p>Modul je zamišljen kao obavezna cjelina koju treba završiti kako bi se nastavilo na sljedeće tečajeve: Salate (2), Juhe (3), Glavna jela (4) i Deserti (5).</p> <p>Modul upoznaje polaznike s osnovnim pojmovima, pravilima i postupcima kojih se treba pridržavati u profesionalnoj kuhinji, kao i s važnim zdravstvenim i sigurnosnim propisima i standardima kojih se polaznici moraju pridržavati tijekom obuke (i rada nakon toga).</p> <p>Cilj modula je osigurati da polaznici posjeduju osnovna znanja, vještine i kompetencije za provedbu zadataka vezanih uz daljnje osposobljavanje na tečajevima VET@HOME.</p> <p>Ukupno trajanje tečaja je 19 sati učenja (45 min./svaki), uključujući ocjenjivanje.</p>					
Najave i novosti					
<p>Ovaj je tečaj osmišljen za polaznike koji su uključeni u strukovno obrazovanje/obuku u sektoru turizma i ugostiteljstva, a posebno za zanimanje kuhara.</p> <p>Preduvjete (uvjete za upis):</p> <p>Polaznik mora biti uključen u strukovno obrazovanje/osposobljavanje u sektoru turizma i ugostiteljstva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biti učenik (srednje strukovne škole) u zanimanju Kuhar (ili ekvivalent) ILI - biti upisan u strukovni tečaj za zanimanje kuhar (ili ekvivalent) od strane pružatelja strukovnog tečaja (odrasli) ILI - završeno strukovno obrazovanje ili osposobljavanje za zanimanje kuhar. <p>Polaznik treba pokazati da njegovo/njezino zdravstveno stanje dopušta sudjelovanje u praktičnom strukovnom obrazovanju i osposobljavanju za zanimanje kuhara (ili ekvivalentno) – medicinski dokumenti mogu biti potrebni prilikom upisa, ovisno o zahtjevima zemlje.</p> <p>Polaznik mora imati najmanje 16 godina.</p>					

1.1. Osnove kuhanja (pripremna jedinica)					
1.1.1.	Prehrambena industrija i kuhanje kao profesija (PPT) / (video) / (dodatna literatura i vježba)	3h samostalno učenje	Tijekom ove lekcije polaznici će se upoznati sa specifičnostima prehrambene industrije. Napraviti će se pregled povijesnog razvoja ugostiteljstva. Kuhanje će biti objašnjeno kao profesionalno zanimanje, uobičajene aktivnosti, zadaće, odgovornosti kuhara itd. Opisat će se radno okruženje sa svojim posebnostima. Bit će naznačeni putovi učenja i karijere. Pročitajte PPT prezentaciju i potražite više informacija na internetu o: - evolucija u modernoj ugostiteljskoj ponudi; - suvremene tehnologije u prehrambenoj industriji; - vrste organizacije kuhinje. Razgovarajte o tome što ste pronašli sa svojom grupom/instruktorom (ako je takav slučaj).	PPT 60 min.	N+P
			1.1.1. Prehrambena industrija i kuharstvo kao profesija (video) Pogledajte video prezentaciju. Što ste novo naučili? Napravite popis od najmanje 5 stvari.	Video 30 min.	P
			1.1.1. Prehrambena industrija i kuharstvo kao profesija (dodatna literatura i vježbanje) Pročitajte rječnik (100 kuhinjskih izraza koji se koriste u profesionalnoj kuhinji): https://www.touchbistro.com/blog/culinary-terms-for-restaurants/ Koliko vam ih je bilo poznato? 1-20 (prikaz, stručni). 21-40 (prikaz, ostalo). 41-60 (prikaz, ostalo). 61-80 (prikaz, ostalo). 81-100 (prikaz, ostalo).	Vanjski izvor (45 minuta samostalnog čitanja)	P
1.1.2.	Alati i oprema (PPT) / (video) / (vježba)	5h vođeno + samostalno učenje	1.1.2. Alati i oprema (PPT) U ovoj lekciji učenici će se upoznati s glavnim alatima i vrstama opreme: posuđe, alati, uređaji, oprema za kuhanje itd. Bit će spomenuti i drugi važni aspekti kao što su čišćenje i održavanje, smanjenje potrošnje energije itd. Pročitajte PPT prezentaciju i potražite više informacija na internetu o: - suvremena oprema za kuhanje koja se koristi u industriji i njezine karakteristike; - sredstva za čišćenje dostupna na tržištu (za profesionalnu kuhinjsku uporabu); - metode uštede energije u kuhinji. Razgovarajte o tome što ste pronašli sa svojom grupom/instruktorom (ako je takav slučaj).	PPT 90 min.	N+P
			1.1.2. Alati i oprema (video) Pogledajte video prezentaciju. Što ste novo naučili? Napravite popis od najmanje 5 stvari.	Video 45 min.	P
			1.1.2. Alati i oprema (vježbe) Napravite popis (inventar) opreme i alata koji se koriste u kuhanju (u profesionalnoj kuhinji) koji su dostupni u vašoj kućnoj kuhinji (na temelju informacija navedenih u prezentaciji i videu iznad). Usporedite svoj popis s popisom u PPT prezentaciji. Za alate i opremu koja se obično koristi u profesionalnoj kuhinji, a koju ne možete pronaći kod kuće, razmislite (zajedno sa svojim instruktorom/ima ILI sa svojom grupom - ako je takav slučaj) i predložite alternative koje se mogu koristiti.	Samostalni rad 90 min.	P

1.1.3.	<i>Mise en Place</i> (PPT) / (video) / (vježba) / (zadatak)	5h vođeno + samostalno učenje	Tijekom ove lekcije učenici će dobiti objašnjenje i demonstraciju kako pripremiti svoje radno mjesto. Bit će istaknute neke ključne točke i važnost prije pripreme. Polaznici će se upoznati s ključnim principima planiranja i organizacije proizvodnje. Još jedan važan aspekt u <i>Mise en Place</i> koji ćemo ovdje istražiti je korištenje i održavanje profesionalnih noževa. Osim toga, polaznici će naučiti osnovne krojeve i oblike. Na kraju, polaznici će se upoznati s važnošću i osnovnim tehnikama prethodnog kuhanja i začinjavanja. Pročitajte PPT prezentaciju i potražite više informacija na internetu o: - različiti načini i stilovi koje popularni kuhari rade <i>Mise en Place</i> ; - načine optimiziranja vašeg rada putem odgovarajućeg <i>Mise en Placea</i> ; - savjete za održavanje vaših noževa u dobrom stanju. Razgovarajte o tome što ste pronašli sa svojom grupom/instruktorom (ako je takav slučaj).	PPT 80 min.	N+P
			1.1.3. <i>Mise en Place</i> (video) Tijekom ove lekcije učenici će dobiti objašnjenje i demonstraciju kako pripremiti svoje radno mjesto. Bit će objašnjene razlike između postavljanja vruće stanice. Pogledajte video demonstraciju. Bit će dati važni praktični savjeti i savjeti.	Video 25 min.	P
			1.1.3. <i>Mise en Place</i> (vježba) Provjerite koju vrstu noževa imate u svojoj kuhinji. Naoštrite svoje noževe kao što je prikazano u video-demonstraciji. (30 minuta)	Samostalni rad 30 min.	P
			1.1.3. <i>Mise en Place</i> (zadatak) Odaberite svoj omiljeni recept i napravite plan rada do 2 stranice kako ćete pripremiti svoje radno mjesto za njegovo kuhanje (<i>Mise en Place</i>). Prenesite svoj plan na platformu (ili pošaljite svom instruktoru prema uputama) (30 minuta za pisanje plana rada) Provedite svoj plan rada u praksi (<i>Mise en Place</i>) kod kuće za odabrani recept. Napravite slike svoje stanice kada budete spremni i prenesite ih na platformu (ili pošaljite svom instruktoru prema uputama). (60 minuta za implementaciju <i>Mise en Place</i>)	90 minuta za realizaciju zadatka (<i>Mise en Place</i>).	Z
1.1.4.	Zdravstvene mjere i sigurnost (PPT) / (video) / (vježba)	4h vođeno + samostalno učenje	Ova je lekcija ključna za osiguravanje zdravog i sigurnog okruženja tijekom pripreme hrane. Polaznici će naučiti osnovne principe i standarde koji im omogućuju rad u profesionalnoj kuhinji. Lekcija je također temeljna za uspostavljanje odgovarajućeg okruženja za učenje dok se obrazuju kod kuće i koriste vlastitu kuhinju za vježbanje. Pročitajte PPT prezentaciju i potražite više informacija na internetu o: - propisi u vezi sa sigurnošću hrane i sanitarnim postupcima i zahtjevima u vašoj zemlji; - zahtjevi za zdravstveni status ljudi koji žele raditi kao kuhari u vašoj zemlji; - zahtjevi u pogledu radne odjeće (uniforme) za kuhare u vašoj zemlji. Razgovarajte o tome što ste pronašli sa svojom grupom/instruktorom (ako je takav slučaj).	PPT 90 min.	N+P
			1.1.4. Zdravstvene mjere i sigurnost (video) Pogledajte video prezentaciju glavnih načela higijene, sigurnosti hrane i zdravlja.	Video 45 min.	P
			1.1.4. Zdravstvene mjere i sigurnost (vježba) Procijenite svoju kućnu kuhinju prema ključnim standardima za higijenu, sigurnost hrane, sigurno radno okruženje, rizike od ozljeda, rizik od kontaminacije hrane itd. (dano u PPT prezentaciji i video-prezentaciji). Koje su točke/parametri koji nose najveći rizik u vašoj kuhinji? Napravite popis od najmanje 5 točaka. Koje parametre možete poboljšati u svojoj kućnoj kuhinji? Napravite popis od najmanje 5 točaka.	Samostalni rad 45 min.	P

1.2. Ocjenjivanje i vrednovanje				
Ocjenjivanje i vrednovanje	NA	Ocjenjivanje zadatka: Ocjenjivanje zadaće iz 1.1.3 koju podnosi polaznik. Evaluaciju zadaće vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik predao (osigurao) i donosi 20% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.	NA	20%
	2h procjena	Praktični ispit: Opcija 1: Priprema radnog mjesta prema principima <i>Mise en Place</i> - putem uspostavljene online veze uživo s ispitnim povjerenstvom (video-konferencija). Specifične upute instruktor mora dati unaprijed. (90 min.) Opcija 2: Priprema radnog mjesta prema principima <i>Mise en Place</i> - zadatak polaznik izvršava samostalno kod kuće dok sam sebe snima u 10-15 min. video (vizualizacija glavnih procesa - postavljanje stanice, radna odjeća, korištenje opreme, alata i uređaja itd.). Verbalno objašnjenje (prezentacija) procesa rada i odabira koje je učenik napravio u procesu potrebno je uključiti u video. Video zapis treba dostaviti instruktoru/ispitnom povjerenstvu na ocjenu. Oblik završnog praktičnog ispita odabrat će i dogovoriti tečaj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja prema sposobnostima pružatelja i učenika te raspoloživim resursima za provođenje ispita. Ocjenjivanje učenika vrši ispitno povjerenstvo/instruktor i (prema određenom od strane pružatelja SOO tečaja) na temelju učenikove prezentacije tijekom završnog praktičnog ispita i donosi 80% konačne ocjene učenika u nastavku tečaja. Obratite se svom nositelju tečaja za detalje u vezi organizacije završnog praktičnog ispita.	90 min. <i>online</i> ispitivanje u stvarnom vremenu	80%
UKUPNO trajanje	19 sati (17 sati obuke + 2 sata ocjenjivanja)			

Lekcija br.	Lekcija	Metode poučavanja / učenja / OPTEREĆENJE	Nastavni resursi i materijali	Trajanje lekcija	Vrsta (N/P)
Tečaj 2 – Priprema salate (33 sata)					
O čemu se radi na tečaju:					
<p>Ovaj tečaj se temelji na Modulu 2 iz modela nastavnog plana i programa razvijenog u okviru projekta VET@HOME. Tečaj je osmišljen da služi kao obuka na daljinu. Međutim, prikladan je i za kombinirano učenje. Imajte na umu da za upis na ovaj tečaj najprije morate položiti VET@HOME tečaj 1 - Osnove kuhanja (PRIPREMNA JEDINICA).</p>					
Detaljan opis tečaja:					
<p>Ovo je drugi modul izobrazbe u VET@HOME smjeru za praktičnu nastavu za zanimanje „Kuhar“. Modul upoznaje polaznike s osnovnim vrstama, proizvodima/sastojcima, tehnikama kuhanja i konceptima slaganja u pripremi salata.</p> <p>Cilj modula je osigurati da polaznici posjeduju temeljna znanja, vještine i kompetencije za pripremu različitih vrsta salata prema zadanoj recepturi i ključnim principima i tehnikama kuhanja.</p> <p><i>Ciljevi učenja predmeta (zadaci)</i> Tečaj pokriva sljedeće ciljeve/zadatke: o pružiti ključna znanja učenicima kako razumjeti povrće (kao ključnu komponentu u pripremi salate) i naučiti ih osnovnim tehnikama rezanja o upoznati učenike s osnovnim značajkama i značajem salate u ljudskoj prehrani o pružiti znanje o glavnim sastojcima koji se koriste u pripremi salata i njihovoj pravilnoj uporabi o objasniti vrste salata prema namjeni, sastojcima koji se koriste i različitim tehnikama kuhanja o objasniti i pokazati pripremu različitih umaka i preljeva za začinjavanje salata o uvesti osnovne pojmove začinjavanja, dekoracije tanjura i dekoracije salata o demonstrirati pripremu osnovnih vrsta salata prema zadanoj recepturi</p> <p>Ukupno trajanje tečaja je 33 sata učenja (45 min./svaki), uključujući ocjenjivanje.</p>					
Obavijesti i novosti					
<p>Ovaj je tečaj osmišljen za polaznike koji su uključeni u strukovno obrazovanje/obuku u sektoru turizma i ugostiteljstva, a posebno za zanimanje kuhara.</p> <p><i>Preduvjete (uvjete za upis):</i> Polaznik mora biti uključen u strukovno obrazovanje/osposobljavanje u sektoru turizma i ugostiteljstva: - Biti učenik (srednje strukovne škole) u zanimanju Kuhar (ili ekvivalent) ILI - Upis u strukovni tečaj za zanimanje kuhar (ili ekvivalent) od strane pružatelja strukovnog tečaja (odrasli). - Završeno strukovno obrazovanje ili osposobljavanje za zanimanje kuhar.</p> <p>Polaznik treba pokazati da njegovo/njezino zdravstveno stanje dopušta sudjelovanje u praktičnom strukovnom obrazovanju i osposobljavanju za zanimanje kuhara (ili ekvivalentno) – medicinski dokumenti mogu biti potrebni prilikom upisa, ovisno o zahtjevima zemlje. Polaznik mora imati najmanje 16 godina.</p>					

2.1. Razumijevanje povrća (odjeljak/cjelina)					
2.1.1.	Rezanje povrća (video) / (vježba) / (zadatak)	6h vođeno + samostalno učenje	<p>2.1.1. Rezanje povrća (video)</p> <p>Različite vrste salata zahtijevaju različite načine rezanja/oblikovanja. Kako bi salate bile pravilno oblikovane i imale lijep izgled, polaznici će se upoznati s osnovnim tehnikama rezanja povrća kao što su:</p> <ul style="list-style-type: none"> - julienne - macédoine - mirepoix - šifonada - brunoise - Émincer <p>Osnovni oblici rezanja povrća objašnjeni su slikama u Tečaju 1 - Modul Osnove kuhanja, 1.1.3 <i>Mise en Place</i> (PPT). Više informacija potražite u tamošnjoj prezentaciji.</p> <p>Pogledajte video-prezentaciju kuhara Huguesa Boutina koja objašnjava osnovne nareške povrća. Koje su vam bile poznate, a koje nove?</p> <p>Naučite pojmove i vježbajte pravilan izgovor.</p>	Video 45 min.	P
			<p>2.1.1. Rezanje povrća (vježbanje)</p> <p>Vježba 1:</p> <p>Vježbajte različite načine rezanja povrća u svojoj kuhinji kod kuće (90 min.): Koristite demonstrirane alate i tehnike u videu. Koristite najmanje 3 od 5 navedenih proizvoda: krumpir, luk, mrkvu, rajčicu, krastavce. Vježbajte svih 7 navedenih tehnika: julienne, macédoine, mirepoix, chiffonade, brunoise, paysanne, Émincer.</p> <p>Vježba 2:</p> <p>Naučite o pravilnim oblicima za upotrebu različitih narezaka povrća (45 min.): Potražite na internetu različite recepte i navedite najmanje 3 jela (ili komponente obroka) za koje je prikladan svaki od različitih oblika narezaka (predstavljenih u video-prezentaciji). npr. julienne je pogodan za pripremu...</p>	Samostalni rad 135 minuta	P
			<p>2.1.1. Rezanje povrća (zadatak)</p> <p>Zadatak:</p> <p>Opcija 1: Napravite kratke videozapise (do 5 minuta) kako primjenjujete različite tehnike rezanja povrća i izrađujete najmanje 5 različitih oblika kao što je prikazano u video-prezentaciji. Pošaljite svoj video instruktoru (ili ga podijelite s instruktorom na drugi dogovoreni način).</p> <p>Opcija 2: Izrežite povrće u svojoj kućnoj kuhinji u najmanje 5 različitih oblika kao što je prikazano u videu. Napravite slike proizvoda kada budu spremni i prenesite ih na platformu (ili pošaljite svom instruktoru prema uputama).</p>	90 minuta za realizaciju zadatka.	Z

2.2. Priprema salate (odjeljak/cjelina)					
2.2.1.	Vrste salata (PPT) / (video) / (vježbanje)	5h vođeno + samostalno učenje	<p>Tijekom ove lekcije polaznici će se upoznati s osnovnom podjelom salata. Bit će objašnjene različite vrste salata:</p> <p>A. Što se tiče obrade hrane:</p> <p>a) sirove salate i sastojci za pripremu sirovih salata b) termički obrađene salate i sastojci za pripremu termički obrađene salate</p> <p>B. Što se tiče njihove svrhe služenja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predjelo salate • Salate za prilog • Salate za glavno jelo • Salate u zasebnim jelima • Desertne salate <p>C. Što se tiče tehnika njihove pripreme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelene salate • Salate od povrća, žitarica, mahunarki i tjestenine • Vezane salate • Sastavljene salate • Voćne salate, itd. <p>Nadalje će se ispitati glavni proizvodi koji se koriste kao sastojci u različitim vrstama salata. Pročitajte PPT s vrstama salata i sastojcima koji se koriste u pripremi različitih salata. (25 minuta). Odredite barem jednu lokalnu salatu (koja se priprema u vašoj zemlji/regiji) za svaku od navedenih vrsta salata (20 min.).</p>	PPT 45 min.	N+P
			<p>2.2.1. Vrste salata (video)</p> <p>Pogledajte video-prezentaciju koja objašnjava glavne vrste zelenog povrća koje se koriste za pripremu zelenih salata. Koje su od prikazanih vrsta zelenog povrća dostupne na vašem tržištu? Koriste li se u vašoj zemlji/regiji druge tipične zelene salate (zelene salate ili lokalni proizvodi)? Na internetu istražite razlike, karakteristike, glavne tehnološke postupke u pripremi salate. Razgovarajte o tome što ste pronašli sa svojom grupom/instruktorom (ako je takav slučaj).</p>	Video + dodatna literatura 45 min.	P
			<p>2.2.1. Vrste salata (vježba)</p> <p>Navedite 3 lokalne salate koje se pripremaju u vašoj zemlji/regiji i definirajte njihove vrste prema klasifikaciji navedenoj u PPT prezentaciji. Zapišite recepte za 3 salate koristeći tehnološku tablicu - uključujući sastojke, količine i kvalitete, opišite aktivnosti prerade proizvoda, slaganje (135 minuta). Učitajte recepte na platformu (ili ih pošaljite svom instruktoru na dogovoreni način).</p>	Samostalni rad 135 minuta	P
2.2.2.	Preljevi i začinjavanje salata (PPT) / (video) / (vježba)	4h vođeno + samostalno učenje	<p>Tijekom ove lekcije učenicima će se pokazati kako prepoznati i pripremiti različite vrste preljeva kako bi pravilno začinili salate. Bit će objašnjene tri glavne kategorije preljeva za salate (preljevi od ulja i octa, preljevi na bazi majoneze i kuhani preljevi). Upoznat će se i s raznim varijantama složenih umaka na bazi majoneze i vrhnja kojima se mogu začiniti salate, te tehnikama i postupcima njihove izrade.</p> <p>2.2.2. Preljevi i začini za salate (video)</p> <p>Pogledajte video-prezentaciju koja objašnjava glavne vrste preljeva koji se koriste u pripremi salata. Koji su vam od prikazanih obloga poznati? Postoje li drugi tipični preljevi koji se koriste za pripremu salata u vašoj zemlji/regiji? Istražite na internetu razlike, karakteristike i specifičnosti: (1) različitih vrsta octa (jabučni, groždani, balzamikov i dr.) i (2) ulja koja se koriste u salatama (suncokretovo, maslinovo, kukuruzno i dr.). Razgovarajte o tome što ste pronašli sa svojom grupom/instruktorom (ako je takav slučaj).</p> <p>2.2.2. Preljevi i začinjavanje salata (tjelovježba)</p> <p>Vježbajte pripremu preljeva u kućnoj kuhinji. Napravite 1 preljev od svake vrste (uljni preljev, preljev od octa i preljev na bazi majoneze ili emulzije) kako je objašnjeno u PPT i videu (90 min.).</p>	PPT 30 min.	N+P
			<p>2.2.2. Preljevi i začini za salate (video)</p> <p>Pogledajte video-prezentaciju koja objašnjava glavne vrste preljeva koji se koriste u pripremi salata. Koji su vam od prikazanih obloga poznati? Postoje li drugi tipični preljevi koji se koriste za pripremu salata u vašoj zemlji/regiji? Istražite na internetu razlike, karakteristike i specifičnosti: (1) različitih vrsta octa (jabučni, groždani, balzamikov i dr.) i (2) ulja koja se koriste u salatama (suncokretovo, maslinovo, kukuruzno i dr.). Razgovarajte o tome što ste pronašli sa svojom grupom/instruktorom (ako je takav slučaj).</p>	Video + dodatna literatura 60 min.	P
			<p>2.2.2. Preljevi i začinjavanje salata (tjelovježba)</p> <p>Vježbajte pripremu preljeva u kućnoj kuhinji. Napravite 1 preljev od svake vrste (uljni preljev, preljev od octa i preljev na bazi majoneze ili emulzije) kako je objašnjeno u PPT i videu (90 min.).</p>	Samostalni rad 90 minuta	P
			<p>Tijekom ove lekcije polaznici će se naučiti kako napraviti neke od salata koje će sagledati i kombinirati sve prethodno obrađene teme. Objašnjene su tehnike i ključne značajke pripreme zelenih salata, salata od povrća, žitarica, mahunarki i tjestenine, vezanih salata, voćnih salata itd. Posluživanje je prikazano na slikama.</p> <p>2.2.3. Recepti i tehnike. Posluživanje i aranžmani. Zelena salata (video)</p> <p>Pogledajte video prezentaciju o pripremi zelene salate (sirova salata).</p> <p>2.2.3. Recepti i tehnike. Posluživanje i aranžmani. Cezar salata (video)</p> <p>Pogledajte video prezentaciju o pripremi Cezar salate (salata s emulzijskim umakom).</p>	PPT 30 min.	N+P
			<p>2.2.3. Recepti i tehnike. Posluživanje i aranžmani. Zelena salata (video)</p> <p>Pogledajte video prezentaciju o pripremi zelene salate (sirova salata).</p>	Video 20 min.	P
			<p>2.2.3. Recepti i tehnike. Posluživanje i aranžmani. Cezar salata (video)</p> <p>Pogledajte video prezentaciju o pripremi Cezar salate (salata s emulzijskim umakom).</p>	Video 20 min.	P

2.2.3.	Recepti i tehnike. Posluživanje i aranžmani (PPT) / (video) / (vježba) / (virtualna) vježba	16 sati uz vodstvo + samostalno učenje	2.2.3. Recepti i tehnike. Posluživanje i aranžmani. Salata od pileće jetrice (video) Pogledajte Video prezentaciju o pripremi salate od pileće jetrice (salata od termički obrađenih proizvoda).	Video 10 min.	P
			2.2.3. Recepti i tehnike. Posluživanje i aranžmani. Krumpir salata (video) Pogledajte video prezentaciju o pripremi krumpirove salate (složena salata).	Video 10 min.	P
			2.2.3. Recepti i tehnike. Praksa posluživanja i aranžiranja (virtualna): Zakažite sa svojim instruktorom virtualne vježbe/demonstracije (putem videokonferencijske veze uživo) za pripremu: a) Izrada jedne salate od sirovih proizvoda b) Izrada jedne salate od termički obrađenih proizvoda c) Izrada salate s umakom od ulja/octa/emulzije d) Izrada jedne vezane/složene salate Nakon demonstracije uživo (ili prema dogovorenom rasporedu konzultacija i simultanih virtualnih vježbi uz online podršku instruktora), ove salate pripremite sami pod vodstvom instruktora. Nakon (ili tijekom) predavanja instruktor će Vam dati povratnu informaciju i uvid u radni proces i kvalitetu završnog rada.	180 minuta VIRTUALNE vježbe	P
			2.2.3. Recepti i tehnike. Posluživanje i aranžmani (vježbe) Vježba 1: Potražite na internetu druge videe za različite vrste pripreme salata (vezanih, složenih i sl.) kako su objašnjene u PPT prezentaciji. Zapišite recepte i napravite skicu tehnika slaganja (za 3 različite vrste salata). (90 min.) Vježba 2: Pripremite (u svojoj kućnoj kuhinji) po jednu salatu od svake dolje navedene vrste. Koristite ono što imate kao informacije iz PPT-a i videa, kao i informacije s interneta. Slijedite tehnike kuhanja i procese prema receptima i uputama. - pripremiti jednu sirovu salatu (npr. Waldorf salata, zelena salata) - pripremite jednu salatu od termički obrađenih namirnica (npr. salata od junetine, salata od pileće jetrice) - pripremite jednu salatu s umakom od ulja/octa/emulzije (npr. Salata od hobotnice, Cezar salata) - pripremite jednu složenu salatu (npr. krumpir salata) Vrijeme izrade svake salate: 90 min. maksimalno ovisno o receptu (ukupno: 360 min. maksimalno) Recepte i upute dobit ćete od svog instruktora (ili ih možete pronaći na internetu i prilagoditi prema dostupnosti proizvoda i opreme).	Samostalni rad 450 minuta	P

2.3. Ocjenjivanje i vrednovanje				
Ocjenjivanje i vrednovanje	NA	Ocjenjivanje zadatka: Ocjenjivanje zadaće iz 2.1.1 koju podnosi polaznik. Ocjenu zadaće vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik dostavio (ustupio) i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.	NA	10%
	2h ocjenjivanje	Praktični ispit: Opcija 1: Priprema zadanog recepta jedne salate korištenjem specifičnih proizvoda, tehnika i postupaka uz uspostavljenju online vezu uživo s ispitnim povjerenstvom (video-konferencija). Predstavljanje završnog jela ispred odbora. Specifične upute instruktor mora dati unaprijed. (90 min.) Opcija 2: Pripremite samostalno recepte (kod kuće 90 minuta) i snimite sebe za 20-30 min. video (vizualiziranje glavnih procesa - rezanje, kuhanje, priprema preljeva/začina, tanjur, završno jelo) Priprema recept zadane salate - zadatak polaznik realizira samostalno kod kuće uz snimanje samog sebe u 15-20 min. video (vizualizacija glavnih procesa - postavljanje stanice, rezanje, kuhanje, priprema preljeva/začina, tanjura, finalnog jela). Usmeno objašnjenje (prezentacija) procesa rada i završnog jela potrebno je uključiti u video. Video zapis treba dostaviti instruktoru/ispitnom povjerenstvu na ocjenjivanje. Oblik završnog praktičnog ispita odabrat će i dogovoriti instruktor tečaja strukovnog obrazovanja i osposobljavanja prema sposobnostima pružatelja i učenika te raspoloživim resursima za provođenje ispita. Ocjenjivanje učenika vrši ispitno povjerenstvo/instruktor i (kako ih imenuje pružatelj SOO tečaja) na temelju učenikove prezentacije tijekom završnog praktičnog ispita i donosi 90% konačne ocjene učenika u nastavku tečaja. Obratite se svom nositelju tečaja za detalje u vezi organizacije završnog praktičnog ispita.	90 minuta online ispita u stvarnom vremenu	90%
UKUPNO trajanje	33 sata (31 sat obuke + 2 sata ocjenjivanja)			

Lekcija br.	Lekcija	Metode poučavanja/ učenja / OPTEREĆENJE	Nastavni resursi i materijali	Trajanje lekcija	Vrsta (N/P)
Tečaj 3 – Priprema juha (24 sata)					
O čemu se radi na tečaju:					
<p>Ovaj tečaj se temelji na Modulu 3 iz modela nastavnog plana i programa razvijenog u okviru projekta VET@HOME. Tečaj je osmišljen da služi kao obuka na daljinu. Međutim, prikladan je i za kombinirano učenje.</p> <p>Imajte na umu da za upis na ovaj tečaj najprije morate položiti VET@HOME tečaj 1 - Osnove kuhanja (PRIPREMNA JEDINICA).</p>					
Detaljan opis tečaja:					
<p>Ovo je treći modul izobrazbe u VET@HOME smjeru za praktičnu nastavu za zanimanje "kuhar".</p> <p>Modul upoznaje polaznike s osnovnim vrstama, proizvodima/sastojcima, tehnikama kuhanja i konceptima aranžiranja tanjura u pripremi juha.</p> <p>Cilj modula je osigurati da polaznici posjeduju temeljna znanja, vještine i kompetencije za pripremu različitih vrsta juha prema zadanom receptu i ključnim principima i tehnikama kuhanja.</p> <p>Ciljevi učenja predmeta (zadaci):</p> <p>Predmet ima sljedeće ciljeve/zadatke:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasniti vrste juha prema njihovoj kategorizaciji, namirnicama koje se koriste i različitim tehnikama kuhanja - upoznati se s glavnim sastojcima koji se koriste u pripremi juha i njihovom pravilnom primjenom - objasniti i pokazati pripremu različitih juha - naučiti učenike kako pripremiti regionalne i internacionalne juhe prema receptima - dati primjere posluživanja i ukrašavanja juha <p>Ukupno trajanje tečaja je 24 sata učenja (45 min./svaki), uključujući ocjenjivanje.</p>					
Obavijesti i novosti					
<p>Ovaj je tečaj osmišljen za polaznike koji su uključeni u strukovno obrazovanje/obuku u sektoru turizma i ugostiteljstva, a posebno za zanimanje kuhara.</p> <p>Preduvjete (uvjete za upis):</p> <p>Polaznik mora biti uključen u strukovno obrazovanje/osposobljavanje u sektoru turizma i ugostiteljstva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biti učenik (srednje strukovne škole) u zanimanju kuhar (ili ekvivalent) ILI - Upis u strukovni tečaj za zanimanje kuhar (ili ekvivalent) od strane pružatelja strukovnog tečaja (odrasli). - Završeno strukovno obrazovanje ili osposobljavanje za zanimanje kuhar. <p>Polaznik treba pokazati da njegovo/njezino zdravstveno stanje dopušta sudjelovanje u praktičnom strukovnom obrazovanju i osposobljavanju za zanimanje kuhara (ili ekvivalentno) – medicinski dokumenti mogu biti potrebni prilikom upisa, ovisno o zahtjevima zemlje.</p> <p>Polaznik mora imati najmanje 16 godina.</p>					

3.1. Priprema juha (odjeljak/cjelina)					
3.1.1.	Klasifikacija juha (PPT)	1h samostalno učenje	<p>Tijekom prvog sata polaznici će se upoznati s osnovnim karakteristikama juha kao što su njihova nutritivna vrijednost, tekstura i ključni sastojci. Prva prezentacija objašnjava tipologije juha - kriterije i klasifikaciju na:</p> <p>A. Bistre juhe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bujoni - Juhe od povrća - Consommés <p>B. Guste juhe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krem juhe - Pire - Biskviti - Chowder <p>Pročitajte PPT prezentaciju koja objašnjava različite vrste juha i njihove glavne karakteristike. Potražite recepte koji se uklapaju u svaku od ovih kategorija i navedite ih.</p>	PPT 45 min.	N+P
3.1.2.	Specijalitet i nacionalne juhe (PPT) / (vježba)	2h vođeno + samostalno učenje	<p>U drugom satu polaznici će se upoznati s nekim specijalitetima i nacionalnim juhama koje imaju prepoznatljiva obilježja zbog neuobičajenih sastojaka ili načina pripreme.</p> <p>Pročitajte PPT prezentaciju i identificirajte svoje regionalne/nacionalne juhe koje se mogu svrstati u ovu kategoriju. Zapišite barem 3 recepta takvih (nacionalnih) juha tipičnih za vašu zemlju/regiju.</p>	PPT 15 min.	N+P
			<p>3.1.2. Specijalitet i nacionalne juhe (tjelovježba)</p> <p>Navedite 3 lokalne juhe koje se pripremaju u vašem kraju i definirajte njihove vrste. Zapišite recepte koristeći predložak tehnološke tablice - uključujući sastojke, količine i kvalitete, opišite aktivnosti prerade proizvoda, presvlačenje (25 min. za zapisivanje recepta; 75 minuta ukupno). Učitajte recepte na platformu ili pošaljite svom instrukturu putem dogovorene metode (prema uputama).</p>	75 minuta samostalnog rada	P
3.1.3.	Posluživanje juha (PPT)	1h samostalno učenje	<p>U ovoj lekciji polaznici će naučiti nekoliko osnovnih principa za posluživanje juha:</p> <p>A. Standardne veličine porcija</p> <p>B. Čekanje na uslugu</p> <p>Pročitajte PPT prezentaciju i potražite zanimljive načine posluživanja juha na internetu. Potražite različite posude (tanjure, zdjele, staklenke itd.) koje su prikladne za posluživanje juha.</p>	PPT 45 min.	N+P
3.1.4.	Ukrasi za juhe (PPT)	1h samostalno učenje	<p>U ovoj lekciji polaznici će se upoznati s glavnim vrstama ukrasa koji se pripremaju za posluživanje uz juhe:</p> <p>Pročitajte PPT prezentaciju i potražite na internetu različite garniture tipične za posluživanje uz različite vrste juha.</p> <p>Objasnite važnost ukrasa kod posluživanja juha.</p> <p>Navedite primjere ukrasa koji se uklapaju u 3 osnovne vrste koje se koriste u vašoj regionalnoj/nacionalnoj kuhinji.</p> <p>Razmislite o različitim prehrambenim proizvodima koji se mogu koristiti u pripremi garnitura za juhe. Nabrojite ih barem 5.</p>	PPT 45 min.	N+P

3.1.5.	Priprema juha (PPT) / (video) / (vježba) / (Virtualna) vježba	17h vođeno + samostalno učenje	U ovoj lekciji polaznici će se upoznati s postupcima pripreme glavnih vrsta juha. Objasniti će se 4 osnovne vrste juha s obzirom na tehnike koje se koriste, kao i standarde kvalitete kojih se treba pridržavati u pripremi i konačnom jelu: A. Bistre juhe B. Juhe od povrća C. Krem juhe D. Pire juhe	PPT 25 min.	N+P
			3.1.5. Priprema juha. Consommé (video) Sljedeće video-demonstracije predstavljaju proces pripreme 5 glavnih vrsta juha kao što je spomenuto u prethodnim lekcijama. Pogledajte video prezentaciju koja objašnjava recept, korištenu tehniku, tanjure i aranžmane.	Video 25 min.	P
			3.1.5. Priprema juha. Juha od krumpira (Potage Parmentier) (video) Pogledajte video prezentaciju koja objašnjava recept, korištenu tehniku, tanjure i aranžmane.	Video 15 min.	P
			3.1.5. Priprema juha. Juha od povrća (video) Pogledajte video prezentaciju koja objašnjava recept, korištenu tehniku, tanjure i aranžmane.	Video 25 min.	P
			3.1.5. Priprema juha. Krem juha (video) Pogledajte video prezentaciju koja objašnjava recept, korištenu tehniku, tanjure i aranžmane.	Video 20 min.	P
			3.1.5. Priprema juha. Kukuruzna juha (video) Pogledajte video prezentaciju koja objašnjava recept, korištenu tehniku, tanjure i aranžmane.	Video 25 min.	P
			3.1.5. Praksa pripreme juha (virtualna): Zakažite sa svojim instruktorom virtualne vježbe/demonstracije (putem videokonferencijske veze uživo) za pripremu: a) Priprema jedne <i>consomme</i> juhe b) Priprema jedne juhe od povrća c) Priprema jedne krem juhe d) Izrada jedne pire juhe Nakon demonstracije uživo (ili prema dogovorenom rasporedu konzultacija i simultanih virtualnih vježbi uz online podršku instruktora), ove juhe pripremite sami pod vodstvom instruktora. Nakon (ili tijekom) predavanja instruktor će Vam dati povratnu informaciju i uvid u radni proces i kvalitetu završnog rada.	180 minuta VIRTUALNE vježbe	P

			<p>3.1.5. Priprema juha (vježba)</p> <p>Vježba 1: Potražite na internetu druge videe za različite vrste pripreme juha (čorba, vrhnje, povrće, pire itd.) kako su objašnjene u PPT prezentaciji. Zapišite recepte i napravite skicu tehnika tanjuranja (za 3 različite vrste juha). (90 min.)</p> <p>Vježba 2: Pripremite (u svojoj kućnoj kuhinji) po jednu juhu od svake dolje navedene vrste. Koristite ono što imate kao informacije iz PPT-a i videa, kao i informacije s interneta. Slijedite tehnike kuhanja i procese prema receptima i uputama.</p> <ul style="list-style-type: none"> - pripremite jednu <i>consomme</i> juhu - pripremite jednu juhu od povrća - pripremite jednu krem juhu - pripremite jednu juhu-pire <p>Vrijeme izvođenja svake juhe: 90 min. maksimalno ovisno o receptu (ukupno: 360 min. maksimalno)</p> <p>Recepte i upute dobit ćete od svog instruktora (ili ih možete pronaći na internetu i prilagoditi prema dostupnosti proizvoda i opreme).</p>	Samostalni rad 450 minuta	P
3.2. Ocjenjivanje i vrednovanje					
	Ocjenjivanje i vrednovanje	2h ocjenjivanje	<p>Praktični ispit:</p> <p>Opcija 1: Priprema zadanog recepta jedne juhe korištenjem specifičnih proizvoda, tehnika i postupaka uz uspostavljenju online vezu uživo s ispitnim povjerenstvom (video-konferencija). Predstavljanje završnog jela ispred odbora. Specifične upute instruktor mora dati unaprijed. (90 min.)</p> <p>Opcija 2: Priprema recepta zadane juhe - zadatak polaznik realizira samostalno kod kuće dok se snima u 15-20 min. video (vizualizacija glavnih procesa - postavljanje stanice, rezanje, kuhanje, priprema ukrasa, tanjura, završno jelo). Usmeno objašnjenje (prezentacija) procesa rada i završnog jela potrebno je uključiti u video. Video zapis treba dostaviti instruktoru/ispitnom povjerenstvu na ocjenu.</p> <p>Oblik završnog praktičnog ispita odabrat će i dogovoriti tečaj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja prema sposobnostima pružatelja i učenika te raspoloživim resursima za provođenje ispita.</p> <p>Ocjenjivanje učenika vrši ispitno povjerenstvo/instruktor i (koje određuje pružatelj SOO tečaja) na temelju učenikove prezentacije tijekom završnog praktičnog ispita i donosi 100% konačne ocjene učenika u nastavku tečaja.</p> <p>Obratite se svom nositelju tečaja za detalje u vezi organizacije završnog praktičnog ispita.</p>	90 minuta <i>online</i> ispita u stvarnom vremenu	100%
	UKUPNO trajanje	24 sata (22 sata osposobljavanja + 2 sata ocjenjivanja)			

Lekcija br.	Lekcija	Metode poučavanja/ učenja / OPTEREĆENJE	Nastavni resursi i materijali	Trajanje lekcija	Vrsta (N/P)
Tečaj 4 – Priprema glavnog jela (jela) (49 sati)					
O čemu se radi na tečaju:					
<p>Ovaj tečaj temelji se na Modulu 4 iz modela nastavnog plana i programa razvijenog u okviru projekta VET@HOME. Tečaj je osmišljen da služi kao obuka na daljinu. Međutim, prikladan je i za kombinirano učenje. Imajte na umu da za upis na ovaj tečaj najprije morate položiti VET@HOME tečaj 1 - Osnove kuhanja (PRIPREMNA JEDINICA).</p>					
Detaljan opis tečaja:					
<p>Ovo je četvrti i veći modul izobrazbe u VET@HOME smjeru za praktičnu nastavu za zanimanje "kuhar". Modul upoznaje polaznike s osnovnim vrstama, proizvodima/sastojcima, tehnikama kuhanja i konceptima tanjura u pripremi glavnih jela. Cilj modula je osigurati da polaznici posjeduju temeljna znanja, vještine i kompetencije za pripremu različitih vrsta jela iz kategorije Glavno jelo prema zadanom receptu i ključnim principima i tehnikama kuhanja, uključujući rad s različitim vrstama proizvoda, pripremiti ukrase za glavna jela i poslužiti.</p> <p>Ciljevi učenja predmeta (zadaci):</p> <p>Predmet ima sljedeće ciljeve/zadatke:</p> <ul style="list-style-type: none"> - upoznati učenike s glavnim kategorijama proizvoda koji se koriste za kuhanje glavnih jela, a posebno životinjskim bjelančevinama objašnjavajući karakteristike različitih vrsta mesa s kojima se radi (piletina i perad, meso divljači, svinjsko i goveđe meso, riba, plodovi mora itd.) - pružiti ključna znanja o razumijevanju specifičnosti proizvoda i vještina za primjenu osnovnih principa u rukovanju različitim vrstama mesa - pružiti ključna znanja i vještine polaznicima u korištenju različitih metoda i tehnika kuhanja (npr. kuhanje, pečenje, pečenje, pirjanje, kuhanje na pari, prženje itd.) - osposobiti učenike za odabir ispravnih metoda i tehnika kuhanja za svaku od različitih vrsta mesa - naučiti učenike kako pripremati različita jela, slijedeći recept i ključna načela i pravila kuhanja, uključujući i iz internacionalne kuhinje - pružiti uvid u pravilno kombiniranje namirnica/proizvoda - poučavati učenike racionalnom korištenju sredstava za rad, materijala i vremena - demonstrirati različite tehnike presvlačenja i aranžiranja te objasniti osnovne principe, pravila i logiku iza njih <p>Ukupno trajanje tečaja je 49 sati učenja (45 min./svaki), uključujući ocjenjivanje.</p>					
Obavijesti i novosti					
<p>Ovaj je tečaj osmišljen za polaznike koji su uključeni u strukovno obrazovanje/obuku u sektoru turizma i ugostiteljstva, a posebno za zanimanje kuhara.</p> <p>Preduvjete (uvjete za upis)::</p> <p>Polaznik mora biti uključen u strukovno obrazovanje/osposobljavanje u sektoru turizma i ugostiteljstva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biti učenik (srednje strukovne škole) u zanimanju kuhar (ili ekvivalent) ILI - Biti upisan u strukovni tečaj za zanimanje kuhar (ili ekvivalent) od strane pružatelja strukovnog tečaja (odrasli) ILI - završeno strukovno obrazovanje ili osposobljavanje za zanimanje kuhar. <p>Polaznik treba pokazati da njegovo/njezino zdravstveno stanje dopušta sudjelovanje u praktičnom strukovnom obrazovanju i osposobljavanju za zanimanje kuhara (ili ekvivalentno) – medicinski dokumenti mogu biti potrebni prilikom upisa, ovisno o zahtjevima zemlje.</p> <p>Polaznik mora imati najmanje 16 godina.</p>					

4.1. Razumijevanje (životinjskih) bjelančevina u kulinarstvu					
4.1.	Razumijevanje (životinjskih) proteina u kuhanju - meso, perad, divljač, riba i školjke (PPT) / (video) / (vježba)	5h vođeno + samostalno učenje	U ovoj cjelini polaznici će se upoznati s definicijom mesa, sastavom, strukturom i osnovnim čimbenicima kvalitete. Uz klasično meso (životinjske bjelančevine) koje će se istraživati (crveno meso, perad, riba), bit će predstavljena i vrste mesa, divljači i jela. Glavni dio obuke je razumijevanje osnovnih komada mesa u preradi mesa, jer je rezanje (ili proizvodnja) mesa proces rezanja, otkoštavanja i porcioniranja velikih komada mesa prema specifikacijama jelovnika. Pročitajte PPT i pogledajte video-demonstraciju danu u sljedećim lekcijama.	Uvod	NA
			4.1.1. Razumijevanje mesa i divljači (PPT) U ovoj lekciji polaznici će se upoznati s definicijom, sastavom i strukturom različitih vrsta (crvenog) mesa. Dano je objašnjenje osnovnih komada mesa kao i nekih čimbenika koji utječu na odabir mesa prema operacijama koje treba provesti.	PPT 20 min.	N+P
			4.1.2. Razumijevanje peradi i pernate divljači (PPT) U ovoj lekciji polaznici će se upoznati sa sastavom i strukturom mesa peradi i pernate divljači. Predlažu se pravilne metode kuhanja u pogledu zrelosti i mekoće mesa. Objašnjene su razlike između svijetlog i tamnog mesa.	PPT 15 min.	N+P
			4.1.2. Razumijevanje (životinjskih) proteina u kuhanju. Izrada piletine. (video) Pogledajte video-prezentaciju i vodite bilješke, napravite popis dijelova dobivenih iz izrade piletine.	Video 15 min.	P
			4.1.3. Razumijevanje riba i školjkaša (PPT) U ovoj lekciji učenici će se upoznati sa sastavom i strukturom riba i školjkaša. Navedene su neke posebnosti u kuhanju ribe. Vizualizirane su tehnike rezanja ribe i objašnjeni postupci obrade i filetiranja ribe. Također je dana klasifikacija i prikaz školjkaša.	PPT 40 min.	N+P
			4.1. Razumijevanje (životinjskih) proteina u kuhanju (tjelovježba) Nakon čitanja PPT-ova i gledanja videa iz prethodnih lekcija, provjerite dostupno meso na vašem lokalnom tržištu. Napravite popis vrsta mesa koje se najčešće kuhaju u vašoj zemlji/regiji. Odaberite i nabavite jednu od svake od 3 kategorije mesa kako slijedi: (1.) crveno meso - svinjetina, govedina, janjetina itd.; (2.) meso ptica/peradi - piletina, puretina itd.; (3.) ribe i: - istražiti sastav i strukturu; - definirati kvalitetu prema smjernicama danim u prethodnim lekcijama; - uvježbavati narezivanje (prerada mesa) prema uputama u PPT i video-prezentacijama (135 minuta). Napravite fotografije gotovih porcija različitog mesa koje ste pripremili i prenesite ih na platformu (ili pošaljite svom instrukturu prema uputama). Razgovarajte sa svojim instruktorom o korištenim tehnikama i postignutim rezultatima.	135 minuta samostalnog rada	P

4.2. Kuhanje i obrada mesa, peradi i ribe					
4.2.	Kuhanje i rukovanje mesom, peradi i ribom (PPT) / (vježbe)	4h vođeno + samostalno učenje	4.2.1. Kuhanje i rukovanje mesom (PPT) U ovoj lekciji bit će predstavljene ključne tehnike rukovanja mesom i odgovarajuće metode kuhanja. Razmotrit će se čimbenici koji utječu na izbor metode kuhanja. Također će se promatrati metode skladištenja mesa.	PPT 45 min.	N+P
			4.2.2. Kuhanje i rukovanje peradi i pernatom divljači (PPT) U ovoj lekciji polaznici će se upoznati s klasifikacijom i tržišnim oblicima u kojima je meso peradi dostupno. Nadalje, odgovarajuće metode kuhanja bit će predložene u skladu s vrstama ptica i oblicima koji će se koristiti u kuhinji. Osnovne tehnike, kao što je stavljanje peradi, pečenje piletine itd. bit će objašnjene kao postupci. Posebno će se obratiti pozornost na tehnike rezanja piletine. Na kraju, promatrat će se rukovanje i skladištenje mesa peradi.	PPT 30 min.	N+P
			4.2.3. Kuhanje i rukovanje ribom i školjkama (PPT) Ova lekcija usmjerena je na upute o rukovanju i skladištenju ribe kao iznimno važnom čimbeniku u očuvanju proizvoda i osiguravanju sigurnosti hrane.	PPT 15 min.	N+P
			4.2. Kuhanje i rukovanje mesom, peradi i ribom (vježba) Nakon čitanja PPT-ova iz prethodnih lekcija, potražite informacije o Internetu o pravilnom rukovanju, načinima kuhanja i skladištenja za meso koje ste obradili tijekom vježbe iz jedinice 4.1. Odaberite jedno tipično lokalno glavno jelo i zapišite recept za njega koristeći tehnološku kartu uz detaljan opis karakteristika korištenog mesa i odabranog načina kuhanja. Na temelju informacija predstavljenih u PPT-ovima u prethodnim lekcijama, motivirajte izbor tehnika i metoda kuhanja za ovo jelo. Razgovarajte sa svojom grupom/instruktorom o rezultatima (90 minuta).	90 minuta samostalnog rada	P
4.3. Glavno jelo: ostale komponente i tanjur (odjeljak/jedinica)					
4.3.1.	Ukrasi (PPT) / (video) / (vježba)	3h vođeno + samostalno učenje	U ovoj jedinici učenici će naučiti o drugim komponentama glavnog jela (različito od mesa), kao što su ukrasi, temeljci i umaci. Posluživanje i raspored komponenti jela također će se ovdje razmatrati kao tema. Praktični zadaci iz ove jedinice provodit će se u sljedećim lekcijama zajedno s vježbanjem metoda kuhanja.	Uvod	NA
			4.3.1. Ukrasi. Mrkva Vichy (video) Pogledajte video-prezentacije.	Video 15 min.	P
			4.3.1. Ukrasi. Pirjajte krumpir i gljive (video) Pogledajte video-prezentacije.	Video 10 min.	P
			4.3.1. Ukrasi. Kuhanje povrća (krumpir) (video) Pogledajte video-prezentacije.	Video 10 min.	P
			4.3.1. Ukrasi (vježbe) Pogledajte video-prezentacije u kojima su objašnjena neka ključna načela pripreme povrtnog garnitura za glavno jelo. Zapišite recepte za 3 primijenjena garnitura u videozapisima i raspravite sa svojom grupom/instruktorom (prema vodiču) o korištenim metodama kuhanja. Razmislite o drugom povrću koje se obično koristi za ukrašavanje glavnih jela i navedite najmanje 5 koje je dostupno i najčešće se kuha kao ukras u vašoj regiji/zemlji. Predložite im odgovarajuće metode kuhanja. Usporedite popis sa svojom grupom i razgovarajte o predloženim rezultatima i metodama sa svojim kolegama/instruktorom. Potražite više informacija o klasifikaciji i vrstama ukrasa na internetu. Napravite klasifikaciju prema informacijama koje pronađete. Raspravite o svojim nalazima sa svojom grupom/instruktorom.	100 minuta samostalnog rada	P
			4.3.2. Temeljac (PPT) Lekcija je posvećena pripremi temeljaca kao osnove za slaganje umaka i ostalih komponenti u glavnim jelima. Prikazani su glavni sastojci za različite vrste temeljaca, kao i postupci pripreme.	PPT 45 min.	N+P

4.3.2.	Temeljci i umaci (PPT) / (vježbanje)	5h vođeno + samostalno učenje	4.3.2. Umaci (PPT) U ovoj lekciji polaznici će razumjeti osnovne principe u pripremi umaka i naučit će neke ključne tehnike završne obrade.	PPT 20 min.	N+P
			4.3.2. Matični umaci (PPT) Obitelji umaka objašnjene su u ovoj lekciji. Objašnjeni su takozvani "matični umaci" kao osnova za pripremu različitih varijanti.	PPT 25 min.	N+P
			4.3.2. Temeljci i umaci (vježba) Pročitajte PPT-ove u kojima je objašnjena priprema temeljaca i umaka za glavna jela. Zapišite recepte različitih vrsta temeljaca i "matičnih umaka" kako su navedeni u PPT prezentacijama (na temelju istraživanja na internetu). Razmislite o drugim umacima temeljenim na "matičnim umacima" koji se najčešće koriste u vašoj nacionalnoj/regionalnoj kuhinji. Razgovarajte o svojim nalazima i receptima sa svojom grupom/instruktorom (prema uputama). U domaćoj kuhinji pripremite najmanje 2 od navedenih u PPT "matičnih umaka". Napravite slike gotovih umaka i postavite ih na platformu (ili pošaljite svom instruktoru na dogovoreni način).	135 min. samostalan rad i vježbanje	P
4.3.3.	Raspored na tanjuru (plating) (PPT)	2h samostalno učenje	U ovoj lekciji polaznici će se upoznati s osnovnim principima prezentacije tople i hladne hrane. Bit će objašnjeni glavni koncepti oplata. Polaznici će naučiti rasporediti namirnice na tanjur i dekorirati različite vrste jela, uključujući glavna jela, juhe, plate na bazi švedskog stola. Pročitajte PPT gdje su objašnjena ključna načela i stilovi i proučite primjere dane sa slikama. Praktični zadaci na ovoj lekciji bit će implementirani u narednim satima zajedno s vježbanjem metoda kuhanja.	PPT 90 min.	N+P

4.4. Glavna jela: način kuhanja i priprema (odjeljak/cjelina)			
	<p>4.4.1. Metode kuhanja mesa, peradi i ribe (PPT) U ovoj ključnoj lekciji bit će objašnjene glavne metode kuhanja mesa i peradi s njihovom kategorizacijom i potpunim postupcima opisanim u koracima koje treba slijediti za svaku metodu kuhanja.</p>	PPT 90 min.	N+P
	<p>4.4.2. Kuhanje mesa i divljači. Postupci i recepti (PPT) U ovom dijelu polaznici će proširiti ono što je već uvedeno u pogledu metoda kuhanja i naučiti više detalja o prikladnim metodama kuhanja za pripremu mesa, a posebno mesa divljači. Bit će navedeni osnovni recepti koji koriste opisane metode kuhanja. Lekcija je pregled minimalnih metoda koje se koriste, kao što su: pečenje, prženje i pečenje na roštilju; Pečenje na žaru; Pirjanje i prženje u tavi; Kuhanje, kuhanje pod vodom, kuhanje na pari i <i>Sous Vide</i>; Pirjanje.</p>	PPT 60 min.	N+P
	<p>4.4.2. Kuhanje mesa i divljači. Irski goveđi gulaš (video recept) Pogledajte video-demonstraciju - irski goveđi gulaš metodom pirjanja.</p>	Video 20 min.	P
	<p>4.4.2. Kuhanje mesa i divljači. Postupci i recepti (vježbe) Vježba 1: Potražite na internetu recepte navedene u PPT prezentaciji (slajdovi 9, 14, 21, 30 i 36). Vježbajte izgovore recepata (120 min.) Vježba 2: Slijedite korake opisane u prezentaciji za pripremu jednog od recepata s popisa u PPT (slajdovi 9, 14, 21, 30 i 36). Odaberite proizvode prema dostupnim sastojcima u vašem domu i/ili na tržištu. Pripremite najmanje 2 porcije jela (90 min.).</p>	210 min. samostalan rad i vježbanje	P
	<p>4.4.2. Kuhanje mesa i divljači. Provedite recept koristeći metodu pirjanja (zadatak) Provedite recept kako je prikazano u video prezentaciji i pripremite irski goveđi gulaš (90 min.) za sastojke se potrebno konzultirati s vašim instruktorem zbog dostupnosti. Zamjene su dopuštene ako je potrebno. Pošaljite svoj zadatak svom instrukturu na jedan od sljedećih načina: Opcija 1: Napravite videozapis(e) (do 15-20 minuta) kako provodite recept i pripremate najmanje 2 porcije kao što je prikazano u video prezentaciji. Pošaljite svoj video instrukturu (ili ga podijelite s instruktorem na drugi dogovoreni način). Opcija 2: Primijenite recept u svojoj kućnoj kuhinji kao što je prikazano u videu. Napravite slike procesa (koraci opisani u PPT-u) i gotovog jela kada je spremno i prenesite ga na platformu (ili pošaljite svom instrukturu prema uputama).</p>	90 minuta za realizaciju zadatka.	Z

4.4.	Metode kuhanja mesa, peradi i ribe. Postupci i recepti. (PPT) / (video) / (vježba) / (zadatak) / (Virtualna) vježba	28h vođeno + samoučenje	4.4.3. Kuhanje peradi i pernate divljači. Postupci i recepti (PPT) U ovom dijelu polaznici će nastaviti nadograđivati svoja znanja i vještine vezane uz metode kuhanja te će naučiti više detalja o prikladnim metodama kuhanja za pripremu peradi i pernate divljači. Pečenje i pečenje detaljno su objašnjeni u ovoj lekciji uključujući tehnike rezanja (dijeljenja porcija) gotovog pečenog pileta ili poretine. Druge pregledane metode u lekciji su pirjanje, prženje u tavi i duboko prženje; Kuhanje, kuhanje pod vodom i kuhanje na pari; Pirjanje. Dijele se klasični recepti za pripremu piletine i peradi.	PPT 45 min.	N+P
			4.4.3. Kuhanje peradi i pernate divljači. Pečena pileća prsa (video recept) Pogledajte video-demonstraciju - pečena pileća prsa metodom pečenja.	Video 20 min.	P
			4.4.3. Kuhanje peradi i pernate divljači. Pileća prsa pečena u tavi (video recept) Pogledajte video-demonstraciju - pilećih prsa zapečenih u tavi metodom kuhanja u tavi.	Video 10 min.	P
			4.4.3. Kuhanje peradi i pernate divljači. Pirjana piletina Vasquez (video recept) Pogledajte video-demonstraciju - pirjanu piletinu Vasquez metodom pirjanja	Video 30 min.	P
			4.4.3. Kuhanje peradi i pernate divljači. Postupci i recepti (vježbe) Vježba 1: Potražite na internetu recepte navedene u PPT prezentaciji (slajdovi 24-26). Vježbajte izgovore recepata (90 min.) Vježba 2: Slijedite korake opisane u prezentaciji za pripremu jednog od recepata s popisa u PPT (slajdovi 24-26). Odaberite proizvode prema dostupnim sastojcima u vašem domu i/ili na tržištu. Pripremite najmanje 2 porcije jela (90 min.).	180 min. samostalan rad i vježbanje	P
			4.4.3. Kuhanje peradi i pernate divljači. Provedite recept korištenjem metode pečenja, prženja u tavi ILI pirjanja (zadatak) Primijenite recept kako je prikazano u video prezentacijama (odaberite jedan od 3 snimljena recepta) i pripremite pečena pileća prsa ILI pileća prsa pečena u tavi ILI pirjana pileća vasquez (90 min.) O sastojcima se treba konzultirati sa svojim instruktorem zbog dostupnosti. Zamjene su dopuštene ako je potrebno. Pošaljite svoj zadatak svom instrukturu na jedan od sljedećih načina: Opcija 1: Napravite videozapis(e) (do 15-20 minuta) kako provodite recept i pripremate najmanje 2 porcije kao što je prikazano u video prezentaciji. Pošaljite svoj video instrukturu (ili ga podijelite s instruktorem na drugi dogovoreni način). Opcija 2: Primijenite recept u svojoj kućnoj kuhinji kao što je prikazano u videu. Napravite slike procesa (koraci opisani u PPT-u) i gotovog jela kada je spremno i prenesite ga na platformu (ili pošaljite svom instrukturu prema uputama).	90 minuta za realizaciju zadatka.	Z

		<p>4.4.4. Kuhanje ribe i školjki. Postupci i recepti (PPT) Slično prethodnim lekcijama u ovom dijelu polaznici će se upoznati s glavnim metodama kuhanja u pripremi ribe i školjaka. Među metodama koje se podučavaju su Pečenje; Pečenje i roštiljanje; Pirjanje i prženje u tavi; duboko prženje; Poširanje i pirjanje; Kuhanje na pari, kao i neke mješovite tehnike kuhanja. Ovdje su također dane neke smjernice za morske plodove koji se poslužuju sirovi.</p>	PPT 30 min.	N+P
		<p>4.4.4. Kuhanje ribe i školjki. Riba kuhana na pari (video recept) Pogledajte video-demonstraciju - ribu kuhanu na pari (losos "En papillote"/"in paper") metodom kuhanja na pari.</p>	Video 10 min.	P
		<p>4.4.4. Kuhanje ribe i školjki. Poširani losos (video recept) Pogledajte video-demonstraciju - poširani losos metodom kuhanja u vrećicama.</p>	Video 15 min.	P
		<p>4.4.4. Kuhanje ribe i školjki. Postupci i recepti (vježbe) Potražite na internetu recept za kuhanje ribe na jedan od navedenih načina: Pečenje; Roštiljanje; Pirjanje, prženje u tavi; duboko prženje; Poširanje; Kuhanje na laganoj vatri ili na pari. Slijedite korake opisane u prezentaciji kako biste pripremili recept po svom izboru dok birate proizvode prema dostupnim sastojcima u vašem domu i/ili na tržištu. Pripremite najmanje 2 porcije jela (90 min.).</p>	90 min. samostalan rad i vježbanje	P
		<p>4.4.4. Kuhanje ribe i školjki. Provedite recept koristeći metodu kuhanja na pari ILI poširanja (zadatak) Primijenite recept kako je prikazano u video prezentacijama (odaberite jedan od 2 snimljena recepta) i pripremite ribu kuhanu na pari ILI poširani losos (90 min.) O sastojcima se treba konzultirati sa svojim instruktorom zbog dostupnosti. Zamjene su dopuštene ako je potrebno. Pošaljite svoj zadatak svom instrukturu na jedan od sljedećih načina: Opcija 1: Napravite videozapis(e) (do 15-20 minuta) kako pripremate recept i pripremate najmanje 2 porcije kao što je prikazano u video prezentaciji. Pošaljite svoj video instrukturu (ili ga podijelite s instruktorom na drugi dogovoreni način). Opcija 2: Primijenite recept u svojoj kućnoj kuhinji kao što je prikazano u videu. Napravite slike procesa (koraci opisani u PPT-u) i gotovog jela kada je spremno i prenesite ga na platformu (ili pošaljite svom instrukturu prema uputama).</p>	90 minuta za realizaciju zadatka.	Z
		<p>4.4. Metode kuhanja mesa, peradi i ribe. Postupci i recepti: (Virtualna) praksa Zakažite sa svojim instruktorom virtualne tečajeve/demonstracije (putem videokonferencijske veze uživo) za pripremu najmanje 3 neprimijenjene metode kuhanja kao što je gore navedeno: pečenje na žaru i pečenje na žaru; Kuhanje, potapanje, Sous Vide; Prženje u dubokom ulju itd. Nakon demonstracije uživo (ili prema dogovorenom rasporedu konzultacija i simultanih virtualnih vježbi uz online podršku instruktora), sami pripremite ove recepte pod vodstvom instruktora. Nakon (ili tijekom) predavanja instruktor će Vam dati povratnu informaciju i uvid u radni proces i kvalitetu završnog rada.</p>	180 minuta VIRTUALNE vježbe	P

4.5. Ocjenjivanje i vrednovanje				
Ocjnjivanje i vrednovanje	2h ocjenjivanja	Ocjnjivanje zadatka 1: Ocjnjivanje zadaće iz 4.4.2. podnosi učenik. Ocjnu zadaće vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik dostavio (ustupio) i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.	NA	10%
		Ocjnjivanje zadatka 2: Ocjnjivanje zadaće iz 4.4.3. podnosi učenik. Ocjnu zadaće vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik dostavio (ustupio) i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.	NA	10%
		Ocjnjivanje zadatka 3: Ocjna zadaće iz 4.4.4. podnosi učenik. Ocjnu zadaće vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik dostavio (ustupio) i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.	NA	10%
		Praktični ispit: Opcija 1: Priprema zadanog recepta jednog glavnog jela korištenjem specifičnih proizvoda, tehnika i postupaka uz uspostavljenu online vezu uživo s ispitnim povjerenstvom (video-konferencija). Predstavljanje završnog jela ispred odbora. Specifične upute instruktor mora dati unaprijed. (90 min.) Opcija 2: Priprema recepta zadanog glavnog jela - zadatak polaznik realizira samostalno kod kuće dok se snima u 20-25 min. video (vizualiziranje glavnih procesa - postavljanje stanice, rezanje, kuhanje, priprema glavnih sastojaka, garniranje, tanjur, završno jelo). Usmeno objašnjenje (prezentacija) procesa rada i završnog jela potrebno je uključiti u video. Video zapis treba dostaviti instruktoru/ispitnom povjerenstvu na ocjenu. Oblik završnog praktičnog ispita odabrat će i dogovoriti instruktor strukovnog obrazovanja i osposobljavanja prema sposobnostima pružatelja i učenika te raspoloživim resursima za provođenje ispita. Ocjnjivanje učenika vrši ispitno povjerenstvo/instruktor i (kojeg određuje pružatelja SOO tečaja) na temelju učenikove prezentacije tijekom završnog praktičnog ispita i donosi 70% konačne ocjene učenika u nastavku tečaja. Obratite se svom nositelju tečaja za detalje u vezi organizacije završnog praktičnog ispita.	90 minuta online ispita u stvarnom vremenu	70%
UKUPNO trajanje	49 sati (47 sati osposobljavanja + 2 sata ocjenjivanja)			

Lekcija br.	Lekcija	Metode poučavanja/ učenja / OPTEREĆENJ E	Nastavni resursi i materijali	Trajanje lekcija	Vrsta (N/P)
Tečaj 5 – Priprema slastica (44 sata)					
O čemu se radi na tečaju:					
<p>Ovaj tečaj se temelji na Modulu 5 iz modela nastavnog plana i programa razvijenog u okviru projekta VET@HOME. Tečaj je osmišljen da služi kao obuka na daljinu. Međutim, prikladan je i za kombinirano učenje. Imajte na umu da za upis na ovaj tečaj najprije morate položiti VET@HOME tečaj 1 - Osnove kuhanja (PRIPREMNA JEDINICA).</p>					
Detaljan opis tečaja:					
<p><i>Ovo je peti i posljednji modul izobrazbe u VET@HOME smjeru za praktičnu nastavu za zanimanje "Kuhar".</i></p> <p><i>Modul upoznaje polaznike s osnovnim vrstama, proizvodima/sastojcima, tehnikama kuhanja i konceptima u pripremi slastica.</i></p> <p><i>Cilj modula je osigurati da polaznici posjeduju osnovna znanja, vještine i kompetencije za pripremu različitih vrsta slastica, prema zadanom receptu i ključnim principima i tehnikama pečenja i slastičarstva, uključujući rad s različitim vrstama proizvoda, pripremu tijesta, slatkiša, krema, sirupa itd.</i></p> <p><i>Ciljevi učenja predmeta (zadaci):</i></p> <p><i>Predmet ima sljedeće ciljeve/zadatke:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - pružiti osnovna znanja o glavnim strojevima i priboru koji se koristi u izradi slastica - upoznati ključne (sirovinske) namirnice za pripremu peciva kao i njihove karakteristike - naučiti polaznike kako koristiti osnovne kuharske tehnike i metode koje se koriste u proizvodnji slastica i deserata - demonstrirati i naučiti učenike pripremati tijesta, kreme i nadjeve - osposobiti polaznike za primjenu različitih tehnika pripreme poluhladnih i slanih peciva. - upoznati učenike s osnovnim oblicima i bojama u dekoraciji tijesta <p><i>Ukupno trajanje tečaja je 44 sata učenja (45 min./svaki), uključujući ocjenjivanje.</i></p>					
Obavijesti i novosti					
<p><i>Ovaj je tečaj osmišljen za polaznike koji su uključeni u strukovno obrazovanje/obuku u sektoru turizma i ugostiteljstva, a posebno za zanimanje kuhara.</i></p> <p><i>Preduvjete (uvjete za upis):</i></p> <p><i>Polaznik mora biti uključen u strukovno obrazovanje/osposobljavanje u sektoru turizma i ugostiteljstva:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Biti učenik (srednje strukovne škole) u zanimanju Kuhar (ili ekvivalent) ILI - Biti upisan u strukovni tečaj za zanimanje kuhar (ili ekvivalent) od strane pružatelja strukovnog tečaja (odrasli) ILI - Završeno strukovno obrazovanje ili osposobljavanje za zanimanje Kuhar. <p><i>Polaznik treba pokazati da njegovo/njezino zdravstveno stanje dopušta sudjelovanje u praktičnom strukovnom obrazovanju i osposobljavanju za zanimanje kuhara (ili ekvivalentno) – medicinski dokumenti mogu biti potrebni prilikom upisa, ovisno o zahtjevima zemlje.</i></p> <p><i>Polaznik mora imati najmanje 16 godina.</i></p>					

5.1. Osnove pripreme deserata i slastica (odjel/jedinica)					
5.1.1.	Pekarska proizvodnja: Osnovni principi i sastojci (PPT) / (vježba)	4h samostalno učenje	U ovoj lekciji polaznici će se upoznati s osnovnim principima pečenja: formule i mjerenje, miješanje i razvoj glutena. Objašnjeni su procesi pečenja i stajanja. Prikazani su ključni sastojci koji se koriste u pečenju (brašno, masnoće, šećeri itd.) sa svojim karakteristikama i svojstvima.	PPT 90 min.	N+P
			5.1.1. Proizvodnja u pekarnici: Sastojci (vježba) Pročitajte PPT i napravite popis proizvoda koji se koriste za pečenje dostupnih u vašoj kućnoj kuhinji. Kategorizirajte ih prema smjernicama danim u uputama.	45 minuta samostalnog rada	P
			5.1.1. Pekarska proizvodnja: Terminologija (vježba) Pročitajte The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms: https://bakestarters.com/blogs/education/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies Koliko vam ih je bilo nepoznato? Razgovarajte o svojim rezultatima sa svojom grupom/instruktorom.	45 minuta samostalni rad/ Vanjski izvor	P
5.1.2.	Vrste miješanja tijesta i metode proizvodnje (PPT)	1h samostalno učenje	U ovoj lekciji objašnjene su različite metode miješanja i proizvodnje u odnosu na vrstu tijesta koje treba napraviti.	PPT 20 min.	N+P
5.1.3.	Proizvodi od kvasca (PPT)		Različite vrste proizvoda od kvasca objašnjene su u ovom dijelu, zajedno s metodama miješanja i koracima u proizvodnji tijesta s kvascem.	PPT 25 min.	N+P
5.1.4.	Strojevi, pekarska oprema i alati za pekarstvo i slastičarstvo (PPT) / (vježbe)	5h vođeno + samostalno učenje	Ponovno pročitajte PPT iz Tečaja 1 – Osnove kuhanja (pripremna jedinica), lekcija 1.1.2. Alati i oprema (PPT) i pogledajte video 1.1.2. Alati i oprema (video) (ako je potrebno). Zatim napravite popis alata i opreme od tamo navedenih koji se također koriste u pekarstvu i slastičarstvu.	PPT 90 min. + Video 45 min.	N+P
			5.1.4. Strojevi, pekarska oprema i alati za pekarstvo i slastičarstvo (vježbe) Pročitajte popis alata za pečenje koji su potrebni svakom kuharu: https://www.bhg.com/recipes/how-to/bake/essential-baking-tools/ Napravite popis (inventar) opreme i alata koji se koriste u pekarstvu i slastičarstvu koji su dostupni u vašem domu. Usporedite ovaj popis s popisom koji ste napravili iz 1.1.2. Alati i oprema (PPT). Predložite analogije za alate i opremu koja se koristi u profesionalnoj kuhinji koju možete pronaći kod kuće. Razgovarajte o svojim nalazima i rezultatima sa svojom grupom/instruktorom.	90 minuta samostalan rad/ Vanjski izvor	P

5.2. Proizvodnja slastica (odjel/cjelina)					
5.2.1.	Kolači i glazura (PPT) / (video) / (zadatak)	6h vođeno + samostalno učenje	Ova lekcija je opsežan prikaz kolača i glazura kao osnovne vrste slastica u kuhinjskoj proizvodnji. Polaznici će se upoznati s glavnim metodama miješanja za izradu kolača kao i s vrstama formula za kolače. Bit će objašnjeno daljnje skaliranje i pomicanje. Lekcija je također temeljna za razumijevanje i vježbanje pečenja i hlađenja podloga za kolače. U drugom dijelu nastave polaznici će se upoznati s proizvodnjom i primjenom glazura prema vrstama. Neki od sastojaka kolača objašnjeni su u drugim lekcijama, kao što su meringue i umaci. Na kraju će biti video demonstracija sastavljanja i glazure torte.	PPT 60 min.	N+P
			5.2.1. Torte i glazura: Genovska torta (video recept za pripremu podloge) Zapišite recept, potreban je za zadatak za pripremu kolača (5.2.1.)	Video 40 min.	P
			5.2.1. Kolači i glazura: rezanje i glaziranje voća (video recept) Zapišite potrebne komponente i provedene korake, potrebno je za zadatak za pripremu kolača (5.2.1.)	Video 10 min.	P
			5.2.1. Kolači i glazura: Presentacija kolača (video recept) Zapišite potrebne komponente i provedene korake, potrebno je za zadatak za pripremu kolača (5.2.1.)	Video 25 min.	P
			5.2.1. Kolači i glazura: Priprema kolača (zadatak) Provedite recept kako je prikazano u video prezentacijama: 5.2.1. Kolači i glazura: Genova torta; 5.2.1. Kolači i glazura: rezanje i glaziranje voća; 5.2.2. Pite i kolači: talijanski meringue; 5.2.4. Kreme, kreme, pudinzi, smrznuti deserti i umaci: Berry Coulis i 5.2.1. Kolači i glazura: Presentacija kolača. Na taj način dobit ćete podlogu, glazuru, umak, glazirano voće i upute za slaganje torte. (135 minuta) O odabiru sastojka potrebno se konzultirati sa svojim instruktorom zbog dostupnosti. Zamjene su dopuštene ako je potrebno. Pošaljite svoj zadatak svom instruktoru na jedan od sljedećih načina: Opcija 1: Napravite videozapis(e) (do 15-20 minuta) kako provodite recept i pripremate Genovsku tortu kao što je prikazano u video prezentaciji. Pošaljite svoj video instruktoru (ili ga podijelite s instruktorom na drugi dogovoreni način). Opcija 2: Primijenite recept u svojoj kućnoj kuhinji kao što je prikazano u videu. Napravite slike procesa (koraci kao što je opisano u PPT-u) i gotov kolač kada bude spreman i prenesite ga na platformu (ili pošaljite svom instruktoru prema uputama).	135 minuta za izradu zadatka.	Z
			Lekcija će započeti s objašnjenjem različitih vrsta tijesta za izradu pita i ključnih sastojaka u njima objašnjavajući njihov međusobni odnos. Daljnja pažnja posvećena je procesima sastavljanja i pečenja. Različite varijante izrade i upotrebe nadjeva za pite također su prikazane u ovom dijelu. Još jedna ključna tema koja se obrađuje u ovoj lekciji su peciva, meringue i voćni deserti, objašnjavajući i istražujući tehnologije i postupke za pripremu klasičnih slastica kao što su: lisnato tijesto, <i>éclair pasta</i> , <i>meringue</i> , itd.	PPT 60 min.	N+P

5.2.2.	Pite i kolači (PPT) / (video) / (vježba) / (zadatak) / (virtualna) vježba	11 h vođeno + samostalno učenje	5.2.2. Pite i kolači: talijanski beze (video recept za pripremu beze) Zapišite recept, potreban je za zadatak za pripremu kolača (5.2.1.)	Video 30 min.	P
			5.2.5. Pite i peciva (vježbanje) Potražite na internetu recepte za sljedeća 3 osnovna meringua: obični meringue, švicarski meringue i talijanski meringue. Definirajte razlike u korištenim sastojcima i tehnikama njihove pripreme. Raspravite sa svojom grupom/instruktorom kako te razlike utječu na konačni proizvod.	45 minuta samostalnog rada	P
			5.2.2. Pite i kolači: pita od limuna (video recept)	Video 45 min.	P
			5.2.2. Pite i kolači: lisnato tijesto (video recept)	Video 20 min.	P
			5.2.2. Pite i kolači: Tarte Tatin (video recept)	Video 25 min.	P
			5.2.2. Pite i kolači: (virtualna) praksa Zakažite sa svojim instruktorom virtualne vježbe/demonstracije (putem videokonferencijske veze uživo) za pripremu Éclair paste. Nakon demonstracije uživo (ili prema dogovorenom rasporedu konzultacija i simultanih virtualnih vježbi uz online podršku instruktora), ove juhe pripremite sami pod vodstvom instruktora. Nakon (ili tijekom) predavanja instruktor će Vam dati povratnu informaciju i uvid u radni proces i kvalitetu završnog rada.	180 minuta VIRTUALNE vježbe	P
5.2.2. Pite i kolači: Priprema pite od limuna (zadatak) Provedite recept kako je prikazano u video prezentaciji 5.2.2. Pite i kolači: pita od limuna. (135 minuta) O sastojcima koji se koriste treba se konzultirati sa svojim instruktorom zbog dostupnosti. Zamjene su dopuštene ako je potrebno. Pošaljite svoj zadatak svom instruktoru na jedan od sljedećih načina: Opcija 1: Napravite videozapis(e) (do 15-20 minuta) kako provodite recept i pripremate pitu od limuna kao što je prikazano u video prezentaciji. Pošaljite svoj video instruktoru (ili ga podijelite s instruktorom na drugi dogovoreni način). Opcija 2: Primijenite recept u svojoj kućnoj kuhinji kao što je prikazano u videu. Napravite slike procesa (koraci kao što je opisano u PPT-u) i gotov kolač kada bude spreman i prenesite ga na platformu (ili pošaljite svom instruktoru prema uputama).	90 minuta za realizaciju zadatka.	Z			

5.2.3.	Kolačići (PPT) / (vježbanje) (virtualno) vježbanje	5h vođeno + samostalno učenje	Lekcija će upoznati učenike s glavnim karakteristikama kolačića i njihovim uzrocima (hrskavost, mekoća, žvakanje, itd.). Navest će ključne točke u metodama miješanja u proizvodnji kolačića na temelju njihove vrste. Lekcija će također obratiti pažnju na pripremu posuda i glavne pojedinosti pečenja i na kraju će se usredotočiti na postupke hlađenja i skladištenja kako bi se osigurala kvaliteta proizvoda prije posluživanja.	PPT 45 min.	N+P
			5.2.3. Kolačići (vježba) Potražite na internetu recepte za sljedeće vrste kolačića: Dropped, Bagged, Roll, Moulded, Icebox, Bar and Sheet cookies. Istražite razlike u korištenim sastojcima i tehnikama njihove pripreme. Raspravite sa svojom grupom/instruktorom kako te razlike utječu na konačni proizvod.	45 minuta samostalnog rada	P
			5.2.3. Kolačići: (Virtualna) praksa Zakažite sa svojim instruktorom virtualne vježbe/demonstracije (putem videokonferencijske veze uživo) za pripremu najmanje 3 od 7 vrsta kolačića navedenih prije. Nakon demonstracije uživo (ili prema dogovorenom rasporedu konzultacija i simultanih virtualnih vježbi uz online podršku instruktora), sami pripremite ove recepte pod vodstvom instruktora. Nakon (ili tijekom) predavanja instruktor će Vam dati povratnu informaciju i uvid u radni proces i kvalitetu završnog rada.	135 minuta VIRTUALNO vježbanje	P
			Lekcija će upoznati učenike s osnovnim principima i fazama kuhanja šećera. Također će naučiti kako pripremiti jednostavan i desertni sirup. Sljedeća obuka bit će usmjerena na pripremu osnovnih krema i krema. Različite vrste pudinga također će se istražiti kao i drugi klasični deserti kao što su: Bavarci, Šifoni, Mousses i Soufflé. Na kraju, lekcija će se usredotočiti na klasifikaciju i pripremu smrznutih deserta i desertnih umaka.	PPT 45 min.	N+P
			5.2.4. Kreme, kreme, pudinzi, smrznuti deserti i umaci. Crème Anglaise (video recept)	Video 15 min.	P
			5.2.4. Kreme, kremšnite, pudinzi, smrznuti deserti i umaci: Krem kremšnite (video recept)	Video 20 min.	P
			5.2.4. Kreme, kreme, pudinzi, smrznuti deserti i umaci: Berry Coulis (video recept) Zapišite potrebne komponente i provedene korake, potrebno je za zadatak za pripremu kolača (5.2.1.)	Video 10 min.	P

5.2.4.	Kreme, pudinzi, smrznuti deserti i umaci (PPT) / (video) / (vježba) / (Virtualna) vježba / (zadatak)	10h vođeno + samostalno učenje	<p>5.2.4. Kreme, kreme, pudinzi, smrznuti deserti i umaci (vježbanje) Pronađite na Internetu recept za svoj omiljeni smrznuti desert ili sladoled. Slijedite upute i pripremite ga u svojoj domaćoj kuhinji. (90 min.) Napravite slike gotovih slastica i postavite ih na platformu (ili podijelite sa svojim instruktorom na neki drugi dogovoreni način) i porazgovarajte o rezultatima.</p>	135 minuta samostalnog vježbanja	P
			<p>5.2.4. Kreme, kreme, umaci: (virtualna) vježba Zakažite sa svojim instruktorom virtualne vježbe/demonstracije (putem videokonferencijske veze uživo) za pripremu: a) jedan puding; b) jedan mousse; c) jedan soufflé. Nakon demonstracije uživo (ili prema dogovorenom rasporedu konzultacija i simultanih virtualnih vježbi uz online podršku instruktora), sami pripremite ove recepte pod vodstvom instruktora. Nakon (ili tijekom) predavanja instruktor će Vam dati povratnu informaciju i uvid u radni proces i kvalitetu završnog rada.</p>	135 minuta VIRTUALNO vježbanje	P
			<p>5.2.4. Kreme, kreme, pudinzi, smrznuti deserti i umaci: Crème Anglaise ILI Priprema krem kreme (zadatak) Provedite recept kako je prikazano u video prezentaciji 5.2.4. Kreme, kreme, pudinzi, smrznuti deserti i umaci. Crème Anglaise ILI 5.2.4. Kreme, kremšnite, pudinzi, smrznuti deserti i umaci: Krem kremšnite (odaberite jedan od 2 snimljena recepta). Za sastojke koji se koriste treba konzultirati svog instruktora zbog dostupnosti. Zamjene su dopuštene ako je potrebno. Pošaljite svoj zadatak svom instruktoru na jedan od sljedećih načina: Opcija 1: Napravite videozapis(e) (do 10-15 minuta) kako provodite recept i pripremate odabranu kremu kako je prikazano u video-prezentaciji(ama). Pošaljite svoj video instruktoru (ili ga podijelite s instruktorom na drugi dogovoreni način). Opcija 2: Primijenite odabrani recept u svojoj kućnoj kuhinji kao što je prikazano u videu. Napravite slike procesa (koraci kako je opisano u PPT-u) i gotovu kremu kada bude spremna i učitajte je na platformu (ili pošaljite svom instruktoru prema uputama).</p>	90 minuta za realizaciju zadatka.	Z

5.3. Ocjenjivanje i vrednovanje					
	Ocjenjivanje i vrednovanje	2h ocjenjivanje	Ocjenjivanje zadatka 1: Ocjenjivanje zadatka iz 5.2.1. podnosi učenik. Ocjenu zadaće vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik dostavio (ustupio) i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.	NA	10%
			Ocjenjivanje zadatka 2: Ocjenjivanje zadaće iz 5.2.2. podnosi učenik. Ocjenu zadaće vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik dostavio (ustupio) i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.	NA	10%
			Ocjenjivanje zadatka 3: Ocjena zadaće iz 5.2.4. podnosi učenik. Ocjenu zadaće vrši nastavnik na temelju materijala koje je polaznik dostavio (ustupio) i donosi 10% konačne ocjene polaznika u nastavku tečaja.	NA	10%
			Praktični ispit: Opcija 1: Priprema zadanog recepta jedne slastice korištenjem specifičnih proizvoda, tehnika i postupaka uz uspostavljenju online vezu uživo s ispitnim povjerenstvom (video-konferencija). Izlaganje završne ploče pred ploču. Specifične upute instruktor mora dati unaprijed. (90 min.) Opcija 2: Priprema recepta zadane slastice – zadatak polaznik realizira samostalno kod kuće uz snimanje samog sebe u 20-25 min. video (vizualizacija glavnih procesa - postavljanje stanice, obrada proizvoda, korištenje opreme i alata, miješanje/valjanje, pečenje, oblaganje i ukrašavanje, završna ploča). Usmeno objašnjenje (prezentacija) procesa rada i završnog jela potrebno je uključiti u video. Video zapis treba dostaviti instruktoru/ispitnom povjerenstvu na ocjenu. Oblik završnog praktičnog ispita odabrat će i dogovoriti instruktor strukovnog obrazovanja i osposobljavanja prema sposobnostima pružatelja i učenika te raspoloživim resursima za provođenje ispita. Ocjenjivanje učenika vrši ispitno povjerenstvo/instruktor i (koje određuje pružatelj SOO tečaja) na temelju učenikove prezentacije tijekom završnog praktičnog ispita i donosi 70% konačne ocjene učenika u nastavku tečaja. Obratite se svom nositelju tečaja za detalje u vezi organizacije završnog praktičnog ispita.	90 minuta online ispita u stvarnom vremenu	70%
UKUPNO trajanje	44 sata (42 sata osposobljavanja + 2 sata ocjenjivanja)				