



# Kurikulum programa obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnovne kulinarske vještine

---



Sufinancira  
Europska unija

Referentni broj projekta: 2024-1-AT01-KA220-VET-000246024

Izjava o odricanju od odgovornosti: Financirano sredstvima Europske unije. Iznesena mišljenja i stavovi odražavaju isključivo stav autora i ne moraju se podudarati sa stavovima Europske unije ili OeAD-GmbH. Ni Europska unija ni tijelo koje dodjeljuje bespovratna sredstva ne mogu se smatrati odgovornima za njih.



## Impresum

<b>Naslov:</b>	Kurikulum programa obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnovne kulinarske vještine
<b>Sažetak:</b>	Kurikulum predstavlja program osposobljavanja temeljen na kompetencijama koji je osmišljen kako bi polaznike opremio osnovnim kulinarskim vještinama. Kurikulum, kombinirajući 150 sati online teorijske nastave s 50 sati praktične nastave uživo, vodi do stjecanja mikrokvalifikacije u vrijednosti od 8 ECTS bodova usklađene sa standardima EKO razine 2.
<b>Datum objave:</b>	Listopad 2025.
<b>Verzija:</b>	1.0
<b>Izdavači:</b>	KAOS Bildungsservice gGmbH Pučko otvoreno učilište Čakovec Maude Studio S.L. Consultoría de Innovación Social

## Informacije o projektu

<b>Naslov:</b>	Microcredential Kitchen Basics for Gastronomy
<b>Akronim:</b>	MC Chef
<b>Referentni broj:</b>	2024-1-AT01-KA220-VET-000246024
<b>Program financiranja:</b>	Erasmus+ KA220-VET
<b>Trajanje projekta:</b>	1. studenog 2024. – 31. prosinca 2026. (26 mjeseci)
<b>Mrežna stranica projekta:</b>	<a href="https://www.mcchef.eu/">https://www.mcchef.eu/</a>
<b>Nositelj projekta:</b>	KAOS Bildungsservice gGmbH (Austrija)
<b>Projektni partneri:</b>	Pučko otvoreno učilište Čakovec (Hrvatska) Consultoría de Innovación Social (Španjolska) Maude Studio S.L. (Španjolska)

## Izjave o odricanju od odgovornosti

**Financiranje od strane EU-a:** Financirano sredstvima Europske unije. Iznesena mišljenja i stavovi odražavaju isključivo stav autora i ne moraju se podudarati sa stavovima Europske unije ili OeAD-GmbH. Ni Europska unija ni tijelo koje dodjeljuje bespovratna sredstva ne mogu se smatrati odgovornima za njih.

**Autorska prava:** Ova je publikacija licencirana pod licencom Creative Common Imenovanje-Nekomercijalno 4.0 ([CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)).





## Sadržaj

A) KONTEKST .....	1
Uvod .....	1
Pregled i obrazloženje motivacije iza projekta MC Chef .....	2
Svrha i ciljevi kurikulumuma.....	3
Ciljne skupine i njihove obrazovne potrebe .....	4
Okvir i struktura mikrokvalifikacije .....	5
Moduli učenja temeljeni na kompetencijama i skupovi ishoda učenja .....	7
Didaktičko-metodičko oblikovanje: Metode poučavanja i načini učenja.....	8
Sadržaj osposobljavanja, opterećenje i okvir vrednovanja .....	9
Priznavanje mikrokvalifikacija, nadogradivost i napredovanje u karijeri.....	10
Literatura i izvori .....	11
B) OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE ..	14
C) MODULI UČENJA I SKUPOVI ISHODA UČENJA .....	19
D) DETALJNA STRUKTURA MODULA UČENJA I SKUPOVA ISHODA UČENJA .....	22
Modul 1: Kuhinja .....	22
Modul 2: Sigurnost i higijena u kuhinji .....	27
Modul 3: Osnovni kuhinjski pribor i posuđe .....	31
Modul 4: Identifikacija, predpriprema i skladištenje često korištenih namirnica.....	36
Modul 5: Tehnološki postupci pripreme hrane.....	44
Modul 6: Glavne vrste obroka i njihove karakteristike .....	47
Modul 7: Recepti.....	52
Modul 8: Održive prakse .....	57
Modul 9: Europska kuhinja .....	62
Modul 10: Praktična demonstracija teorijskih znanja i vještina stečenih u prethodnim modulima .....	65
E) DATUM POZITIVNOG MIŠLJENJA NA PROGRAM .....	72



## A) KONTEKST

### Uvod

**Mikrokvalifikacije nude fleksibilne i pristupačne puteve strukovnog obrazovanja usklađene s promjenama na tržištu rada, posebno adresirajući nedostatak osoba s potrebnim vještinama u ugostiteljstvu i gastronomiji.**

Na sve dinamičnijem europskom tržištu rada, koje je značajno oblikovano digitalnom i zelenom tranzicijom te trajnim posljedicama pandemije COVID-19, **strukovno obrazovanje i osposobljavanje (VET) suočava se s gorućim izazovom postajanja fleksibilnijim, dostupnijim i prilagodljivijim promjenjivim gospodarskim stvarnostima.** Europska radna snaga doživljava brze promjene, s ubrzanom potražnjom za novim kompetencijama, prilagodljivim vještinama i putovima cjeloživotnog učenja. Tradicionalne strukture VET-a, često obilježene dugim razdobljima formalnog osposobljavanja i krutim modelima izvođenja, teško se u potpunosti prilagođavaju raznolikim skupinama polaznika kojima su potrebna kraća, ciljana iskustva učenja. **Inovativni obrazovni pristupi i agilni kvalifikacijski okviri postaju iznimno važni.**

**Mikrokvalifikacije, koje Europska komisija definira kao dokaze o ishodima učenja proizašle iz kratkih, usmjerenih iskustava učenja, pružaju fleksibilne, modularne obrazovne putove koji omogućuju polaznicima stjecanje ili unaprjeđenje određenih kompetencija bez sudjelovanja u dugotrajnim formalnim programima obrazovanja.** One nude prilagođene mogućnosti za usavršavanje i prekvalifikaciju, omogućujući brz odgovor na prilike za zapošljavanje ili nedostatak vještina. **Osnaživanjem pojedinaca<sup>1</sup> – uključujući one iz skupina u nepovoljnom položaju ili podzastupljenih skupina – da se integriraju u radnu snagu ili napreduju unutar nje, mikrokvalifikacije adresiraju i pristupačnost obrazovanja te relevantnost traženih vještina.** Ovaj kurikulum, usklađen s Preporukom Vijeća Europe o europskom pristupu mikrokvalifikacijama, izričito postavlja jasne ishode učenja, ekvivalenciju bodova (ECTS), detaljno razrađene prakse vrednovanja i usklađenost s Europskim

---

<sup>1</sup> U ovom dokumentu izrazi koji su gramatički u muškom ili ženskom rodu koriste se neutralno i odnose se jednako na osobe svih spolova i rodova. Odabir gramatičkog roda služi isključivo radi jezične ekonomičnosti te ne podrazumijeva spolnu isključivost.

kvalifikacijskim okvirom (EKO). Takva usklađenost jamči prenosivost i priznavanje u državama članicama, povećavajući povjerenje među poslodavcima i pružateljima obrazovanja.

Sektor ugostiteljstva i gastronomije, značajan doprinositelj gospodarstvima diljem Europe, suočava se s izraženim nedostatkom kvalificiranog osoblja na početnim razinama – izazovima koje su pojačale pandemija i šire društvene tranzicije. Projekt *Microcredential Kitchen Basics for Gastronomy* (MC Chef) odgovara na te potrebe razvojem ciljanog kurikulumu mikrokvalifikacije za stjecanje osnovnih kulinarskih vještina, podupirući revitalizaciju ovog sektora diljem Europe.

## Pregled i obrazloženje motivacije iza projekta MC Chef

**Modularni kulinarski program osposobljavanja kombinira digitalno i praktično učenje kako bi se brzo adresirao europski nedostatak kvalificiranog početničkog kuhinjskog osoblja.**

Projekt *Microcredential Kitchen Basics for Gastronomy* (MC Chef) je Erasmus+ suradničko partnerstvo (KA220) u području strukovnog obrazovanja i osposobljavanja (VET). Ovaj projekt se provodi tijekom 26 mjeseci, ujedinjujući partnere iz Austrije, Hrvatske i Španjolske. **Glavni cilj projekta je razvoj i pilotiranje modularnog, pristupačnog obrazovnog modela<sup>2</sup> za stjecanje osnovnih kulinarskih vještina koji kombinira digitalnu teoriju s praktičnim osposobljavanjem, uklanjajući prepreke vezane uz radne obveze, geografsku udaljenost ili osobne okolnosti te omogućujući raznolikim polaznicima stjecanje ključnih strukovnih vještina.**

Fokusirajući se na europski nedostatak kuhinjskog osoblja na početnim razinama, pojačan poremećajima uzrokovanim pandemijom COVID-19, projekt MC Chef olakšava brzu obuku i prekvalifikaciju usklađenu s potražnjom na tržištu rada. **MC Chef predvodi u uvođenju**

---

<sup>2</sup> Modularni dizajn kurikulumu koristi Masovni otvoreni online tečaj (MOOC) kako bi se prilagodio različitim profilima i tempu učenja polaznika. U 150 sati za online module 1–9 uključeno je vođeno učenje i poučavanje (30 sati interakcije s unaprijed snimljenim videozapisima), samostalno učenje (91 sat zadataka za samostalno učenje, refleksivnih vježbi, čitanja i interaktivnih aktivnosti) te aktivnosti vrednovanja (27 sati formativnog i 2 sata sumativnog vrednovanja). Modul 10 obuhvaća 50 sati uživo: 10 sati vođenog učenja, 29 sati samostalnog učenja, 11 sati aktivnosti vrednovanja (8 sati formativnog vrednovanja i 3 sata sumativnog vrednovanja).



mikrokvalifikacija temeljenih na kompetencijama za osposobljavanje u praktičnim vještinama putem napredne digitalne platforme za učenje, interaktivnih e-modula učenja i video sadržaja, istovremeno integrirajući nove trendove poput održivih kulinarskih praksi kako bi podržao šire europske ciljeve održivosti i digitalne transformacije. Transnacionalna suradnja povećava utjecaj i vjerodostojnost udruživanjem stručnosti i najboljih praksi, osiguravajući usklađenost s Europskim kvalifikacijskim okvirom (EKO) i ECTS<sup>3</sup> sustavom, te potičući uzajamno priznavanje mikrokvalifikacija diljem Europe. Razvojem ciljanih mikrokvalifikacija, projekt strateški olakšava brzu, ciljanu obuku i prekvalifikaciju pojedinaca, usklađujući se usko s trenutnim i predviđenim zahtjevima tržišta rada. Ova suradnička metodologija ne samo da obogaćuje sadržaj kurikuluma, već i potiče veće povjerenje i priznavanje mikrokvalifikacija diljem Europe, služeći na taj način kao primjenjiv model za buduće obrazovne inovacije unutar sektora strukovnog obrazovanja.

## Svrha i ciljevi kurikuluma

**Polaznici stječu temeljne kulinarske kompetencije neophodne za trenutno zapošljavanje i napredovanje u karijeri.**

Glavna svrha MC Chef kurikuluma, u trajanju od 200 sati i opterećenosti u vrijednosti 8 ECTS bodova, je opremiti polaznike osnovnim kulinarskim vještinama i znanjem potrebnim za početničke uloge u profesionalnim kuhinjskim okruženjima. Strukturiran kao program osposobljavanja temeljen na kompetencijama, ovaj kurikulum sustavno prenosi temeljne tehnike kuhanja, protokole sigurnosti u kuhinji, odgovarajuću upotrebu kulinarskog alata i osnovne recepte. Ovaj ciljani razvoj vještina **značajno povećava neposrednu zapošljivost polaznika, omogućujući im ulazak u gastronomski sektor kao pomoćni kuhari, commis kuhari ili na sličnim radnim mjestima**<sup>4</sup>. Također olakšava napredovanje u daljnje strukovno obrazovanje i osposobljavanje ili napredno kulinarsko osposobljavanje priznavanjem ishoda

<sup>3</sup> Studije o primjeni ECVET-a i ECTS-a na nove kvalifikacije pokazuju da su ovi sustavi zamjenjivi u kontekstima poput strukovnog obrazovanja u ugostiteljstvu (Blueprint 2020). Ovdje 1 ECTS odgovara 25 sati ukupnog opterećenja polaznika, što obuhvaća aktivno učenje, pripremu, vrednovanja, samostalno učenje i povezane zadatke.

<sup>4</sup> Dodatni zahtjevi i kvalifikacije za ova radna mjesta mogu biti podložni nacionalnom zakonodavstvu i propisima, koje bi polaznici i poslodavci trebali dodatno proučiti.



učenja i poticanjem kontinuiranog profesionalnog razvoja. Na taj način **kurikulum podržava putove cjeloživotnog učenja, usklađujući se s europskim obrazovnim ciljevima.**

Naglašavajući inkluzivnost i fleksibilnost, ovaj kurikulum kombinira digitalne module za samostalno učenje sa strateški raspoređenim praktičnim sesijama. Kao pilot mikrokvalifikacija, ovaj kurikulum je strateški osmišljen kako bi pokazao održivost i učinkovitost mikrokvalifikacija unutar strukovnog obrazovanja i osposobljavanja (VET). **Kurikulum sadrži promišljeno osmišljenu strukturu usmjerenu na ishode, rigorozne mjere osiguranja kvalitete te jasnu usklađenost s EKO-om i ECTS-om, pružajući primjenjiv model za europski VET sustav.**

## Ciljne skupine i njihove obrazovne potrebe

**Različite skupine polaznika imaju koristi od fleksibilnog kulinarskog osposobljavanja temeljenog na kompetencijama, prevladavajući prepreke koje postavljaju tradicionalni oblici obrazovanja.**

MC Chef kurikulum promišljeno je osmišljen kako bi odgovorio na obrazovne potrebe različitih skupina polaznika, s naglaskom na uključenost i široku dostupnost. Prepoznajući da tradicionalni strukovni kulinarski programi često predstavljaju prepreke vezane uz trajanje, kruti raspored i geografska ograničenja, **ovaj je kurikulum namijenjen polaznicima koji imaju značajne koristi od fleksibilnijeg, sažetijeg i na kompetencije usmjerenog obrazovnog modela.**

Ciljani polaznici uključuju nezaposlene mlade i odrasle osobe koje žele biti uključene u strukovno obrazovanje i osposobljavanje, pojedince iz skupina u nepovoljnom položaju (npr. osobe s niskim obrazovnim kvalifikacijama, dugotrajno nezaposleni, etničke manjine, migranti i pojedinci koji se suočavaju sa socioekonomskim ili geografskim preprekama) te osobe koje mijenjaju karijeru bez formalnog kulinarskog obrazovanja. Za mnoge od njih postoji izražena potreba za temeljnim znanjem i praktičnim vještinama relevantnim za početničke uloge u gastronomiji. Slijedom toga, **kurikulum je pozicioniran na EKO razini 2, čime se jasno utvrđuje kao uvodni obrazovni program<sup>5</sup> usmjeren na prenošenje osnovnih kulinarskih vještina,**

---

<sup>5</sup> Ishodi učenja, uloge u zanimanjima, vještine i kompetencije proizlaze iz okvira Europskih vještina, kompetencija, kvalifikacija i zanimanja (ESCO) i usklađeni su s dizajnom projekta MC Chef. ESCO pruža

**postupaka sigurnosti u kuhinji, ključnog rukovanja hranom, osnovnih tehnika kuhanja te poznavanja standardne kuhinjske opreme i praksi.**

Nastavni materijali kombiniraju vizualne, auditivne i praktične metode kako bi podržali polaznike s ograničenim prethodnim obrazovnim iskustvom. **Fleksibilan online sadržaj omogućuje polaznicima napredovanje vlastitim tempom**, što polaznicima omogućuje usklađivanje učenja s postojećim radnim obvezama, obiteljskim odgovornostima ili geografskim ograničenjima, dok **sesije uživo minimaliziraju ometanje radnih i osobnih obveza**. Kontinuirano formativno vrednovanje i povratne informacije instruktora potiču motivaciju i samopouzdanje, što rezultira mikrokvifikacijom koja potvrđuje kompetencije i otvara putove za napredovanje u karijeri ili daljnje obrazovanje i usavršavanje.

## Okvir i struktura mikrokvifikacije

**10 modula učenja spaja digitalnu nastavu s praktičnim kulinarskim osposobljavanjem, sustavno vodeći polaznike prema jasno definiranim kompetencijama.**

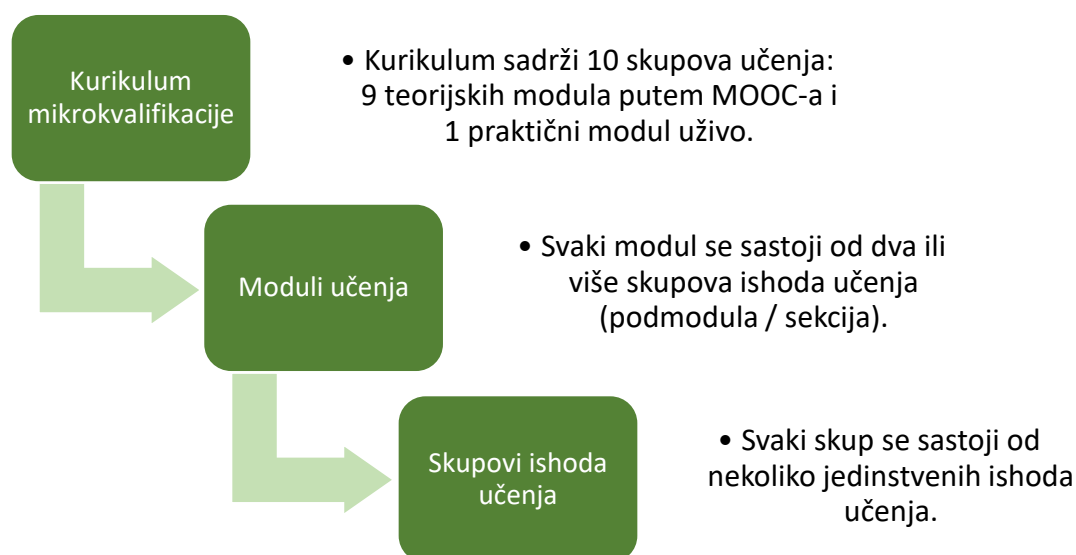
Ovaj okvir obuhvaća približno **opterećenje od 200 sati što je približno 8 ECTS bodova, sa 150 sati digitalne nastave i 50 sati praktičnog osposobljavanja uživo**. Usklađen s EKO razinom 2, kurikulum je organiziran u **10 modula učenja, svaki s različitim, mjerljivim ishodima učenja grupiranim u logične skupove ishoda učenja** koji vode polaznike od temeljnih znanja o sigurnosti i higijeni do održivih kuharskih praksi i praktične kulinarske primjene stečenih znanja i vještina. Ovaj modularni pristup pruža polaznicima jasne, postupne korake za stjecanje i demonstriranje ključnih kompetencija, omogućujući usmjereno učenje i jačanje ovladavanja osnovnim vještinama. Važno je napomenuti da ova struktura omogućuje fleksibilnost i individualizaciju, prilagođavajući se različitim profilima polaznika, uključujući one kojima je potrebno samostalno učenje ili dodatna podrška u učenju.

---

standardizirani „zajednički jezik“ za zanimanja i vještine, podržavajući mobilnost radnih mjesta i integrirana tržišta rada. Nacionalne smjernice, poput metodologije ASOO-a u Hrvatskoj za izradu obrazovnih programa za stjecanje mikrokvifikacija, daju svoj doprinos oblikovanju praktične metodologije za mikrokvifikacije, koje MC Chef proširuje na transnacionalni kontekst.



Nadalje, mehanizmi osiguranja kvalitete ugrađeni u ovaj okvir osiguravaju da se svaki modul učenja i njegovi ishodi strogo pridržavaju definirane EKO razine i sektorskih standarda<sup>6</sup>. Ti mehanizmi uključuju kontinuirano formativno vrednovanje tijekom modula, kao i prijelazno sumativno teorijsko vrednovanje nakon Modula 9 te završno praktično sumativno vrednovanje po završetku Modula 10. Uspješan završetak donosi potvrdu koja detaljno navodi stečene kompetencije, EKO razinu i vrijednost bodova. Kvalifikacija je i samostalna i nadogradiva, što omogućuje integraciju u šire strukovne kvalifikacije ili kao temeljno osposobljavanje za napredne kulinarske obrazovne putove. Na taj način, okvir MC Chef mikrokvilifikacije ne samo da zadovoljava neposredne potrebe kulinarskog sektora, već se i strateški usklađuje sa širim ciljevima cjeloživotnog učenja, podupirući obrazovnu prohodnost i napredovanje u karijeri unutar i izvan kulinarskog sektora.



*Vizualni prikaz strukture kurikuluma mikrokvilifikacije*

---

<sup>6</sup> Korištene su utvrđene smjernice za pisanje ishoda učenja (CEDEFOP 2016; 2017). Ishodi koriste Bloomovu taksonomiju: glagole za „Znanje“ (prisjetiti se prethodno naučenih informacija) i „Razumijevanje“ (pokazati razumijevanje činjenica) za online module 1–9, te glagole za „Primjenu“ (primijeniti znanje u stvarnim situacijama) za praktično vrednovanje u Modulu 10.

## Moduli učenja temeljeni na kompetencijama i skupovi ishoda učenja

**Definirani, mjerljivi ishodi učenja sustavno vode polaznike od osnovne sigurnosti i higijene u kuhinji do primijenjenih kulinarskih praksi i spremnosti za radno mjesto.**

MC Chef kurikulum promišljeno je osmišljen prema načelima obrazovanja temeljenog na kompetencijama, sustavno organiziran u strukturirane module učenja koji jasno definiraju mjerljive i ostvarive ishode učenja. Strogo se pridržavajući europskih standarda i praksi u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju, posebno načela EKO-a i ECTS-a, ovim se kurikulumom naglašava jasnoća, relevantnost i praktičnost kompetencija, čime se osigurava da su sve stečene vještine izravno usklađene s potrebama početničkih radnih mjesta u gastronomskom sektoru. Strukturiran u 10 modula, **ovaj kurikulum napreduje od temeljnih znanja – sigurnost u kuhinji, higijena, korištenje alata – do primijenjenih praksi – rukovanje namirnicama, metode kuhanja, tumačenje recepata i održive prakse.** Završni modul kulminira praktičnom demonstracijom, zahtijevajući od polaznika da integriraju i primijene sve prethodno stečene kompetencije u realnim kuhinjskim scenarijima.

Svaki modul definira izričite ishode usmjerene na polaznika (engl. *learner-centred*) (npr. „identificirati uobičajene opasnosti u kuhinji“; „objasniti ulogu osobne higijene u sprječavanju kontaminacije“). Moduli slijede filozofiju **konstruktivnog usklađivanja** (engl. *constructive alignment*), gdje je ishod koji polaznici trebaju usvojiti unaprijed određen, dok su poučavanje, sadržaj i vrednovanje usklađeni s postavljenim ishodima. **Razvijeni u suradnji sa stručnjacima iz kulinarskog sektora i edukatorima u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju, ovi ishodi odgovaraju EKO razini 2, odražavajući osnovno činjenično znanje i praktične vještine potrebne za obavljanje jednostavnih zadataka pod nadzorom, te koriste Bloomovu taksonomiju za jasnoću i provjerljivost. Formativna vrednovanja – kvizovi, zadaci temeljeni na scenarijima, praktične demonstracije, refleksivne vježbe – i sumativna vrednovanja – provjere znanja i sveobuhvatne demonstracije – osiguravaju objektivnu provjeru ovladavanja vještinama i usklađenost sa sektorskim standardima.** Moduli temeljeni na kompetencijama i jasno definirani ishodi učenja MC Chef kurikuluma služe kao čvrst temelj za pružanje učinkovitog strukovnog obrazovanja. Usklađivanjem s utvrđenim europskim okvirima i sektorskim standardima, kurikulum osigurava da polaznici steknu opipljive, tržišno primjenjive vještine izravno primjenjive na početničkim kulinarskim ulogama, čime se značajno povećava njihova zapošljivost i prilike za karijeru u gastronomskom sektoru.



## Didaktičko-metodičko oblikovanje: Metode poučavanja i načini učenja

**Mješoviti model poučavanja integrira interaktivne digitalne module i iskustveno kulinarsko osposobljavanje uživo, prilagođavajući se različitim stilovima učenja i individualnim potrebama polaznika.**

MC Chef Kurikulum koristi **mješoviti (hibridni) model poučavanja** koji strateški kombinira inovativne metode digitalnog učenja s tradicionalnim, praktičnim osposobljavanjem uživo:

- **Digitalno učenje (150 sati):** Interaktivni moduli, videozapisi, kvizovi i zadaci temeljeni na scenarijima podržavaju samostalnost, digitalnu pismenost, kritičko razmišljanje i rješavanje problema.
- **Praktično osposobljavanje (50 sati):** Iskustveno učenje u stvarnim ili simuliranim kuhinjama, s demonstracijama, vođenom praksom i individualiziranim povratnim informacijama, objedinjuje teorijsko znanje u vještine relevantne za radno mjesto.

**Pedagogija usmjerena na polaznika (engl. *learner-centred pedagogy*) i diferencirana nastava** bave se različitim razinama vještina i tempom učenja, dok kontinuirana vrednovanja grade samopouzdanje i stručnost. Nastavnici preuzimaju uloge facilitatora i mentora, pružajući individualizirane povratne informacije i prilagođenu podršku, što je posebno važno za polaznike kojima je potrebna dodatna pomoć ili izgradnja samopouzdanja. Kontinuirano formativno vrednovanje kroz praktične vježbe, vođene demonstracije i sesije refleksivne prakse jača kompetencije polaznika, osiguravajući progresivno i mjerljivo stjecanje vještina usklađeno s definiranim ishodima učenja.

## Sadržaj osposobljavanja, opterećenje i okvir vrednovanja

**Formativna i sumativna vrednovanja kroz deset strukturiranih modula učenja osiguravaju da polaznici steknu afirmirane kulinarske vještine usklađene sa standardima kulinarskog sektora.**

Kurikulum od 200 sati sastoji se od 10 modula učenja osmišljenih za progresivan razvoj osnovnih kulinarskih vještina, pokrivajući teme od sigurnosti i higijene u kuhinji do tradicionalne europske kulinarske kulture i održivih praksi. Završni modul služi kao sveobuhvatna praktična integracija, u kojoj polaznici primjenjuju prethodno stečeno znanje i vještine izvršavanjem tipičnih kuhinjskih zadataka i praktičnom pripremom jela.

### Vrednovanje traje ukupno otprilike 40 sati:

- **Formativno vrednovanje (≈ 35 sati):** Pitanja temeljena na scenarijima, refleksivne vježbe, kvizovi i praktične demonstracije. Kroz ova redovita vrednovanja, polaznici dobivaju kontinuirane povratne informacije koje podržavaju njihovo progresivno ovladavanje vještinama i omogućuju nastavnicima da pravovremeno riješe nedostatke u učenju.
- **Sumativno vrednovanje (≈ 5 sati):** Prijelazno teorijsko vrednovanje nakon Modula 9 i nadzirano završno praktično vrednovanje<sup>7</sup>, gdje polaznici pripremaju jelo srednje složenosti i odgovaraju na praktična pitanja. Kriteriji za vrednovanje u ovoj završnoj provjeri znanja i vještina izravno su usklađeni s unaprijed definiranim ishodima učenja i sektorskim standardima, jamčeći objektivnu, pouzdanu provjeru kompetencija polaznika.

**Uspješan završetak i prijelaznog vrednovanja**, (koji je uvjet za upis u Modul 10), i **završnog sumativnog vrednovanja**, (koji je uvjet za uspješan završetak cijelog programa), **rezultira dodjelom službene potvrde o MC Chef mikrokvalifikaciji**. Ova potvrda izričito priznaje postizanje temeljnih kulinarskih kompetencija, čime se potvrđuje spremnost polaznika za početničko zapošljavanje u kulinarstvu ili daljnje strukovno obrazovanje.

---

<sup>7</sup> Tročlano ispitno povjerenstvo čine (1) nastavnik Modula 10, (2) stručnjak iz kulinarskog sektora i (3) predstavnik institucije koja izdaje kvalifikaciju, a koji je – u kontekstu pilotiranja kurikuluma – predstavnik partnerske organizacije.



## Priznavanje mikro kvalifikacija, nadogradivost i napredovanje u karijeri

Usklađenost s europskim VET okvirima (EKO, ECTS, ESCO) osigurava priznavanje, podržava napredovanje u obrazovanju te olakšava zapošljavanje i mobilnost unutar karijera u ugostiteljstvu.

MC Chef mikro kvalifikacija strateški je osmišljena kako bi osigurala jasnu i snažnu potvrdu unutar nacionalnih i europskih okvira strukovnog obrazovanja i osposobljavanja. Njena usklađenost s **razinom 2 Europskog kvalifikacijskog okvira (EKO)** i integracija bodova **Europskog sustava prijenosa i prikupljanja bodova (ECTS)** olakšavaju transparentnost, prenosivost i priznavanje u različitim obrazovnim sustavima i nacionalnim kontekstima. Ispunjavanjem utvrđenih europskih standarda, uključujući one navedene u Preporuci Vijeća Europe o mikro kvalifikacijama, ova kvalifikacija stječe široku vjerodostojnost i prihvaćanje među poslodavcima, obrazovnim institucijama i dionicima unutar šire zajednice strukovnog obrazovanja i osposobljavanja.

Kurikulum MC Chef mikro kvalifikacije razvijen je s izričitim obzirom na **nadogradivost** – što znači da je osmišljen kako bi se neprimjetno integrirao u šire strukovne kvalifikacije ili kombinirao s dodatnim mikro kvalifikacijama radi stvaranja sveobuhvatnijih portfelja kvalifikacija. Polaznici mogu koristiti ovu kvalifikaciju kao početni korak prema naprednim kulinarskim kvalifikacijama, koristeći njeno priznavanje kako bi olakšali **vertikalnu prohodnost** u programe strukovnog osposobljavanja više razine, kao što su certifikati za profesionalne kuhare ili kulinarske specijalizacije. Temeljne kulinarske kompetencije stečene ovom kvalifikacijom služe kao svestrana osnova na koju polaznici mogu dodati daljnje mikro kvalifikacije u srodnim područjima poput slastičarstva, usluživanja hrane ili specijaliziranih regionalnih kuhinja, čime se omogućuje **horizontalna prohodnost** i diversifikacija unutar ugostiteljskog i kulinarskog područja.

**Napredovanje u karijeri** za nositelje kvalifikacije središnji je cilj MC Chef kurikulumu, osmišljenog izričito za poboljšanje zapošljivosti i prilika za karijeru na početničkim razinama unutar gastronomskog sektora. Po uspješnom završetku, polaznici posjeduju dokazive temeljne vještine, što ih osposobljava za preuzimanje pozicija kao što su pomoćni kuhari, *commis* kuhari ili kuhari za pripremu u različitim ugostiteljskim okruženjima, uključujući



restorane, hotele, catering usluge i kulinarske ustanove<sup>8</sup>. Poslodavci imaju koristi od jasne i transparentne dokumentacije o kompetencijama polaznika te mogu biti sigurni u praktičnu spremnost i temeljno kulinarsko znanje potvrđeno mikrokvalifikacijom. Kao prenosiva kvalifikacija, **MC Chef podržava cjeloživotno učenje i mobilnost radne snage diljem Europe, doprinoseći uključivom, održivom ekosustavu strukovnog obrazovanja i osposobljavanja.**

MC Chef mikrokvalifikacija ne samo da pruža neposrednu, praktičnu vrijednost polaznicima koji traže zaposlenje, već uspostavlja i svestran i čvrst temelj za budući razvoj karijere i napredovanje u obrazovanju. Njena jasna potvrda i priznavanje, učinkovita nadogradivost te usklađenost sa sektorskim i obrazovnim standardima osiguravaju trajnu relevantnost, poboljšavajući prilike za karijeru, profesionalni rast i mobilnost polaznika unutar europskog ugostiteljskog i gastronomskog sektora.

## Literatura i izvori

Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ASOO). 2022. *Metodologija za izradu programa obrazovanja odraslih za stjecanje mikrokvalifikacije, djelomične i cjelovite kvalifikacije*. Zagreb: ASOO. [https://www.asoo.hr/wp-content/uploads/2022/07/Methodologija\\_pdf.pdf](https://www.asoo.hr/wp-content/uploads/2022/07/Methodologija_pdf.pdf).

Biggs, John. 1996. "Enhancing teaching through constructive alignments." *Higher Education* 32. Springer.

Blueprint. 2020. *Application of ECVET and ECTS to New Qualifications*. Brussels: Blueprint. <https://erasmus-plus.ec.europa.eu/projects/search/details/590345-EPP-1-2017-1-BE-SPO-SCP>.

Council of the European Union. 2022. *Council Recommendation of 16 June 2022 on a European Approach to Micro-credentials for Lifelong Learning and Employability*. Brussels: Official Journal of the European Union. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32022H0627%2802%29>

European Centre for the Development of Vocational Training (CEDEFOP). 2016. *Application of Learning Outcomes Approaches Across Europe: A Comparative Study*. Luxembourg: Publications Office of the European Union. <https://www.cedefop.europa.eu/en/publications/3074>.

European Centre for the Development of Vocational Training (CEDEFOP). 2017. *Defining, Writing and Applying Learning Outcomes: A European Handbook*. Luxembourg:

---

<sup>8</sup> Dodatni zahtjevi i kvalifikacije za ova radna mjesta mogu biti podložni nacionalnom zakonodavstvu i propisima, koje bi polaznici i poslodavci trebali dodatno proučiti.



Publications Office of the European Union.

<https://www.cedefop.europa.eu/en/publications/4156>.

European Centre for the Development of Vocational Training (CEDEFOP). 2023.

*Microcredentials for Labour Market Education and Training*. Luxembourg:

Publications Office of the European Union.

<https://www.cedefop.europa.eu/en/projects/microcredentials-labour-market-education-and-training>.

European Centre for the Development of Vocational Training (CEDEFOP). 2024. *Exploring the Emergence of Microcredentials in Vocational Education and Training (VET)*.

Luxembourg: Publications Office of the European Union.

<https://www.cedefop.europa.eu/en/publications/6221>.

European Commission. 2017. *European Qualifications Framework for Lifelong Learning*.

Luxembourg: Publications Office of the European Union.

<https://europa.eu/europass/en/european-qualifications-framework-efq>.

European Commission. 2020. *European Skills Agenda for Sustainable Competitiveness, Social Fairness and Resilience*. Brussels: European Commission. [https://migrant-integration.ec.europa.eu/library-document/european-skills-agenda-sustainable-competitiveness-social-fairness-and-resilience\\_en](https://migrant-integration.ec.europa.eu/library-document/european-skills-agenda-sustainable-competitiveness-social-fairness-and-resilience_en).

[https://migrant-integration.ec.europa.eu/library-document/european-skills-agenda-sustainable-competitiveness-social-fairness-and-resilience\\_en](https://migrant-integration.ec.europa.eu/library-document/european-skills-agenda-sustainable-competitiveness-social-fairness-and-resilience_en).

European Commission. 2022. *A European Approach to Micro-credentials*. Brussels: European Commission Directorate-General for Education, Youth, Sport and Culture.

<https://education.ec.europa.eu/education-levels/higher-education/micro-credentials>.

European Commission. 2025. *ESCO – European Skills, Competences, Qualifications and Occupations*. Luxembourg: Publications Office of the European Union.

<https://esco.ec.europa.eu/en>.

Federal Ministry for Digital and Economic Affairs (Austria). 2019. "137th Regulation: Vocational Training Regulation for the Profession Cook." *Federal Law Gazette for the Republic of Austria*, Part II, issued on May 27, 2019.

[https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA\\_2019\\_II\\_137/BGBLA\\_2019\\_II\\_137.html](https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2019_II_137/BGBLA_2019_II_137.html).

MC Chef. 2024. *Microcredential Kitchen Basics for Gastronomy (MC Chef) – Erasmus+ KA220-VET Project Application Form*. Innsbruck: KAOS Bildungsservice gGmbH (Lead Applicant).

Office of Digital Learning & Inquiry. 2021. *The Asynchronous Cookbook: Recipes for Engaged & Active Online Learning*. Middlebury College.

VET@HOME. 2023. *Protocol and Guidebook for Trainers and Company Tutors in Culinary Arts on How to Conduct On-line VET Practical Training Courses*. Brussels: VET@HOME.  
<https://erasmus-plus.ec.europa.eu/projects/search/details/2020-1-BG01-KA226-VET-095185>.

Young Chefs Unplugged. 2022. *Competence Profile for Cook*. Brussels: Young Chefs Unplugged. <https://erasmus-plus.ec.europa.eu/projects/search/details/2020-1-AT01-KA202-078101>.

## B) OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE

OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE OSNOVNE KULINARSKJE VJEŠTINE <sup>9</sup>		
Sektor	Ugostiteljstvo i gastronomija	
Naziv programa	Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije Osnovne kulinarske vještine	
Vrsta programa	Osposobljavanje	
Predlagatelj	Naziv ustanove	Konzorcij partnera projekta MC Chef, pod vodstvom nositelja projekta KAOS Bildungsservice gGmbH
	Adresa	Südtiroler Platz 14-16 A-6020 Innsbruck Austrija
Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema Europskom Kvalifikacijskom Okviru (EKO-u)	<p><b>EKO razina 2</b></p> <p><b>Znanje:</b> osnovno činjenično znanje o nekom području rada ili učenja</p> <p><b>Vještine:</b> osnovne spoznajne i praktične vještine potrebne za primjenu relevantnih informacija radi izvršavanja zadataka i rješavanja rutinskih problema s pomoću jednostavnih pravila i alata</p> <p><b>Odgovornost i samostalnost:</b> rad ili učenje pod nadzorom uz određenu mjeru samostalnosti</p>	
Obujam u bodovima (ECTS)	8 ECTS	
Dokumenti na temelju kojih je izrađen program obrazovanja za stjecanje kvalifikacija/skupova ishoda učenja (mikrokvalifikacija)		
Popis standarda zanimanja iz registra Europskih vještina, kompetencija, kvalifikacija i zanimanja (ESCO)	Popis vještina i kompetencija / standarda kvalifikacija iz registra Europskih vještina, kompetencija, kvalifikacija i zanimanja (ESCO) i drugih relevantnih izvora	
<p><b>ESCO 5120</b> – Kuhari</p> <p><b>ESCO 5120.1</b> – Kuhar</p> <p><b>ESCO 3434</b> – Glavni kuhari</p>	<p><b>ESCO 3.5.</b> – Priprema i posluživanje hrane i pića</p> <p><b>ESCO 6.5.7.</b> – Proizvodnja jela i srodnih proizvoda</p> <p><b>ESCO 0721</b> – Prerada hrane</p>	

<sup>9</sup> Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive kvalifikacija, zvanja i zanimanja) odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedinu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jedini ili množini.

<b>ESCO 3434.1</b> – Glavni kuhar ( <i>chef</i> )	<b>ESCO 1022</b> – Zdravlje i sigurnost na radu
<b>Uvjeti za upis u program</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Polaznik mora imati prethodno završeno obrazovanje na EKO razini 1 (završena osnovna škola).</li> <li>▪ Polaznik mora imati najmanje 18 godina.</li> <li>▪ Polaznik mora dokazati da mu zdravstveno stanje omogućuje sudjelovanje u praktičnom dijelu strukovnog obrazovanja za zanimanje kuhar (ili ekvivalent) – ovisno o zahtjevima pojedine države pri upisu se može tražiti liječnička potvrda.</li> <li>▪ Ovisno o zahtjevima pojedine države, pri upisu se može tražiti važeća sanitarna iskaznica.</li> </ul>
<b>Uvjeti završetka programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uspješno stečenih 8 ECTS bodova.</li> <li>▪ Uspješno položena završna provjera stečenih znanja usmenim i/ili pisanim ispitom, kao i provjera vještina polaznika kroz projektne zadatke i rješavanje problema, na temelju unaprijed definiranih kriterija vrednovanja.</li> <li>▪ Po uspješnom završetku završne provjere, svakom polazniku se dodjeljuje potvrda o završetku za stjecanje mikrokvalifikacije Osnovne kulinarske vještine.</li> <li>▪ O završnoj provjeri vodi se zapisnik, a provjeru provodi tročlano ispitno povjerenstvo.</li> </ul>
<b>Trajanje i načini izvođenja nastave</b>	<p>Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije Osnovne kulinarske vještine izvodi se redovitom nastavom u ukupnom trajanju od 200 sati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Teorijski dio programa provodi se učenjem na daljinu u trajanju od 150 sati.</li> <li>▪ Praktični dio provodi se nastavom uživo u trajanju od 50 sati.</li> </ul> <p>Ishodi učenja postižu se kroz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vođeni proces učenja i poučavanja: 40 sati</li> <li>▪ Samostalno učenje: 120 sati</li> <li>▪ Aktivnosti vrednovanja: 40 sati</li> </ul> <p>Praktična nastava uživo odvija se u specijaliziranoj učionici, gdje se provode simulacije stvarnih problemskih situacija. Ako je potrebno, praktična nastava može se provoditi i kod vanjskih suradnika / poslodavaca, pod uvjetom da zadovoljavaju propisane materijalne uvjete.</p>
<b>Horizontalna prohodnost</b>	<p>Polaznici koji uspješno završe ovaj program mogu dalje razvijati svoje vještine unutar iste razine kvalifikacije (EKO razina 2) upisivanjem u komplementarne programe osposobljavanja u području ugostiteljstva i kulinarstva.</p> <p>Primjeri potencijalne horizontalne prohodnosti uključuju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tečajeve za sigurnost hrane i HACCP certifikaciju, proširujući znanje o rizicima kontaminacije, upravljanju alergenima i sanitarnim protokolima.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Specijalizirane kulinarske tečajeve, kao što su priprema slastica, kuhinja na bazi bilja ili međunarodne kulinarske tehnike.</li> <li>▪ Osposobljavanje za korisničku službu i ugostiteljstvo, podržavajući uloge u cateringu, posluživanju u restoranima i prezentaciji hrane.</li> </ul> <p>Prohodnost ovisi o nacionalnim obrazovnim sustavima i dostupnim programima unutar okvira strukovnog i cjeloživotnog učenja.</p>
<p><b>Vertikalna prohodnost</b></p>	<p>Po uspješnom završetku, polaznici mogu napredovati prema kvalifikacijama više razine u kulinarskom i ugostiteljskom sektoru, kao što su programi strukovnog obrazovanja i osposobljavanja (VET) na EKO razini 3 za kuhare, glavne kuhare ili stručnjake za catering.</p> <p>Primjeri putova vertikalne prohodnosti uključuju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Strukovne diplome iz kulinarstva ili gastronomije (EKO razina 3 ili viša), koje omogućuju polaznicima razvoj naprednih tehnika kuhanja, planiranja jelovnika i vještina upravljanja kuhinjom.</li> <li>▪ Naukovanje u profesionalnim kuhinjama, gdje polaznici stječu iskustvo u industriji pod nadzorom obučanih kuhara.</li> <li>▪ Napredno osposobljavanje u upravljanju restoranima i ugostiteljstvom, pružajući znanje o poslovanju, kontroli troškova hrane i vodstvu u usluživanju.</li> </ul> <p>Mogućnosti napredovanja ovise o nacionalnim kvalifikacijskim okvirima, a polaznici će možda morati ispuniti dodatne upisne uvjete za daljnje osposobljavanje.</p>
<p><b>Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa</b></p>	<p>Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije Osnovne kulinarske vještine zahtijeva okruženje koje podržava učenje na daljinu, samostalnu vježbu i praktičnu nastavu uživo.</p> <p>Teorijska nastava (150 sati) provodi se online putem MOOC-a. Polaznici moraju imati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pristup računalu, tabletu ili pametnom telefonu s internetskom vezom za sudjelovanje u online aktivnostima učenja.</li> <li>▪ Pristup MOOC platformi, koja uključuje digitalne materijale za učenje, nastavne videozapise, interaktivne vježbe i alate za samovrednovanje.</li> <li>▪ Funkcionalnu kuhinju kod kuće za samostalno izvođenje praktičnih vježbi povezanih s teorijskim modulima.</li> </ul> <p>Praktična nastava (50 sati) provodi se u specijaliziranoj vježbovnoj kuhinji / učionici. Prostori moraju uključivati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuhinjske stanice opremljene štednjacima, pećnicama, sudoperima, rashladnim uređajima i ventilacijskim sustavima.</li> <li>▪ Osnovni kuhinjski alat i pribor, kao što su noževi, daske za rezanje, oprema za mjerenje, lonci i tave.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uobičajene kuhinjske aparate, uključujući blendere, miksera, sjeckalice i tostere.</li> <li>▪ Skladišne i higijenske prostore koji zadovoljavaju standarde sigurnosti hrane.</li> <li>▪ Zaštitnu odjeću i sigurnosnu opremu, kao što su kuharske uniforme, pregače, rukavice i kape.</li> </ul> <p>Okruženje za praktičnu nastavu osmišljeno je da simulira stvarne kulinarske scenarije i omogućuje polaznicima primjenu vještina rukovanja namirnicama, pripreme hrane, metoda kuhanja i sigurnosnih praksi. Ako je potrebno, praktična nastava može se provoditi i kod vanjskih suradnika / poslodavaca, pod uvjetom da zadovoljavaju propisane materijalne uvjete i higijenske standarde.</p>
<b>Kompetencije koje se programom stječu</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Razlikovati kućne od profesionalnih kuhinja i opisati organizaciju rada u kuhinji radi optimizacije resursa i tijeka rada.</li> <li>2. Definirati načela sigurnosti i higijene u kuhinji te objasniti primjenu HACCP standarda u rukovanju i pripremi hrane.</li> <li>3. Prepoznati različite vrste kuhinjskog alata i opreme te objasniti njihove funkcije i zahtjeve za održavanjem.</li> <li>4. Klasificirati prehrambene namirnice na temelju njihovih karakteristika te objasniti odgovarajuće tehnike predpripreme i skladištenja radi očuvanja kvalitete i sigurnosti.</li> <li>5. Razlikovati različite metode kuhanja i opisati njihove učinke na teksturu i okus hrane.</li> <li>6. Prepoznati strukturu različitih vrsta obroka i objasniti njihov kulturni, nutritivni i funkcionalni značaj.</li> <li>7. Protumačiti recept te objasniti kako ga prilagoditi i skalirati na temelju dostupnih namirnica i zahtjeva za brojem porcija.</li> <li>8. Identificirati održive prakse u kuhanju i objasniti kako upotreba sezonskih i lokalnih namirnica doprinosi ekološkoj i ekonomskoj održivosti.</li> <li>9. Opisati glavne karakteristike europske kuhinje i prepoznati regionalne razlike u namirnicama, metodama kuhanja i tradicionalnim jelima.</li> <li>10. Primijeniti odgovarajuće tehnike kuhanja za samostalnu pripremu jednostavnih jela i jela srednje složenosti pod nadzorom, demonstrirajući učinkovitost tijekom rada, higijenske prakse i kvalitetu prezentacije.</li> </ol>	
<b>Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa</b>	<p>Za praćenje kvalitete i uspješnosti programa obrazovanja provode se sljedeće aktivnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Provode se ankete polaznika i anonimne povratne informacije radi procjene kvalitete nastave, materijala za učenje, strategija podrške polaznicima, procesa poučavanja i učenja, opterećenja (ECTS), provjera znanja i komunikacije s nastavnicima.</li> <li>▪ Provode se ankete i evaluacije nastavnika o istim temama, uključujući analizu izazova u izvođenju nastave i prijedloge za poboljšanje nastavnih metodologija.</li> <li>▪ Provodi se analiza uspješnosti, transparentnosti i objektivnosti vrednovanja kako bi se osiguralo da su svi</li> </ul>

	<p>oblici provjere znanja i vještina usklađeni s unaprijed definiranim kriterijima vrednovanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Provodi se analiza materijalnih i ljudskih resursa potrebnih za provedbu programa, uključujući adekvatnost kuhinjskih i tehničkih resursa, pristup specijaliziranoj opremi te dostupnost kvalificiranih nastavnika i mentora.</li> <li>▪ U sklopu online komponente učenja, provodi se kontinuirano praćenje angažmana polaznika na MOOC platformi, uključujući sudjelovanje u online aktivnostima, rješavanje samoprocjena, predaju zadataka i provjere znanja putem kvizova i testova.</li> <li>▪ Provjera postignuća provodi se usmenim i pisanim provjerama, kao i projektnim zadacima i rješavanjem problema, na temelju unaprijed definiranih kriterija za vrednovanje uspješnosti.</li> <li>▪ Na temelju rezultata ovih anketa i analiza dobiva se pregled učinkovitosti programa, kao i procjena kvalitete poučavanja i djelotvornosti obrazovnih strategija.</li> </ul> <p>Rezultati vrednovanja koriste se za kontinuirano poboljšanje programa, prilagodbe nastavnih metodologija te poboljšanja u dostupnosti i kvaliteti resursa za učenje.</p>
<b>Datum revizije programa</b>	1. studenoga 2030.

## C) MODULI UČENJA I SKUPOVI ISHODA UČENJA

Redni broj	NAZIV MODULA	POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA	RAZINA	BROJ SATI				ECTS
				V	S	A	UKUPNO	
1.	Kuhinja 18h	Kućna kuhinja	2	0.5	2	0.5	3h	0.75
		Profesionalna kuhinja	2	1	3.5	0.5	5h	
		Različite vrste profesionalnih kuhinja	2	0.5	2	0.5	3h	
		Različite uloge u profesionalnoj kuhinji	2	0.5	3	0.5	4h	
		Razlike i sličnosti između kućne i profesionalne kuhinje	2	0.5	1.5	1	3h	
2.	Sigurnost i higijena u kuhinji 13h	Sigurnost u kuhinji	2	1	3	1	5h	0.5
		Higijena u kuhinji	2	2	5	1	8h	
3.	Osnovni kuhinjski pribor i posuđe 14h	Osnovni kuhinjski pribor	2	0.5	2	0.5	3h	0.5
		Noževi	2	1	1.5	0.5	3h	
		Uobičajeni kuhinjski aparati	2	0.5	2	0.5	3h	
		Uobičajeno posuđe za kuhanje	2	0.5	2	0.5	3h	
		Uobičajeno posuđe za posluživanje	2	0.5	1	0.5	2h	
4.	Identifikacija, predpriprema i skladištenje često korištenih namirnica	Prehrambene deklaracije	2	0.5	1	0.5	2h	1.0
		Povrće i voće	2	1	4	1	6h	



Redni broj	NAZIV MODULA	POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA	RAZINA	BROJ SATI				ECTS
				V	S	A	UKUPNO	
	<b>25h</b>	Začinsko bilje i začini	2	0.5	1	0.5	2h	
		Meso i riba	2	1	3	1	5h	
		Žitarice i tjestenina	2	0.5	2	0.5	3h	
		Mliječni proizvodi	2	0.5	2	0.5	3h	
		Smrznuta hrana	2	0.5	1	0.5	2h	
		Suhe i konzervirane namirnice	2	0.5	1	0.5	2h	
<b>5.</b>	<b>Tehnološki postupci pripreme hrane 18h</b>	Uvod u profesionalne metode kuhanja	2	1	3	1	5h	0.75
		Teorijsko razumijevanje tehnika kuhanja	2	3	8	2	13h	
<b>6.</b>	<b>Glavne vrste obroka i njihove karakteristike 17h</b>	Vrste i karakteristike doručka	2	0.5	2	0.5	3h	0.75
		Vrste i karakteristike ručka	2	1	3	1	5h	
		Vrste i karakteristike večere	2	1	3	1	5h	
		Vrste i karakteristike ostalih obroka – brunch, gablec, čaj i lagana večera	2	0.5	3	0.5	4h	
<b>7.</b>	<b>Recepti 14h</b>	Čitanje recepta	2	0.5	1	0.5	2h	0.5
		Mjerenje i mjerne jedinice	2	0.5	1	0.5	2h	

Redni broj	NAZIV MODULA	POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA	RAZINA	BROJ SATI				ECTS
				V	S	A	UKUPNO	
		Povećavanje i smanjivanje recepata	2	1	2	2	5h	
		Mise en place	2	1	3	1	5h	
8.	Održive prakse 17h	Smanjenje količine otpadaka i ostataka hrane	2	1	2.5	0.5	4h	0.75
		Ponovna uporaba otpadaka i ostataka hrane	2	1	3	1	5h	
		Lokalne namirnice i sezonalnost	2	0.5	3	0.5	4h	
		Upravljanje otpadom i energijom	2	0.5	3	0.5	4h	
9.	Europska kuhinja 14h	Kontinentalna kuhinja	2	1	4	1	6h	0.5
		Odabrani recepti europskih jela	2	2	3	3	8h	
10.	Praktična demonstracija teorijskih znanja i vještina stečenih u prethodnim modulima 50h	Primjena standarda sigurnosti i higijene u radnom okruženju	2	1	5	2	8h	2.0
		Primjena alata, namirnica i metoda pripreme	2	4	10	2	16h	
		Samostalna priprema jednostavnih jela	2	1	7	2	10h	
		Priprema jela srednje složenosti pod nadzorom	2	4	7	5	16h	
Total:				40h	120h	40h	200h	8 ECTS

## D) DETALJNA STRUKTURA MODULA UČENJA I SKUPOVA ISHODA UČENJA

### Modul 1: Kuhinja

Naziv modula	Kuhinja		
Šifra modula	M01		
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	<b>Uvjeti za nastavnike:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>najmanje 4. razina EKO-a ili ekvivalent u nacionalnom kvalifikacijskom okviru odgovarajućeg profila</li> <li>kvalifikacije za rad s odraslim polaznicima, u skladu s nacionalnim regulatornim standardima</li> </ul>		
Obujam modula (ECTS)	0.75		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	<b>Vođeni proces učenja i poučavanja</b>	<b>Samostalno učenje</b>	<b>Aktivnosti vrednovanja</b>
	3 (17 %)	12 (66 %)	3 (17 %)
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Ovaj modul upoznaje polaznike s temeljnim kuhinjskim okruženjima, obuhvaćajući kućna i profesionalna okruženja. Opisuje različite vrste profesionalnih kuhinja, ključne uloge te osnovne sličnosti i razlike u rasporedu i tijeku rada, osiguravajući ključnu svijest o učinkovitim i sigurnim postupcima.		
Ključni pojmovi	<i>Kućna kuhinja; Profesionalna kuhinja; Vrste profesionalnih kuhinja (npr. restoranska kuhinja, hotelska kuhinja, catering kuhinja, institucionalna kuhinja, centralna kuhinja); Kuhinjska brigada; Specijalizirane uloge i odgovornosti u kuhinji; Razlike i sličnosti između kućne i profesionalne kuhinje</i>		
Primjena vještina u simuliranim ili stvarnim okruženjima	Polaznici pregledavaju vizualne grafike i tekstualna objašnjenja koja prikazuju kako su organizirane kućne i profesionalne kuhinje. Kod kuće ili na radnom mjestu mogu identificirati glavne zone (npr. skladištenje, priprema, kuhanje, čišćenje) i prisjetiti se kako pravilan raspored podržava sigurnost. Mogu usporediti vlastiti postav kuhinje s tipičnim profesionalnim rasporedima, opisujući potencijalna poboljšanja (poput preraspodjele alata radi lakšeg pristupa). Prepoznavanjem funkcije svakog područja, polaznici razumiju kako stvoriti ili održavati učinkovitiji tijek rada u poznatim okruženjima.		
Literatura i specifična nastavna sredstva preporučena za realizaciju modula	<b>Preporučeni materijali:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Baden-Powell, Charlotte. 2005. "Architect's Pocket Book of Kitchen Design". <i>History of the kitchen; Types of kitchens; Planning</i>. Elsevier.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahar, Caroly. 2017. "La Brigade de Cuisine." In <i>Culinary Turn</i> (eds. Nicolaj van der Meulen, and Jörg Wiesel). transcript Verlag.</li> <li>▪ BCcampus. 2014. "Working in the Food Service Industry." <i>Personal Attributes and Professionalism; Food Service Occupations; Workplace Communication and Teamwork; Organization and Self-Management</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Culinary Institute of America. 2001. <i>The Professional Chef</i>. Wiley.</li> <li>▪ Hayes, David K., Allisha A. Miller, and Jack D. Ninemeier. 2011. <i>The Professional Kitchen Manager</i>. 1st ed. Pearson.</li> <li>▪ Martin, Mary Anne, and Michael Classens. 2022. "Perspective: Household Foodwork". In <i>Food Studies: Matter, Meaning, Movement</i> (eds. David Szanto, Amanda Di Battista, and Irena Knezevic). Food Studies Press.</li> <li>▪ Ratch, M., et al. 2013. <i>Essential Skills Companion Kit for Culinary Arts Trades Training</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Regan, Iliana. 2017. In <i>Culinary Turn</i> (eds. Nicolaj van der Meulen, and Jörg Wiesel). transcript Verlag.</li> <li>▪ Robert H. Woods. 2006. <i>Managing hospitality human resources</i>. 4th ed. Educational Institute, American Hotel &amp; Lodging Association.</li> <li>▪ Rützler, Hanni, and Wolfgang Reiter. 2017. "The Kitchen of the Future." In <i>Culinary Turn</i> (eds. Nicolaj van der Meulen, and Jörg Wiesel). transcript Verlag.</li> <li>▪ Surmann, Antonia. 2017. "The Evolution of Kitchen Design." In <i>Culinary Turn</i> (eds. Nicolaj van der Meulen, and Jörg Wiesel). transcript Verlag.</li> </ul>
--	--

<b>Skup ishoda učenja</b>	Kućna kuhinja
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Opisati strukturu, svrhu i ključne značajke kućne kuhinje kao funkcionalnog prostora za pripremu hrane.</li> <li>▪ Objasniti osnovni tijek rada i organizaciju zadataka u kućnoj kuhinji, uključujući procese pripreme hrane, kuhanja i čišćenja.</li> <li>▪ Identificirati okolišne čimbenike koji utječu na kuhanje u kućnoj kuhinji (npr. prostor, raspored i vremenska ograničenja).</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Ovaj skup ishoda učenja ostvaruje se putem asinkronih MOOC sesija koje uključuju kratke nastavne videozapise, tekstualna objašnjenja i primjere temeljene na scenarijima. Polaznici gledaju demonstracije rasporeda i tijeka rada u kućnoj kuhinji, a zatim reflektiraju ispitivanjem vlastitog postava kuhinje. Interaktivni kvizovi i poticaji za raspravu potiču samovrednovanje. Nastavnici pripremaju izvore i održavaju platformu, dok se polaznici samostalno angažiraju, primjenjujući sadržaj na stvarne kontekste (npr. reorganizacija prostora za kuhanje). Ovaj pristup potiče praktičan uvid u osnovne operacije kućne kuhinje bez potrebe za izravnim nadzorom nastavnika.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	1.1.1 VIDEO LEKCIJA: UVOD U KUĆNU KUHINJU. 1.1.2 RAD S TEKSTOM: ORGANIZACIJA I OSNOVNI TIJEK RADA. 1.1.3 AKTIVNOST: SAMOPROVJERA RASPOREDA, SKLADIŠTENJA I TIJEKA RADA U KUHINJI. 1.1.4 VREDNOVANJE: OSNOVE KUĆNE KUHINJE.



### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Vrednovanje je primarno asinkrono i uključuje kratke automatski vrednovane kvizove (npr. prepoznavanje ispravnog tijeka rada), kratke refleksivne zadatke (npr. opisivanje kako su polaznici reorganizirali vlastitu kuhinju) i pitanja temeljena na scenarijima u kojima polaznici pokazuju razumijevanje prostornih i vremenskih ograničenja. Primjer: kviz o ključnim značajkama kućne kuhinje, nakon čega slijedi pismeni refleksivni zadatak gdje polaznici prilažu kratak odlomak ili fotografiju s komentarom koji pokazuje kako primjenjuju preporučene savjete o rasporedu ili skladištenju kod kuće. Rezultati se temelje na točnosti u kvizovima te cjelovitosti i relevantnosti refleksija.

### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Profesionalna kuhinja
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Opisati svrhu i operativne ciljeve profesionalne kuhinje, kao što su učinkovitost, brzina i posluživanje velikih količina hrane.</li> <li>▪ Objasniti važnost organizacije tijekom rada u profesionalnoj kuhinji, uključujući podjelu zadataka na ključne zone: priprema, kuhanje, posluživanje i čišćenje.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Polaznici istražuju organizaciju i operativne ciljeve profesionalne kuhinje putem unaprijed snimljenih video obilazaka, grafika i studija slučaja, sve dostupno na MOOC platformi. Strukturirani materijali za čitanje naglašavaju učinkovitost i zoniranje tijekom rada. Odgovornost nastavnika uključuje održavanje ažuriranog digitalnog sadržaja i pružanje automatiziranih povratnih informacija. Polaznici napreduju vlastitim tempom, rješavajući kvizove i kratke pismene zadatke (npr. izrada plana idealnog rasporeda profesionalne kuhinje). Interaktivne aktivnosti samoprovjere potvrđuju razumijevanje brzine, razmjera i podjele rada unutar profesionalnih kuhinja.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	1.2.1 VIDEO LEKCIJA: SVRHA I CILJEVI PROFESIONALNE KUHINJE. 1.2.2 VIDEO LEKCIJA: ORGANIZACIJA TIJEKA RADA. 1.2.3 RAD S TEKSTOM: UPRAVLJANJE BRZINOM I KVALITETOM. 1.2.4 SCENARIJ: GUŽVA ZA VRIJEME RUČKA. 1.2.5 VREDNOVANJE: OSNOVE PROFESIONALNE KUHINJE.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Polaznici rješavaju automatizirane kvizove o zonama tijekom rada (priprema, kuhanje, posluživanje) i kratke pismene zadatke u kojima izrađuju plan idealnog rasporeda profesionalne kuhinje. Mogu odgovarati na zadatke temeljene na scenarijima (npr. „Tijekom gužve za vrijeme ručka, koje su prilagodbe tijekom rada ključne?“) i dobivati automatizirane ili povratne informacije temeljene na kontrolnoj listi. Primjer vrednovanja: od polaznika se traži da dostave fotografiju ili video s interneta koji prikazuje raspored zona u profesionalnoj kuhinji u kratkoj aktivnosti slobodnog odgovora. Vrednovanje se fokusira na jasnoću obrazloženja zoniranja te razumijevanje ciljeva učinkovitosti i brzine.	

### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Različite vrste profesionalnih kuhinja
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati različite vrste profesionalnih kuhinja (npr. hotelske kuhinje, restoranske kuhinje, catering kuhinje, centralne kuhinje, institucionalne kuhinje).</li> <li>▪ Objasniti ključne karakteristike i funkcije svake vrste, uključujući njihov razmjer, operativni tijek rada i ciljanu klijentelu.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Ovaj se dio u potpunosti provodi putem online asinkronog pristupa, koristeći dinamične lekcije, označene infografike i usporedne tablice za ilustraciju različitih tipova kuhinja (restoranska, catering, hotelska itd.). Polaznici se potiču na usporedbu ovih okruženja kroz multimedijske kvizove i zadatke temeljene na scenarijima (npr. povezivanje tijekova rada s tipovima kuhinja). Uloga nastavnika primarno je u dizajniranju sadržaja i pružanju automatiziranih povratnih informacija. Polaznici su odgovorni za samostalno snalaženje s materijalima, samovrednovanje znanja i sudjelovanje u opcionalnoj razmjeni povratnih informacija za dublji uvid.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	1.3.1 VIDEO LEKCIJA: PREGLED VRSTA KUHINJA. 1.3.2 RAD S TEKSTOM: OPERATIVNE SPECIFIČNOSTI. 1.3.3 AKTIVNOST: IDENTIFIKACIJA VRSTA KUHINJA. 1.3.4 VREDNOVANJE: PREPOZNAVANJE VRSTA KUHINJA.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Vrednovanja uključuju multimedijske kvizove u kojima se povezuju tipovi kuhinja (npr. hotelska vs. catering) s njihovim karakterističnim operativnim značajkama. Polaznici također predaju kratke odgovore na scenarije (npr. „Koji je tip kuhinje najprikladniji za pripremu obroka velikih razmjera s ograničenim osobljem?“). Automatizirane povratne informacije iz kvizova usredotočene su na prepoznavanje razlikovnih značajki, dok se odgovori na scenarije vrednuju s fokusom na točnu identifikaciju, opravdanje i relevantnost. Forumi za raspravu, ako se koriste, omogućuju polaznicima da razjasne ili kritiziraju međusobna obrazloženja prije konačne predaje.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Različite uloge u profesionalnoj kuhinji
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati ključne uloge u profesionalnoj kuhinji, uključujući tradicionalne pozicije u brigadi.</li> <li>▪ Opisati odgovornosti i opseg posla za različite pozicije, kao što su <i>Garde Manger</i>, <i>Entremetier</i>, <i>Saucier</i> / <i>Rôtisseur</i> i <i>Pâtissier</i>.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Ovaj se dio poučava putem prezentacija situacija i tekstualnih modula koji opisuju ključne uloge u kuhinjskoj brigadi. Polaznici gledaju demonstracije specifične za uloge (npr. zadaci <i>Garde Manger</i> ) i rješavaju vježbe povezivanja ili kvizove s višestrukim izborom kako bi provjerili razumijevanje. Nastavnici pružaju strukturu i nadziru platformu, dok polaznici upravljaju vlastitim rasporedom učenja. Može im se zadati da osmisle hipotetski plan smjene ili dodijele zadatke svakom članu brigade, čime se jača razumijevanje. Ova metoda vođena polaznikom i temeljena na scenarijima osigurava praktično bavljenje ulogama u profesionalnoj kuhinji	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	1.4.1 VIDEO LEKCIJA: KUHINJSKA BRIGADA. 1.4.2 RAD S TEKSTOM: ODGOVORNOSTI I OPSEG POSLA U KUHINJI. 1.4.3 SCENARIJ: TKO ŠTO RADI U KUHINJI? 1.4.4 VREDNOVANJE: ULOGE U PROFESIONALNOJ KUHINJI.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Vrednovanja se usredotočuju na vježbe povezivanja ili kvizove s višestrukim izborom (npr. „Koji zadaci pripadaju <i>Garde Mangeru</i> ?“). Polaznici također izrađuju mini „plan zapošljavanja“ ili kratki raspored smjena temeljen na scenariju, primjenjujući znanje o ulozima svakog člana brigade. Nastavnici ili automatizirani sustavi za povratne informacije na MOOC-u vrednuju točnost i cjelovitost: jasnoću granica uloga, ispravnu delegaciju zadataka i obrazloženje kako ti zadaci doprinose učinkovitosti kuhinje. Time se osigurava i zadržavanje činjeničnog znanja i praktična primjena koncepata brigade.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Razlike i sličnosti između kućne i profesionalne kuhinje
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Objasniti svrhu i razmjer pripreme hrane u kućnoj u odnosu na profesionalnu kuhinju.</li> <li>▪ Opisati razlike u učinkovitosti tijekom rada između kućne i profesionalne kuhinje.</li> <li>▪ Identificirati sličnosti u temeljnim procesima pripreme hrane, kao što su sjeckanje, miješanje i kuhanje, između oba tipa kuhinja.</li> <li>▪ Objasniti kako raspored kuhinje i dostupni resursi utječu na prakse kuhanja u kućnim i profesionalnim okruženjima.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	

Kroz asinkrone videozapise, infografike i refleksivne zadatke, polaznici uspoređuju kućne i profesionalne kuhinje u smislu razmjera, tijeka rada i dostupnosti resursa. Aktivnosti uključuju kratke refleksivne zadatke (npr. „Navedite tri glavne razlike u zahtjevima za učinkovitost“), nakon čega slijede brzi kvizovi. Uloga nastavnika je održavati resurse ažurnima i, ako se koriste, olakšavati asinkrone forumne za raspravu; polaznici su odgovorni za pregled materijala, izvršavanje zadataka i primjenu uvida na vlastito okruženje za kuhanje. Ova metoda naglašava kontinuum od malih kućanskih kuhanja do velikih profesionalnih operacija.

<b>Nastavne cjeline teme</b>	1.5.1 VIDEO LEKCIJA: USPOREDBA OKRUŽENJA. 1.5.2 RAD S TEKSTOM: RASPORED I RESURSNI FAKTORI. 1.5.3 AKTIVNOST: USPOREDBA SCENARIJA. 1.5.4 VREDNOVANJE: USPOREDBA KUHINJA.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Kvizovi vrednuju znanje o razlikama u tijeku rada, dok refleksivni zadaci potiču polaznike da navedu tri glavne razlike u zahtjevima za učinkovitost ili ograničenjima resursa. Primjer aktivnosti: polaznici uspoređuju fotografije jednostavnog kućnog postava i velike profesionalne kuhinje, a zatim predaju kratke pismene odgovore analizirajući dostupnost resursa, logiku tijeka rada i upotrebu opreme. Automatizirani kvizovi provjeravaju razumijevanje ključnih razlika; pismeni ili multimedijски prilozi vrednuju se s fokusom na dubinu usporedbe i jasnoću objašnjenja.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.	

## Modul 2: Sigurnost i higijena u kuhinji

<b>Naziv modula</b>	Sigurnost i higijena u kuhinji		
<b>Šifra modula</b>	M02		
<b>Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula</b>	<b>Uvjeti za nastavnike:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ najmanje 4. razina EKO-a ili ekvivalent u nacionalnom kvalifikacijskom okviru odgovarajućeg profila</li> <li>▪ kvalifikacije za rad s odraslim polaznicima, u skladu s nacionalnim regulatornim standardima</li> </ul>		
<b>Obujam modula (ECTS)</b>	0.5		
<b>Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)</b>	<b>Vođeni proces učenja i poučavanja</b>	<b>Samostalno učenje</b>	<b>Aktivnosti vrednovanja</b>
	3 (23 %)	8 (62 %)	2 (15 %)



<b>Status modula (obvezni/izborni)</b>	Obvezni
<b>Cilj (opis) modula</b>	Modul opisuje ključne protokole za sigurnost i higijenu u kuhinji, obuhvaćajući prepoznavanje opasnosti, osobnu čistoću i temeljne korake u rukovanju hranom koji održavaju sanitarne uvjete.
<b>Ključni pojmovi</b>	<i>Načela sigurnosti na radu; Protokoli sigurnosti na radu; HACCP; Pripravnost za hitne slučajeve; Ergonomija i prevencija ozljeda; Važnost osobne higijene; Rizici od kontaminacije u kuhinji; Načela sanitacije; Upravljanje alergenima; Kontrola temperature.</i>
<b>Primjena vještina u simuliranim ili stvarnim okruženjima</b>	Kroz nastavne materijale, polaznici prepoznaju uobičajene opasnosti – oštre predmete, vruće površine, skliske podove – i prisjećaju se jednostavnih sigurnosnih praksi. U svom domu ili na radnom mjestu mogu ispitati svoje okruženje kako bi identificirali rizične postavke (poput zakrčenih prolaza ili mokrih podova) te ponoviti smjernice za ispravno rukovanje nožem, provjeru temperature i pranje ruku. Objasnjavanjem i dosljednom primjenom ovih načela u svakodnevnom kuhanju, jačaju razumijevanje sigurnih i higijenskih kuhinjskih operacija.
<b>Literatura i specifična nastavna sredstva preporučena za realizaciju modula</b>	<p><b>Preporučeni materijali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ BCcampus. 2014. <i>Food Safety, Sanitation, and Personal Hygiene</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ BCcampus. 2014. <i>Workplace Safety in the Foodservice Industry</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Bolton, Declan J., and Bláithín Maunsell. 2004. <i>Guidelines for Food Safety Control in European Restaurants</i>. The Food Safety Department, Teagasc – The National Food Centre.</li> <li>▪ Borda, D., et al. 2020. <i>European Food Safety: Mapping Critical Food Practices and Cultural Differences</i>. Oslo Metropolitan University.</li> <li>▪ FoodDrinkEurope. 2023. <i>Guidelines on Food Safety Culture</i>. FoodDrinkEurope.</li> <li>▪ Gangiah, Sasi. 2022. "Environmental Ergonomics." <i>Heat and Thermal Comfort; Ventilation and Humidity; Noise and its Effect on Workers' Health; Lighting in Kitchens</i>. AOSIS Publishing.</li> <li>▪ Griffith, C.J., and D. Worsfold. 1994. "Application of HACCP to Food Preparation Practices in Domestic Kitchens." <i>Food Control</i>, 5 (3).</li> <li>▪ Marriott, Norman G., M. Wes Schilling, and Robert B. Gravani. <i>Principles of Food Sanitation: A Science-Based Text</i>. 2018. Springer.</li> <li>▪ Mortimore, Sara, and Carol Wallace. 2013. <i>HACCP: A Practical Approach</i>. Springer.</li> <li>▪ Motarjemi, Yasmine, and Huub Lelieveld. 2014. <i>Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry</i>. Academic Press.</li> <li>▪ Ratch, M., et al. 2013. <i>Essential Skills Companion Kit for Culinary Arts Trades Training</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Sprenger, Richard. 2008. <i>The Food Safety Handbook</i>. 26th ed Highfield Company Limited.</li> </ul>

<b>Skup ishoda učenja</b>	Sigurnost u kuhinji
<b>Ishodi učenja</b>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Objasniti važnost sigurnosti na radu kako bi se osiguralo kuhinjsko okruženje bez opasnosti.</li> <li>▪ Identificirati uobičajene opasnosti u kuhinji, kao što su oštri alati, električni rizici, opasnosti od požara i mokre površine.</li> <li>▪ Opisati sigurnosne protokole za sprječavanje nesreća, uključujući prevenciju požara, sigurno skladištenje, redovito održavanje, pravilnu upotrebu zaštitne odjeće i siguran rad s opremom.</li> <li>▪ Navesti ispravne korake koje treba poduzeti u slučaju nužde, uključujući vrste nesreća i osnovne postupke prve pomoći.</li> <li>▪ Sažeti načela ergonomije kako bi se smanjili rizici od ozljeda povezanih s ponavljajućim zadacima, podizanjem tereta i lošim držanjem.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
<p>Ovaj skup ishoda učenja ostvaruje se u potpuno asinkronom okruženju temeljenom na MOOC-u, s kratkim videozapisima koji ilustriraju uobičajene opasnosti (npr. oštri alati, mokri podovi) i ispravne sigurnosne protokole (npr. prevencija požara, sigurno rukovanje opremom). Tekstualni vodiči opisuju ergonomiju na radnom mjestu i postupke u hitnim slučajevima. Polaznici prate lekcije temeljene na scenarijima – poput reagiranja na simuliranu nezgodu u kuhinji – kako bi vježbali prepoznavanje rizika i primjenu ispravnih sigurnosnih koraka. Nastavnici održavaju i ažuriraju digitalne materijale, dok polaznici samostalno završavaju module vlastitim tempom. Automatizirana vrednovanja i opcionalni prostori za dodatne povratne informacije jačaju ključne koncepte (npr. nošenje zaštitne opreme, održavanje urednih radnih površina). Ovaj pristup omogućuje polaznicima usvajanje najboljih sigurnosnih praksi i promišljanje o osobnim postavkama kuhinje bez neposredne intervencije nastavnika.</p>	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	<p>2.1.1 VIDEO LEKCIJA: VAŽNOST SIGURNOSTI NA RADU.  2.1.2 RAD S TEKSTOM: IDENTIFIKACIJA I PREVENCIJA OPASNOSTI.  2.1.3 AKTIVNOST: PREPOZNAVANJE OPASNOSTI.  2.1.4 AKTIVNOST: ERGONOMSKA SAMOPROVJERA.  2.1.5 VREDNOVANJE: OSNOVE SIGURNOSTI U KUHINJI.</p>
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
<p>Vrednovanje se sastoji od automatiziranih kvizova o prepoznavanju opasnosti (npr. prepoznavanje slika oštih naspram tupih noževa, opasnosti od požara, skliskih površina) i kratkih odgovora na scenarije koji vrednuju postupke u hitnim slučajevima. Jedan primjer scenarija: „Električni požar izbije u blizini radne stanice za pripremu hrane – koje korake poduzimate prvi?“ Polaznici moraju opisati ispravan slijed (npr. isključiti glavni prekidač, koristiti odgovarajući aparat za gašenje požara), a ti se odgovori automatski vrednuju. Drugi primjer: mini refleksivni zadatak u kojem polaznici fotografiraju vlastiti kuhinjski prostor i bilježe sigurnosna poboljšanja (npr. postavljanje protukliznih podloga). Vrednovanja se temelje na usklađenosti s preporučenim protokolima, jasnoći koraka i temeljitosti u ublažavanju opasnosti.</p>	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
<p>Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.</p>	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Higijena u kuhinji
<b>Ishodi učenja</b>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Objasniti ulogu osobne higijene u sprječavanju kontaminacije hrane i osiguravanju sigurnosti u kuhinji.</li> <li>▪ Identificirati potencijalne higijenske rizike u kuhinji, uključujući nepravilno čišćenje, skladištenje hrane i prakse rukovanja.</li> <li>▪ Opisati ispravan proces za održavanje čistog i sanitarno ispravnog kuhinjskog okruženja, s fokusom na alate, radne površine, ventilaciju i skladišne prostore.</li> <li>▪ Objasniti kako alergeni mogu kontaminirati hranu i opisati teorijske mjere za upravljanje alergenima.</li> <li>▪ Opisati važnost kontrole temperature pri skladištenju i pripremi hrane kako bi se osigurala sigurnost hrane.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
<p>Higijena u kuhinji podučava se putem asinkronih sesija e-učenja koje se sastoje od video lekcija (npr. osobna higijena, kontrola alergena), interaktivnih materijala za čitanje o protokolima čišćenja i praktičnih kontrolnih lista (npr. dnevni zadaci sanitacije). Polaznici se susreću s digitalnim vježbama temeljenim na scenarijima – poput upravljanja rizicima od unakrsne kontaminacije – kako bi vježbali prepoznavanje opasnosti i određivanje korektivnih radnji. Nastavnici pripremaju ove module i pružaju automatizirane povratne informacije ili povratne informacije temeljene na kontrolnim listama za kvizove i predane scenarije. Polaznici rade samostalno, raspoređujući učenje oko drugih obveza. Redovite vježbe samoprovjere (npr. zadaci kontrole temperature) omogućuju polaznicima primjenu teorije u stvarnim kuhinjskim postavkama, provjeravajući ispravnost dezinfekcije, ventilacije i metoda skladištenja, dok grade temeljit higijenski mentalitet.</p>	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	<p>2.2.1 VIDEO LEKCIJA: OSOBNA HIGIJENA I RIZICI KONTAMINACIJE.  2.2.2 VIDEO LEKCIJA: ČIŠĆENJE I SANITACIJA.  2.2.3 VIDEO LEKCIJA: UPRAVLJANJE ALERGENIMA I KONTROLA TEMPERATURE.  2.2.4 RAD S TEKSTOM: RIZICI KONTAMINACIJE U KUHINJI.  2.2.5 AKTIVNOST: KONTROLNA LISTA ZA SANITACIJU.  2.2.6 SCENARIJ: PREPOZNAVANJE HIGIJENSKIH PROPUSTA.  2.2.7 RAD S TEKSTOM: SAVJETI ZA SIGURNOST OD ALERGENA.  2.2.8 AKTIVNOST: EVIDENCIJA KONTROLE TEMPERATURE.  2.2.9 RAD S TEKSTOM: UOBIČAJENI HIGIJENSKI PROPUSTI (STUDIJE SLUČAJA).  2.2.10 VREDNOVANJE: OSNOVE HIGIJENE U KUHINJI.</p>
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
<p>Vrednovanja uključuju kvizove koji se fokusiraju na ispravne postupke čišćenja, kritične temperaturne raspone i upravljanje alergenima. Polaznici odgovaraju na pitanja s višestrukim izborom (npr. „Koji je raspored dezinfekcije najprikladniji za daske za rezanje koje se koriste za sirovu perad?“), a zadaci temeljeni na scenarijima vrednuju donošenje odluka, poput reagiranja na prijavljeni incident s alergenom. Dodatno, kratka refleksivna aktivnost zahtijeva od polaznika da dokumentiraju „dnevni“ higijenski plan – npr. izradu rasporeda koji pokriva učestalost pranja ruku, sanitaciju površina, rukovanje ostacima hrane i označavanje pohranjenih namirnica. Povratne informacije se temelje na točnosti činjenica (temperature, koraci čišćenja) te dubini i realističnosti svakog higijenskog plana.</p>	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
<p>Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja,</p>	

osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

## Modul 3: Osnovni kuhinjski pribor i posuđe

<b>Naziv modula</b>	Osnovni kuhinjski pribor i posuđe		
<b>Šifra modula</b>	M03		
<b>Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula</b>	<b>Uvjeti za nastavnike:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>najmanje 4. razina EKO-a ili ekvivalent u nacionalnom kvalifikacijskom okviru odgovarajućeg profila</li> <li>kvalifikacije za rad s odraslim polaznicima, u skladu s nacionalnim regulatornim standardima</li> </ul>		
<b>Obujam modula (ECTS)</b>	0.5		
<b>Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)</b>	<b>Vođeni proces učenja i poučavanja</b>	<b>Samostalno učenje</b>	<b>Aktivnosti vrednovanja</b>
	3 (21 %)	8.5 (61 %)	2.5 (18 %)
<b>Status modula (obvezni/izborni)</b>	Obvezni		
<b>Cilj (opis) modula</b>	Ovaj modul upoznaje polaznike s osnovnim kuhinjskim priborom – alatima, noževima, aparatima, posuđem za kuhanje i posuđem za posluživanje – kako bi mogli opisati glavnu upotrebu, načela rukovanja i jednostavne metode održavanja.		
<b>Ključni pojmovi</b>	<i>Kuhinjski alati; Noževi; Kuhinjski aparati; Posuđe za kuhanje; Posuđe za posluživanje.</i>		
<b>Primjena vještina u simuliranim ili stvarnim okruženjima</b>	Polaznici čitaju preglede karakteristika svakog alata i otkrivaju preporučenu brigu o njima (npr. pravilno čišćenje ili sigurno skladištenje). U stvarnom ili simuliranom okruženju – poput vlastite kuhinje – identificiraju različite kuhinjske predmete, objašnjavaju tipičnu funkciju svakog predmeta i provjeravaju odgovarajuće metode rukovanja. Na primjer, mogu označiti vlastiti pribor na način koji odražava najbolju upotrebu (npr. „kuharski nož“ za sjeckanje, „cjedilo“ za cijeđenje). Prisjećajući se ovih savjeta u svakodnevnim zadacima, pokazuju povećano razumijevanje pravilnog upravljanja i organizacije alata.		
<b>Literatura i specifična nastavna sredstva preporučena za realizaciju modula</b>	<b>Preporučeni materijali:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Abu Al-Rub, Fahmi, Penelope Shibhab, Safwan Abu Al-Rub, and Paola Pittia. 2019. <i>Design and Construction of Food Premises</i>. GAVIN eBooks.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ BCcampus. 2015. <i>Meat Cutting and Processing for Food Service</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Ettlinger, Steve, and Robert Strimban. 2001. <i>The Kitchenware Book</i>. Barnes &amp; Noble.</li> <li>▪ Labensky, Sarah R., Alan Hause, and Priscilla Martel. 2018. <i>On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals</i>. 6th ed. Pearson.</li> <li>▪ Narandža, A. 2024. <i>Basic Cooking Skills: A Handbook for Training Participants to Carry Out Simple Tasks in the Cook Profession</i>. Pučko otvoreno učilište Čakovec.</li> <li>▪ ODCTE. 2019. <i>Equipment in a Commercial Kitchen</i>. CareerTech.</li> <li>▪ Ratch, M., et al. 2013. <i>Essential Skills Companion Kit for Culinary Arts Trades Training</i>. LibreTexts.</li> </ul>
--	--

<b>Skup ishoda učenja</b>	Osnovni kuhinjski alati
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati često korištene osnovne kuhinjske alate, kao što su lopatice, pjenjače, gulilice i hvataljke, te opisati njihove funkcije.</li> <li>▪ Objasniti važnost odabira odgovarajućeg alata za specifične zadatke u pripremi hrane.</li> <li>▪ Opisati važnost pravilnog skladištenja kuhinjskih alata radi njihove dostupnosti pri kuhanju.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Ovaj skup ishoda ostvaruje se primarno putem asinkronog e-učenja na MOOC platformi. Polaznici gledaju sažete demonstracijske videozapise i proučavaju ilustrirane materijale koji opisuju funkciju i pravilnu upotrebu svakog alata. Zadaci temeljeni na scenarijima, kao što je povezivanje pribora s određenim koracima kuhanja, jačaju praktično razumijevanje. Nastavnici su odgovorni za izradu i ažuriranje ovih digitalnih resursa, kao i za pružanje automatiziranih povratnih informacija ili povratnih informacija temeljenih na kontrolnim listama za kvizove. Polaznici napreduju vlastitim tempom, ispunjavajući kratke refleksije o tome kako bi se svaki alat mogao koristiti ili skladištiti u njihovoj kućnoj kuhinji. Ovaj pristup potiče samostalnu praksu i razvija solidno razumijevanje osnovnog pribora za svakodnevno kuhanje.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	3.1.1 VIDEO LEKCIJA: OSNOVNI PRIBOR. 3.1.2 RAD S TEKSTOM: SKLADIŠTENJE I DOSTUPNOST. 3.1.3 AKTIVNOST: MINI-KVIZ O ODABIRU ALATA. 3.1.4 VREDNOVANJE: OSNOVNI KUHINJSKI ALATI.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Vrednovanje obično uključuje asinkrone kvizove u kojima polaznici identificiraju specifične alate (npr. lopatice, pjenjače, gulilice) sa slika ili iz kratkih tekstualnih opisa, u kombinaciji sa zadacima temeljenim na scenarijima koji ih potiču da odaberu odgovarajući alat za određeni korak kuhanja (poput okretanja palačinke naspram miješanja umaka). Dodatne refleksivne vježbe mogu zahtijevati od polaznika da opišu kako su reorganizirali alate u vlastitim kuhinjama radi optimalne dostupnosti, dokumentirajući to fotografijama ili kratkim pisanim izjavama. Automatizirani kvizovi mjere točnost polaznika u prepoznavanju i funkciji, dok se refleksivni odgovori fokusiraju na jasnoću, praktičnost i cjelovitost. Ovaj mješoviti pristup provjerava ne samo u kojoj mjeri polaznici znaju pribor, već i njihovu sposobnost primjene tih koncepata u stvarnim ili simuliranim kontekstima kuhanja.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine	



retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Noževi
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Navesti vrste kuhinjskih noževa (npr. kuharski nož, nož za guljenje, nož za kruh) i njihovu specifičnu upotrebu u pripremi hrane.</li> <li>▪ Opisati dijelove noža (oštrica, drška, štitnik, usadnik) i njihovu važnost za performanse i rukovanje nožem.</li> <li>▪ Objasniti osnovne teorijske tehnike za sigurno rukovanje nožem, uključujući hvat, pokrete rezanja i skladištenje.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Nastava se odvija putem unaprijed snimljenih video lekcija, interaktivnih materijala za čitanje i kvizova za samoprocjenu u asinkronom, online okruženju. Nastavnici pružaju jasne smjernice o pravilnom odabiru noža, hvatu i pokretima rezanja, dopunjene vizualnim demonstracijama sigurnih praksi rukovanja. Polaznici proučavaju grafike koje detaljno prikazuju anatomiju noža i odgovaraju na zadatke temeljene na scenarijima, kao što je prepoznavanje ispravnog noža za rezanje kruha ili filetiranje ribe. Napredujući samostalno, polaznici usvajaju ključna sigurnosna načela prije bilo kakve praktične vježbe. Nastavnici olakšavaju opcionalne online forume za raspravu i osiguravaju povremeno osvježavanje sadržaja radi održavanja relevantnosti.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	3.2.1 VIDEO LEKCIJA: VRSTE KUHINJSKIH NOŽEVA. 3.2.2 RAD S TEKSTOM: ANATOMIJA I RUKOVANJE NOŽEM. 3.2.3 AKTIVNOST: PREPOZNAJ ISPRAVAN NOŽ. 3.2.4 VREDNOVANJE: NOŽEVI I SIGURNOST.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Polaznici prvo rješavaju vježbe povezivanja i kvizove s višestrukim izborom o anatomiji i upotrebi noževa (npr. povezivanje kuharskog noža sa sjeckanjem povrća, noža za kruh s rezanjem štruca), čime se jača teorijsko znanje. Zatim mogu predati kratke pismene odgovore u kojima raspravljaju o važnosti ispravnog oblika oštrice ili detaljno opisuju sigurnosne prakse za rukovanje i skladištenje noževa. Gdje je to izvedivo, polaznici mogu pružiti kratku demonstraciju, poput kratkog videa ili niza fotografija pronađenih na internetu, prikazujući ispravan hvat, stabilne pokrete rezanja i sigurno skladištenje. Automatizirani sustavi za povratne informacije na MOOC-u provjeravaju da polaznik točno identificira vrste noževa, prepoznaje njihovu prikladnu primjenu i pridržava se temeljnih sigurnosnih načela.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Uobičajeni kuhinjski aparati
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati uobičajene kuhinjske aparate (npr. blenderi, mikseri, sjeckalice, tosteri) i opisati njihove funkcije u pripremi hrane.</li> <li>▪ Objasniti važnost ispravne upotrebe i održavanja aparata kako bi se osigurala učinkovitost i sigurnost.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Ovi ishodi se podučavaju u potpuno asinkronom formatu koji uključuje kratke „kako-se-to-radi“ videozapise, digitalne priručnike i vježbe temeljene na slučajevima koje ilustriraju ispravnu upotrebu aparata i redovito održavanje. Nastavnici pripremaju sadržaj i objavljuju primjere za rješavanje problema (npr. zašto se blender može pregrijati ili kako temeljito očistiti mikser). Polaznici istražuju funkciju svakog aparata kroz realistične kuhinjske scenarije, kao što je odabir pravog aparata za pasiranje juhe naspram miješanja tijesta. Kroz kvizove i refleksivna pitanja, pokazuju razumijevanje učinkovitosti, sigurnosti i njege. Glavna uloga nastavnika je nadgledanje online okruženja i pružanje povratnih informacija putem automatiziranih zadataka ili zadataka koje vrednuju nastavnici.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	3.3.1 VIDEO LEKCIJA: UVOD U UOBIČAJENE APARATE. 3.3.2 RAD S TEKSTOM: SMJERNICE ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE. 3.3.3 AKTIVNOST: RJEŠAVANJE PROBLEMA S APARATIMA. 3.3.4 VREDNOVANJE: ZNANJE O APARATIMA.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Za potvrdu znanja o aparatima, polaznici rješavaju kratke kvizove koji povezuju aparate (npr. blenderi, mikseri, tosteri) s njihovim osnovnim funkcijama i tipičnim protokolima održavanja (čišćenje i siguran rad). Pitanja temeljena na scenarijima mogu prikazati kvar aparata (poput pregrijavanja blendera ili zaglavljene sjeckalice), a polaznici moraju identificirati vjerojatne uzroke i predložiti preventivne mjere. Mogli bi također sastaviti kratak „dnevnik održavanja“ ili raspored čišćenja za svoje najčešće korištene aparate, koji se zatim vrednuje s fokusom na jasnoću, učestalost zadataka i pozornost na sigurnost. To osigurava da polaznici razumiju teorijski rad aparata i praktične strategije održavanja.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Uobičajeno posuđe za kuhanje
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Navesti vrste uobičajenog posuđa za kuhanje (npr. lonci za umake, tave, lonci za juhu, tepsije) i njihove funkcije.</li> <li>▪ Objasniti kako različiti materijali (npr. nehrđajući čelik, lijevano željezo, neprianjajući premazi) utječu na performanse kuhanja i kvalitetu hrane.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	

Asinkroni online moduli upoznaju polaznike s različitim loncima, tavama i specijaliziranim posuđem putem multimedijских prezentacija i vođenih materijala za čitanje. Nastavnici pružaju korak-po-korak objašnjenja o usklađivanju vrste posuđa s tehnikom kuhanja (npr. tave za pirjanje za brzo prženje, lonci za juhu za lagano kuhanje). Kvizovi temeljeni na scenarijima pozivaju polaznike da odaberu prikladno posuđe za različite recepte, naglašavajući faktore poput raspodjele topline i njege materijala. Polaznici preuzimaju odgovornost za primjenu ovog znanja u vlastitim okruženjima za kuhanje, promišljajući kako pravilan odabir posuđa može poboljšati učinkovitost i rezultate.

<b>Nastavne cjeline teme</b>	<p>3.4.1 VIDEO LEKCIJA: VRSTE POSUĐA ZA KUHANJE.</p> <p>3.4.2 RAD S TEKSTOM: MATERIJALI I PERFORMANSE POSUĐA.</p> <p>3.4.3 AKTIVNOST: USKLAĐIVANJE POSUĐA SA ZADATKOM.</p> <p>3.4.4 VREDNOVANJE: OSNOVE POSUĐA ZA KUHANJE.</p>
------------------------------	--

#### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Vrednovanje započinje kvizom s pitanjima s višestrukim odabirom koji zahtijeva od polaznika da povežu različite lonce i tave (npr. lonci za umake, tave za prženje, lonci za juhu) s određenim metodama kuhanja kao što su prženje, lagano kuhanje ili pirjanje. Mogu također predati kratke pismene refleksije o materijalima posuđa (npr. nehrđajući čelik naspram lijevanog željeza) i kako te razlike utječu na provođenje topline i rezultat kuhanja. Zadaci temeljeni na scenarijima mogu potaknuti polaznike da identificiraju koja tava najbolje odgovara uzorku recepta, s povratnim informacijama koje se pružaju za ispravno obrazloženje o kontroli topline, zahtjevima za veličinom i uputama za njegu. Ove kombinirane aktivnosti provjeravaju da polaznici mogu točno razlikovati vrste posuđa i donositi informirane odabire na temelju tehnika kuhanja i zahtjeva jela.

#### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Uobičajeno posuđe za posluživanje
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati različite vrste posuđa za posluživanje (npr. tanjuri, zdjele, čaše, pribor za jelo) i njihove uloge u posluživanju hrane.</li> <li>▪ Objasniti važnost odabira posuđa na temelju vrste obroka i konteksta objedovanja.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Koristeći snimljene demonstracije i referentne tablice, ovaj se dio u potpunosti podučava kroz asinkrone lekcije koje ističu raspon tanjura, zdjela, staklenog posuđa i pribora potrebnog za posluživanje. Polaznici gledaju videozapise koji prikazuju postavljanje stola za različite vrste obroka i vježbaju dodjeljivanje ispravnog posuđa različitim kontekstima objedovanja (npr. zdjele za juhu naspram tanjura za salatu). Nastavnici razvijaju te resurse i pružaju automatizirane povratne informacije, osiguravajući da polaznici razumiju značaj prikladnog posuđa kako u estetskoj prezentaciji tako i u praktičnoj funkciji. Polaznici jačaju novo znanje rješavanjem kratkih zadataka, kao što je „dizajniranje“ osnovnog postavljanja stola za određeni jelovnik i promišljanje o obrazloženju svojih izbora.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	<p>3.5.1 VIDEO LEKCIJA: KATEGORIJE POSUĐA ZA POSLUŽIVANJE.</p> <p>3.5.2 RAD S TEKSTOM: ODABIR POSUĐA ZA DOGAĐAJ.</p>



3.5.3 VREDNOVANJE: USKLAĐIVANJE POSUĐA.	
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
<p>Pri vrednovanju znanja o posuđu za posluživanje, polaznici rješavaju kvizove u kojima dodjeljuju odgovarajući pribor za jelo, tanjure i zdjele različitim jelima (na primjer, postavljanje zdjele za juhu naspram tanjura za salatu). Zadaci temeljeni na scenarijima mogu opisati jelovnik za formalnu večeru, potičući polaznike da sastave odgovarajuću postavu stola i ukratko opravdaju svoje izbore (npr. postavljanje čaša, raspored vilica ili upotreba specijaliziranog posuđa za posluživanje). Gdje platforme to dopuštaju, polaznici mogu prenijeti fotografije ili dijagrame probnih postava stola kako bi primili kritiku nastavnika ili kolega. Evaluacije se fokusiraju na točnost (usklađivanje svakog jela s odgovarajućim posuđem) i razumijevanje bontona za stolom, osiguravajući da polaznici mogu prenijeti teorijsko znanje u praktične scenarije objedovanja.</p>	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
<p>Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.</p>	

## Modul 4: Identifikacija, predpriprema i skladištenje često korištenih namirnica

<b>Naziv modula</b>	Identifikacija, predpriprema i skladištenje često korištenih namirnica		
<b>Šifra modula</b>	M04		
<b>Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula</b>	<b>Uvjeti za nastavnike:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>najmanje 4. razina EKO-a ili ekvivalent u nacionalnom kvalifikacijskom okviru odgovarajućeg profila</li> <li>kvalifikacije za rad s odraslim polaznicima, u skladu s nacionalnim regulatornim standardima</li> </ul>		
<b>Obujam modula (ECTS)</b>	1.0		
<b>Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)</b>	<b>Vođeni proces učenja i poučavanja</b>	<b>Samostalno učenje</b>	<b>Aktivnosti vrednovanja</b>
	5 (20 %)	15 (60 %)	5 (20 %)
<b>Status modula (obvezni/izborni)</b>	Obvezni		
<b>Cilj (opis) modula</b>	Ovaj modul upoznaje polaznike s prepoznavanjem svakodnevnih namirnica – voća, povrća, mesa, mliječnih proizvoda, žitarica – te opisuje standardne pristupe predpripremi i skladištenju koji pomažu u očuvanju svježine, kvalitete i sigurnosti.		



<b>Ključni pojmovi</b>	<p>Prehrambene deklaracije; Povrće; Voće; Začinsko bilje; Začini; Meso; Riba; Žitarice; Tjestenina; Mliječni proizvodi; Uobičajene smrznute namirnice; Uobičajene suhe namirnice; Uobičajene konzervirane namirnice.</p>
<b>Primjena vještina u simuliranim ili stvarnim okruženjima</b>	<p>Nakon pregledavanja lekcija o kategorizaciji namirnica, čitanju prehrambenih deklaracija i razlikovanju ispravnih uvjeta skladištenja, polaznici primjenjuju te prakse kod kuće ili u smočnici na radnom mjestu. Mogu ispitati kako su sirove i kuhane namirnice smještene u njihovom hladnjaku, ponoviti koje namirnice trebaju zatvorene posude ili hlađenje te opisati osnovno rukovanje poput pranja ili guljenja proizvoda. Dosljednom provjerom rokova trajanja i rotacijom zaliha, produbljuju svoje razumijevanje izbjegavanja otpada i sprječavanja kontaminacije.</p>
<b>Literatura i specifična nastavna sredstva preporučena za realizaciju modula</b>	<p><b>Preporučeni materijali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Culinary Institute of America. 2001. <i>The Professional Chef</i>. Wiley.</li> <li>▪ Elgersma, Marie, et al. 2024. <i>Food Labelling in the EU: Special Report</i>. European Union.</li> <li>▪ Fellows, P. 2000. "Food Processing Technology: Principles and Practice." <i>Raw Material Preparation</i>. CRC Press.</li> <li>▪ Ingram, Christine. 2010. <i>The World Encyclopaedia of Cooking Ingredients</i>. Hermes House.</li> <li>▪ Le Cordon Bleu. 2000. <i>Kitchen Essentials: The Complete Illustrated Reference to the Ingredients, Equipment, Terms, and Techniques</i>. Houghton Mifflin Harcourt.</li> <li>▪ McGee, Harold. 2004. <i>On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen</i>. Revised ed. Scribner.</li> <li>▪ Myhrvold, Nathan, Chris Young, and Maxime Bilet. 2011. <i>Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking</i>. The Cooking Lab.</li> <li>▪ Naranda, A. 2024. <i>Basic Cooking Skills: A Handbook for Training Participants to Carry Out Simple Tasks in the Cook Profession</i>. Pučko otvoreno učilište Čakovec.</li> <li>▪ Potter, Norman N., and Joseph H. Hotchkiss. 1999. <i>Food Science</i>. 5th ed. Springer.</li> <li>▪ Ratch, M., et al. 2013. <i>Essential Skills Companion Kit for Culinary Arts Trades Training</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Thibodeaux, William R., and Randy Cheramie. 2022. <i>Culinary Foundations</i>. LibreTexts.</li> </ul>

<b>Skup ishoda učenja</b>	Prehrambene deklaracije
<b>Ishodi učenja</b>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati ključne komponente prehrambenih deklaracija, uključujući nutritivne informacije, popise sastojaka, rokove trajanja i upozorenja na alergene.</li> <li>▪ Objasniti razliku između oznaka „Upotrijebiti do“ i „Najbolje upotrijebiti do“, uključujući njihov utjecaj na sigurnost hrane, kvalitetu i potrošnju.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	



Polaznici stječu ove ishode putem asinkronih online modula koji sadrže kratke videozapise, infografike i interaktivne materijale za čitanje koji objašnjavaju deklaracije, rokove trajanja, nutritivne informacije i uobičajena upozorenja na alergene. Nastavnici pripremaju digitalne resurse, dok polaznici samostalno prolaze kroz njih, rješavajući kvizove i mini-scenarije (npr. uspoređujući dva pakiranja hrane). Metodološki, naglasak je na primjeni u stvarnom svijetu: polaznici objavljuju kratke refleksije ili fotografije deklaracija s kojima se susreću kod kuće, raspravljajući o ispravnom tumačenju i upravljanju rokom trajanja, osiguravajući da razumiju kako točno čitati deklaracije i primijeniti to znanje pri odabiru i skladištenju namirnica.

<b>Nastavne cjeline teme</b>	4.1.1 VIDEO LEKCIJA: UVOD U PREHRAMBENE DEKLARACIJE. 4.1.2 RAD S TEKSTOM: TUMAČENJE DETALJA NA DEKLARACIJI. 4.1.3 VREDNOVANJE: RAZUMIJEVANJE DEKLARACIJA.
------------------------------	---

#### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Polaznici rješavaju kvizove za identifikaciju deklaracija koji sadrže slike stvarnih pakiranja; moraju identificirati rokove trajanja, nutritivne činjenice i upozorenja na alergene. Zatim se bave kratkim zadatkom temeljenim na scenariju (npr. uspoređivanje dva proizvoda s različitim rokovima trajanja i objašnjavanje koji treba prvi upotrijebiti). Refleksivni zadatak može potaknuti polaznike da fotografiraju deklaraciju iz vlastite smočnice, protumače njene simbole i komentiraju potencijalne prilagodbe skladištenja. Automatizirano vrednovanje usredotočuje se na točnost čitanja deklaracija, jasnoću obrazloženja i ispravnu primjenu FIFO (engl. *first-in-first-out*; prvi unutra, prvi van) načela.

#### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Povrće i voće
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati često korišteno povrće u kuhanju, opisujući njegove karakteristike, gastronomske kvalitete, potrebe za predpripremom i skladištenjem.</li> <li>▪ Identificirati često korišteno voće u kuhanju, opisujući njegove karakteristike, gastronomske kvalitete, potrebe za predpripremom i skladištenjem.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Nastava se odvija uglavnom putem asinkronog e-učenja, kombinirajući demonstracijske videozapise o rukovanju svježim proizvodima i sažete materijale za čitanje o sezonskim varijacijama i nutritivnim svojstvima. Nastavnici nude pripremljene resurse, uključujući grafike o najčešćem povrću i voću. Polaznici istražuju zadatke temeljene na scenarijima (npr. odlučivanje o ispravnom skladištenju bobičastog voća ili korjenastog povrća) i postavljaju kratke, neobavezne fotografije ili online videozapise (poveznica) odgovarajućeg procesa pripreme proizvoda. Ovaj pristup usmjeren na polaznika potiče praktičnu vježbu kod kuće. Nastavnici prate napredak putem digitalnih kvizova i potiču rasprave temeljene na povratnim informacijama ako su potrebna pojašnjenja.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	4.2.1 VIDEO LEKCIJA: PREPOZNAVANJE UOBIČAJENOG POVRĆA I VOĆA. 4.2.2 VIDEO LEKCIJA: METODE ČIŠĆENJA I PREDPRIREME. 4.2.3 RAD S TEKSTOM: SKLADIŠTENJE I DOZRIJEVANJE.



	<p>4.2.4 SCENARIJ: IZBJEGAVANJE KVARENJA.</p> <p>4.2.5 SAMOPROVJERA: KORACI U RUKOVANJU PROIZVODIMA.</p> <p>4.2.6 AKTIVNOST: DNEVNIK SKLADIŠTENJA.</p> <p>4.2.7 VREDNOVANJE: OSNOVE POVRĆA I VOĆA.</p>
--	--

#### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Kvizovi temeljeni na scenarijima predstavljaju različite proizvode (npr. lisnato povrće, korjenasto povrće) uz kratak plan kuhanja, zahtijevajući od polaznika da odaberu prikladne korake predpripreme (pranje, obrezivanje, guljenje) i odgovarajuće metode skladištenja. Kratka pismena refleksija može tražiti od polaznika da opišu kako skladište određeno voće ili povrće kod kuće i kako osiguravaju svježinu (npr. kontrola vlažnosti u ladici za povrće). Nastavnici ili automatizirani sustavi vrednuju točnost u prepoznavanju rizika od kvarenja, preporučenih temperaturnih raspona i usklađenosti sa sigurnim praksama rukovanja.

#### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Začinsko bilje i začini
---------------------------	-------------------------

#### Ishodi učenja

Po završetku modula, polaznici će moći:

- Identificirati često korišteno začinsko bilje u kuhanju, opisujući njegove karakteristike, gastronomske kvalitete, potrebe za predpripremom i skladištenjem.
- Identificirati često korištene začine u kuhanju, opisujući njihove karakteristike, gastronomske kvalitete, potrebe za predpripremom i skladištenjem.

#### Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Isporučuje se u online formatu za samostalno učenje koristeći kratke videozapise s objašnjenjima, tablice karakteristika začinskog bilja/začina i interaktivne kvizove koji povezuju određeno bilje ili začine s odgovarajućim jelima. Nastavnici povremeno ažuriraju primjere, osiguravajući relevantne kulinarske kontekste. Polaznici imaju zadatak kušati ili mirisati različito bilje i začine u svojim kuhinjama, a zatim objaviti kratke refleksije o aromi, skladištenju ili savjetima za rukovanje. Digitalni resursi ističu pokazatelje svježine, kvalitete i sigurnog skladištenja. Angažman nastavnika je minimalan, ali podržavajući, usredotočen na povratne informacije za zadatke temeljene na scenarijima (npr. stvaranje osnovne mješavine začina).

<b>Nastavne cjeline/teme</b>	<p>4.3.1 VIDEO LEKCIJA: UVOD U ZAČINSKO BILJE I ZAČINE.</p> <p>4.3.2 RAD S TEKSTOM: SAVJETI ZA RUKOVANJE I SKLADIŠTENJE.</p> <p>4.3.3 VREDNOVANJE: OSNOVE ZAČINSKOG BILJA I ZAČINA.</p>
------------------------------	---

#### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Vježba povezivanja može upariti određeno bilje (bosiljak, ružmarin) ili začine (paprika, kumin) s njihovom idealnom upotrebom ili preporukama za skladištenje (npr. hermetički zatvorene posude, hladno/tamno mjesto). Polaznici mogu završiti mikro-projekt u kojem odabiru, fotografiraju i označavaju nekoliko biljaka/začina, komentirajući njihove pokazatelje svježine i tipična jela s kojima se dobro slažu. Vrednovanje temeljeno na kontrolnoj listi procjenjuje sposobnost polaznika da prepoznaju varijante začina, predlože ispravno skladištenje i osiguraju kvalitetu (npr. provjera promjene boje ili vlage).



### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Meso i riba
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati često korištene vrste mesa u kuhanju, opisujući njihove karakteristike, gastronomske kvalitete, potrebe za predpripremom i skladištenjem.</li> <li>▪ Identificirati često korištene vrste ribe u kuhanju, opisujući njihove karakteristike, gastronomske kvalitete, potrebe za predpripremom i skladištenjem.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Ovaj se skup podučava asinkrono, uz podršku videozapisa koji demonstriraju sigurno rukovanje i osnovne tehnike pripreme (npr. otkoštavanje ribe ili obrezivanje mesa). Materijali za čitanje pojašnjavaju zahtjeve za kontrolu temperature, rizike od unakrsne kontaminacije i najbolje prakse za skladištenje. Nastavnici zadaju zadatke temeljene na scenarijima – poput prepoznavanja znakova svježine ili sigurnih metoda odmrzavanja – dok polaznici rješavaju mini-kvizove koji vrednuju prepoznavanje komada mesa i preporučene temperature kuhanja. Forumi za raspravu mogu se koristiti za rješavanje kulturnih varijacija u komadima mesa i tradicijama kuhanja. Uloga nastavnika je pripremiti točne resurse, nadgledati platformu i pružiti povratne informacije temeljene na kontrolnim listama za odgovore na scenarije.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	4.4.1 VIDEO LEKCIJA: VRSTE MESA I RIBE. 4.4.2 VIDEO LEKCIJA: PREDPRIREMA I SIGURNOST. 4.4.3 RAD S TEKSTOM: PRAVILNI UVJETI ZA SKLADIŠTENJE. 4.4.4 SCENARIJ: SIGURNI KORACI U RUKOVANJU. 4.4.5 SAMOPROVJERA: USPOREDBA KOMADA MESA. 4.4.6 VREDNOVANJE: OSNOVE MESA I RIBE.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Vrednovanja obično uključuju kvizove s višestrukim izborom o ispravnim tehnikama odmrzavanja, sigurnim unutarnjim temperaturama kuhanja i prevenciji unakrsne kontaminacije. Polaznici također rješavaju zadatke temeljene na scenarijima (npr. „Imate sirovu piletinu i odmrznutu ribu – kako ćete svaku pohraniti u hladnjak da spriječite kontaminaciju?“). Neobavezni dnevnik refleksije mogao bi ih potaknuti da zabilježe bilo kakva stvarna zapažanja prilikom kupnje ili skladištenja mesa/ribe. Povratne informacije se temelje na jasnoći obrazloženja, pridržavanju smjernica za sigurnost hrane i cjelovitosti odgovora.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.	



<b>Skup ishoda učenja</b>	Žitarice i tjestenina
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati često korištene žitarice u kuhanju, opisujući njihove karakteristike, gastronomske kvalitete, potrebe za predpripremom i skladištenjem.</li> <li>▪ Identificirati često korištenu tjesteninu u kuhanju, opisujući njene karakteristike, gastronomske kvalitete, potrebe za predpripremom i skladištenjem.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Polaznici se bave kombinacijom kratkih video lekcija i sažetih materijala za čitanje o vrstama žitarica, sortama tjestenine i najboljim praksama skladištenja. Metodološki, nastava sadrži kvizove temeljene na scenarijima: na primjer, polaznici moraju odabrati ispravnu žitaricu ili tjesteninu za određeno jelo ili identificirati kako svaku skladištiti radi očuvanja svježine. Nastavnici održavaju digitalni sadržaj, povremeno pružaju povratne informacije i potiču sudionike da dijele fotografije ili kratke bilješke o tome kako skladište i pripremaju žitarice kod kuće. Ovaj asinkroni pristup potiče autonomiju polaznika dok gradi temeljno razumijevanje osnovnih namirnica.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	4.5.1 VIDEO LEKCIJA: UOBIČAJENE ŽITARICE I VRSTE TJESTENINE. 4.5.2 RAD S TEKSTOM: SAVJETI ZA PREDPRIREMU I SKLADIŠTENJE. 4.5.3 AKTIVNOST: ODABIR METODA KUHANJA. 4.5.4 VREDNOVANJE: OSNOVE ŽITARICA I TJESTENINE.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Kratki online kviz traži od polaznika da kategoriziraju različite žitarice (npr. riža naspram kvinoje) prema njihovim ispravnim metodama skladištenja (hermetički zatvorene posude, hladno/suho okruženje). Scenarij može opisati kućanstvo koje skladišti više vrsta tjestenine i zahtijevati siguran sustav rotacije, potičući polaznike da demonstriraju FIFO pristup ili zabilježe rokove trajanja. Neobavezni mini-zadaci mogu ih potaknuti da prenesu fotografije organizacije svoje smočnice, koje se vrednuju putem kontrolne liste naglašavajući uredno označavanje i ispravne mjere za sprječavanje vlage ili štetnika.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Mliječni proizvodi
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati često korištene mliječne proizvode u kuhanju, opisujući njihove karakteristike i gastronomske kvalitete.</li> <li>▪ Identificirati često korištene mliječne proizvode u kuhanju, opisujući njihove potrebe za predpripremom i skladištenjem.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	

Ovaj se skup oslanja na asinkrone e-module koji se sastoje od video objašnjenja kategorija mliječnih proizvoda, infografika o temperaturnim zahtjevima i kratkih tekstualnih opisa sigurnog rukovanja (npr. sprječavanje kvarenja). Polaznici rješavaju zadatke temeljene na scenarijima – poput prepoznavanja sigurnih zona u hladnjaku za mlijeko, sir i maslac – i refleksivne zadatke o uočavanju svježine ili znakova kvarenja. Nastavnici pružaju online prostore za povratne informacije i pitanja te automatizirane kvizove za provjeru ključnih činjenica (npr. datumi najbolje upotrijebiti do, razmatranja o alergenima). Uloga polaznika je primijeniti smjernice kod kuće, promatrajući stvarne posude i po potrebi raspravljajući o sigurnom skladištenju s kolegama.

<b>Nastavne cjeline teme</b>	4.6.1 VIDEO LEKCIJA: PREPOZNAVANJE UOBIČAJENIH MLIJEČNIH PROIZVODA. 4.6.2 RAD S TEKSTOM: SMJERNICE ZA PREDPRIREMU I SKLADIŠTENJE. 4.6.3 AKTIVNOST: ČITANJE DEKLARACIJA NA MLIJEČNIM PROIZVODIMA. 4.6.4 VREDNOVANJE: OSNOVE MLIJEČNIH PROIZVODA.
------------------------------	--

#### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Polaznici odgovaraju na provjere znanja o vrstama mliječnih proizvoda (mlijeko, sir, jogurt itd.), kritičnim temperaturnim rasponima i datumima „najbolje upotrijebiti do“ naspram „upotrijebiti do“. Pitanje temeljeno na scenariju može vrednovati njihov odgovor na djelomično otvorenu kutiju mlijeka kojoj se približava rok trajanja, zahtijevajući od njih da planiraju upotrebu ili bacanje. Mogu također ispuniti refleksivni radni list, dokumentirajući kako raspoređuju različite mliječne proizvode u vlastitom hladnjaku. Automatizirane kontrolne liste ili liste koje vrednuju nastavnici ističu točnost u sigurnom rukovanju, praćenju svježine proizvoda i prevenciji unakrsne kontaminacije.

#### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Smrznuta hrana
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati često korištene smrznute namirnice u kuhanju, opisujući njihove karakteristike i gastronomske kvalitete.</li> <li>▪ Identificirati često korištene smrznute namirnice u kuhanju, opisujući njihove potrebe za predpripremom i skladištenjem.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Nastava se odvija putem video lekcija koje ilustriraju pravilne tehnike zamrzavanja, odmrzavanja i pakiranja, dopunjene tekstualnim modulima koji opisuju preporučena vremena skladištenja. Nastavnici upravljaju online platformom i osmišljavaju zadatke temeljene na scenarijima u kojima polaznici moraju odlučiti o optimalnim metodama zamrzavanja (npr. odabir ispravnog pakiranja za filete ribe) ili preporučiti sigurne postupke odmrzavanja. Automatizirane provjere i kratke refleksivne izjave osiguravaju da polaznici usvoje najbolje prakse. Asinkroni format omogućuje im da iskušaju strategije u vlastitim zamrzivačima i izvještavaju o bilo kakvim izazovima ili zapažanjima, potičući izravnu primjenu u stvarnom svijetu.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	4.7.1 VIDEO LEKCIJA: ČESTO KORIŠTENE SMRZNUTE NAMIRNICE. 4.7.2 RAD S TEKSTOM: RUKOVANJE I ODMRZAVANJE.



4.7.3 VREDNOVANJE: ZNANJE O SMRZNUTIM NAMIRNICAMA.	
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
<p>Interaktivni kviz zahtijeva od polaznika da odaberu idealno pakiranje za zamrzavanje (npr. vakuumsko pakiranje, vrećice za zamrzavanje), ispravne strategije označavanja (datum, naziv artikla) i preporučene metode odmrzavanja. Zadaci temeljeni na scenarijima predstavljaju potencijalne dileme u organizaciji zamrzivača (npr. miješanje sirovog mesa s povrćem), potičući polaznike da predlože sigurna rješenja. Neobavezna praksa kod kuće potiče ih da zamrzu mali predmet (npr. porciju juhe) i zabilježe korake, s vrednovanjem temeljenim na cjelovitosti, pridržavanju sigurnih praksi i ispravnom označavanju.</p>	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
<p>Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.</p>	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Suhe i konzervirane namirnice
<b>Ishodi učenja</b>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati često korištene suhe namirnice u kuhanju, opisujući njihove karakteristike, gastronomske kvalitete, potrebe za predpripremom i skladištenjem.</li> <li>▪ Identificirati često korištene konzervirane namirnice u kuhanju, opisujući njihove karakteristike, gastronomske kvalitete, potrebe za predpripremom i skladištenjem.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
<p>Polaznici pristupaju posvećenom dijelu MOOC-a sa sažetim materijalima za čitanje, slikama i kratkim videozapisima koji objašnjavaju stabilnost na polici, ispravne temperature skladištenja i kako prepoznati oštećenje proizvoda (npr. zahrđale konzerve ili poderana ambalaža). Kvizovi temeljeni na scenarijima bave se rotacijom zaliha (FIFO – engl. <i>first-in-first-out</i>; prvi unutra, prvi van) i znakovima opasnosti (nabubrene konzerve). Nastavnici objavljuju primjere zadataka, poput „Organizirajte svoju smočnicu i zabilježite potrebna poboljšanja“, kako bi potaknuli praktične vještine. Povratne informacije su uglavnom automatizirane, s mogućnošću prostora za raspravu ako polaznici trebaju dodatni unos od nastavnika ili kolega o specifičnim problemima skladištenja ili neobičnim stanjima proizvoda.</p>	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	<p>4.8.1 VIDEO LEKCIJA: UVOD U SUHE I KONZERVIRANE NAMIRNICE.</p> <p>4.8.2 RAD S TEKSTOM: PREDPRIREMA I SKLADIŠTENJE.</p> <p>4.8.3 VREDNOVANJE: OSNOVE SUHIH I KONZERVIRANIH NAMIRNICA.</p>
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
<p>Kvizovi s višestrukim izborom i točno/netočno pitanjima vrednuju razumijevanje polaznika o normalnom roku trajanja, znakovima oštećenja proizvoda (nabubrene konzerve, hrđa) i ispravnom okruženju za dugotrajno skladištenje. Polaznici mogu izvršiti zadatak organizacije smočnice: preuređuju svoje suhe i konzervirane namirnice kod kuće, dokumentirajući poboljšanja kao što je primjena FIFO pristupa ili bacanje isteklih proizvoda. Povratne informacije se temelje na demonstraciji točnog znanja (provjera oštećene ambalaže), kao i na jasnoj, praktičnoj primjeni u svakodnevnim rutinama skladištenja.</p>	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

## Modul 5: Tehnološki postupci pripreme hrane

<b>Naziv modula</b>	Tehnološki postupci pripreme hrane		
<b>Šifra modula</b>	M05		
<b>Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula</b>	<b>Uvjeti za nastavnike:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>najmanje 4. razina EKO-a ili ekvivalent u nacionalnom kvalifikacijskom okviru odgovarajućeg profila</li> <li>kvalifikacije za rad s odraslim polaznicima, u skladu s nacionalnim regulatornim standardima</li> </ul>		
<b>Obujam modula (ECTS)</b>	0.75		
<b>Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)</b>	<b>Vođeni proces učenja i poučavanja</b>	<b>Samostalno učenje</b>	<b>Aktivnosti vrednovanja</b>
	4 (22 %)	11 (61 %)	3 (17 %)
<b>Status modula (obvezni/izborni)</b>	Obvezni		
<b>Cilj (opis) modula</b>	Modul opisuje osnovne metode kuhanja – kao što su kuhanje, pečenje, pirjanje, roštiljanje – i naglašava kako toplina i trajanje utječu na rezultate hrane, osiguravajući temeljno razumijevanje standardnih kulinarskih tehnika.		
<b>Ključni pojmovi</b>	<i>Osnovna načela prijenosa topline u kuhanju; Razumijevanje temperatura kuhanja i njihovih učinaka na hranu; Metode kuhanja vlažnom i suhom toplinom; Sigurnost hrane u kuhanju; Uobičajeni postupci pripreme namirnica; Uobičajene pogreške u odabranim metodama kuhanja.</i>		
<b>Primjena vještina u simuliranim ili stvarnim okruženjima</b>	Polaznici pregledavaju tekst i neobavezne multimedijske resurse koji objašnjavaju ključne korake svake metode kuhanja i tipične učinke na teksturu hrane. Kod kuće ili na poslu mogu usporediti te tehnike čitajući recepte ili promatrajući kako različite namirnice reagiraju na toplinu (npr. kako kuhanje omekšava povrće naspram kako pirjanje na ulju utječe na okus). Prepoznavanjem čimbenika poput vremena i temperature, jačaju svoje razumijevanje zašto određene metode odgovaraju određenim namirnicama, čineći pripremu obroka promišljenijom i informiranijom.		



<b>Literatura i specifična nastavna sredstva preporučena za realizaciju modula</b>	<b>Preporučeni materijali:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ BCcampus. 2015. <i>Meat Cutting and Processing for Food Service</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Fellows, P. 2000. "Food Processing Technology: Principles and Practice." <i>Processing by Application of Heat, Processing by The Removal of Heat, Post-Processing Operations</i>. CRC Press.</li> <li>▪ Le Cordon Bleu. 2000. <i>Kitchen Essentials: The Complete Illustrated Reference to the Ingredients, Equipment, Terms, and Techniques</i>. Houghton Mifflin Harcourt.</li> <li>▪ López-Alt, J. Kenji. 2015. <i>The Food Lab: Better Home Cooking Through Science</i>. Norton.</li> <li>▪ Narandža, A. 2024. <i>Basic Cooking Skills: A Handbook for Training Participants to Carry Out Simple Tasks in the Cook Profession</i>. Pučko otvoreno učilište Čakovec.</li> <li>▪ Nosrat, Samin. 2017. <i>Salt, Fat, Acid, Heat: Mastering the Elements of Good Cooking</i>. Simon &amp; Schuster.</li> <li>▪ Ratch, M., et al. 2013. <i>Essential Skills Companion Kit for Culinary Arts Trades Training</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Rodriguez-Velazquez, Sorangel. 2016. <i>Chemistry of Cooking</i>. American University</li> <li>▪ Sheppard, L et al. 2021. <i>Food Preparation and Nutrition: Illustrated Revision and Practice</i>. PG Online.</li> <li>▪ Thibodeaux, William R., and Randy Chermie. 2022. <i>Culinary Foundations</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Waters, Alice, Patricia Curtan, and Kelsie Kerr. 2007. <i>The Art of Simple Food: Notes, Lessons, and Recipes from a Delicious Revolution</i>. Clarkson Potter.</li> </ul>
--	--

<b>Skup ishoda učenja</b>	Uvod u profesionalne metode kuhanja
<b>Ishodi učenja</b>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definirati temeljne kulinarske pojmove vezane uz pripremu hrane, kao što su blanširanje, poširanje, pirjanje i pirjanje u vlastitom soku (engl. <i>braising</i>).</li> <li>▪ Identificirati različite vrste prijenosa topline (kondukcija, konvekcija, zračenje) i njihove učinke na hranu tijekom kuhanja.</li> <li>▪ Opisati razlike između metoda kuhanja suhom i vlažnom toplinom, uključujući njihovu primjenu u pripremi hrane.</li> <li>▪ Prepoznati ključna načela sigurnosti hrane, uključujući pravilnu kontrolu temperature i njen utjecaj na sprječavanje rasta bakterija.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
<p>Ovaj se odjeljak podučava prvenstveno putem asinkronih modula e-učenja i kratkih nastavnih videozapisa, gdje polaznici istražuju temeljne metode kuhanja (npr. kuhanje, prženje, kuhanje na pari) zajedno s relevantnom kuhinjskom tehnologijom. Nastavnici pripremaju digitalne resurse – uključujući demonstracije i materijale za čitanje – i potiču polaznike da razmisle o svrsi i tipičnoj upotrebi svake tehnike. Mini-kvizovi temeljeni na scenarijima (npr. „Koja je metoda najbolja za omekšavanje žilavih komada mesa?“) jačaju ključne koncepte, dok neobavezni forumi za raspravu omogućuju polaznicima usporedbu lokalnih ili kulturnih</p>	



varijacija. Uloga nastavnika je održavati i ažurirati sadržaj, nuditi pojašnjenja putem automatiziranih povratnih informacija ili povratnih informacija temeljenih na kontrolnim listama te poticati samostalno istraživanje. Polaznici se samostalno angažiraju, gledajući demonstracije i ispunjavajući vođene refleksije ili kvizove koji procjenjuju njihovo razumijevanje osnovnih profesionalnih metoda kuhanja.

<b>Nastavne cjeline/teme</b>	<p>5.1.1 VIDEO LEKCIJA: TEMELJNI KULINARSKI POJMOVI.</p> <p>5.1.2 VIDEO LEKCIJA: NAČELA PRIJENOSA TOPLINE.</p> <p>5.1.3 RAD S TEKSTOM: METODE SUHE I VLAŽNE TOPLINE.</p> <p>5.1.4 AKTIVNOST: POVEZIVANJE METODA KUHANJA.</p> <p>5.1.5 SCENARIJ: KONTROLA TEMPERATURE U PRAKSI.</p> <p>5.1.6 VREDNOVANJE: METODE KUHANJA I SIGURNOST.</p>
------------------------------	--

#### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Polaznici obično rješavaju kvizove temeljene na scenarijima u kojima biraju najprikladniju metodu kuhanja (npr. kuhanje na pari, prženje, pečenje) za određeno jelo, ističući ključne kriterije poput teksture ili vremena kuhanja. Pitanja s višestrukim izborom mogu vrednovati njihovo znanje o čimbenicima kao što su potrebna razina topline ili uobičajena oprema (npr. odabir woka za prženje uz miješanje). Osim toga, kratke pismene refleksije mogu potaknuti polaznike da analiziraju zašto je određena metoda optimalna, ispitujući ishode poput okusa ili zadržavanja hranjivih tvari. Automatizirani kvizovi mjere točnost znanja i ispravno razumijevanje osnovnih metoda kuhanja, dok nastavnici koriste jednostavne kontrolne liste za procjenu opravdanja scenarija i refleksija, provjeravajući mogu li polaznici prepoznati i razmišljati o profesionalnim procesima kuhanja u stvarnim ili simuliranim kontekstima.

#### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Teorijsko razumijevanje tehnika kuhanja
<b>Ishodi učenja</b>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Navesti različite tehnike kuhanja, uključujući blanširanje, poširanje, kuhanje, kuhanje na pari, prženje, roštiljanje, pečenje i pirjanje.</li> <li>▪ Objasniti kako svaka tehnika kuhanja utječe na teksturu, okus i sadržaj vlage u hrani.</li> <li>▪ Razlikovati različite metode kuhanja na temelju njihove prikladnosti za različite namirnice (npr. kuhanje na pari za povrće, roštiljanje za meso).</li> <li>▪ Sažeti uobičajene pogreške u kuhanju i njihove učinke na kvalitetu hrane, kao što su prekuhanje, nedovoljno kuhanje ili nepravilna kontrola temperature.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
<p>Ovaj skup koristi produbljeni asinkroni pristup, kombinirajući tekstualna objašnjenja, multimedijske prezentacije i primjere temeljene na slučajevima (npr. kako se prijenos topline razlikuje kod pirjanja u vlastitom soku u odnosu na roštiljanje). Polaznici proučavaju korak-po-korak dijagrame, istražuju uobičajene pogreške u kuhanju i identificiraju korektivne mjere. Nastavnici osiguravaju da su svi materijali za učenje dostupni online, pružajući formativne kvizove koji zahtijevaju od polaznika da identificiraju ključne elemente poput temperaturnih raspona, potreba za opremom i sigurnosnih razmatranja. Polaznici napreduju</p>	



samostalno, raspoređujući učenje oko osobnih obveza. Kroz pitanja vođena scenarijima – poput objašnjavanja zašto kuhanje na pari bolje čuva hranjive tvari od kuhanja – pokazuju teorijsko savladavanje materije, dok nastavnici prate napredak i ispravljaju zablude putem automatiziranih povratnih informacija ili pravovremenih intervencija.

<b>Nastavne cjeline teme</b>	<p>5.2.1 VIDEO LEKCIJA: PREGLED UOBIČAJENIH TEHNIKA.</p> <p>5.2.2 VIDEO LEKCIJA: UČINCI NA TEKSTURU I OKUS.</p> <p>5.2.3 RAD S TEKSTOM: ODABIR PRAVE TEHNIKE ZA RAZLIČITE NAMIRNICE.</p> <p>5.2.4 AKTIVNOST: UOBIČAJENE POGREŠKE I RJEŠENJA.</p> <p>5.2.5 SCENARIJ: KULTURNI UTJECAJI NA TEHNIKE.</p> <p>5.2.6 RAD S TEKSTOM: IZBJEGAVANJE PREKUHAVANJA/NEDOVOLJNOG KUHANJA.</p> <p>5.2.7 AKTIVNOST: IZRADA REFERENTNE TABLICE TEHNIKA.</p> <p>5.2.8 SAMOPROVJERA: REDOSLIJED TIJEKA RADA.</p> <p>5.2.9 AKTIVNOST: RJEŠAVANJE PROBLEMA U RECEPTU.</p> <p>5.2.10 SCENARIJ: JELO S VIŠE TEHNIKA.</p> <p>5.2.11 VREDNOVANJE: OVLADAVANJE TEHNIKAMA KUHANJA.</p>
------------------------------	--

#### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Vrednovanja često uključuju strukturirane kvizove usmjerene na napredne teorijske koncepte, kao što je kako funkcionira prijenos topline kod pirjanja u vlastitom soku u odnosu na pirjanje (*sauté*). Zadaci temeljeni na slučajevima mogu opisati jelo koje je pošlo po zlu (npr. prekuhani umak) i zahtijevati od polaznika da dijagnosticiraju pogrešku pozivajući se na teorijska načela (npr. nepravilna kontrola temperature). Kako bi potvrdili razumijevanje, polaznici mogu napisati kratke eseje objašnjavajući kako određene tehnike (npr. deglaziranje) utječu i na okus i na teksturu. Automatizirane vođene evaluacije ili evaluacije koje provode nastavnici usredotočuju se na točnost tehničkih detalja, cjelovitost u identificiranju relevantnih varijabli kuhanja (vrijeme, vlaga, oprema) i sposobnost povezivanja teorije s praktičnim rješenjima (npr. prilagođavanje temperaturnih raspona ili medija za kuhanje).

#### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao nativna značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

## Modul 6: Glavne vrste obroka i njihove karakteristike

<b>Naziv modula</b>	Glavne vrste obroka i njihove karakteristike
<b>Šifra modula</b>	M06

<b>Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula</b>	<b>Uvjeti za nastavnike:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>najmanje 4. razina EKO-a ili ekvivalent u nacionalnom kvalifikacijskom okviru odgovarajućeg profila</li> <li>kvalifikacije za rad s odraslim polaznicima, u skladu s nacionalnim regulatornim standardima</li> </ul>		
<b>Obujam modula (ECTS)</b>	0.75		
<b>Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)</b>	<b>Vođeni proces učenja i poučavanja</b>	<b>Samostalno učenje</b>	<b>Aktivnosti vrednovanja</b>
	3 (18 %)	11 (64 %)	3 (18 %)
<b>Status modula (obvezni/izborni)</b>	Obvezni		
<b>Cilj (opis) modula</b>	Ovaj modul upoznaje polaznike s različitim kategorijama obroka – doručak, ručak, večera, međuobroci – te pojašnjava tipične komponente, kulturne čimbenike i osnovna nutritivna razmatranja za te obroke.		
<b>Gljučni pojmovi</b>	<i>Doručak; Ručak; Večera; Brunch; Gablec; Čaj; Lagana večera.</i>		
<b>Primjena vještina u simuliranim ili stvarnim okruženjima</b>	Čitanjem i jednostavnim provjerama razumijevanja, polaznici stječu uvid u to kako se sastav obroka mijenja ovisno o dobu dana. U vlastitoj dnevnoj rutini ili kantini na radnom mjestu mogu razlikovati koje se namirnice obično koriste za lakše, a koje za obilnije obroke. Ponavljanjem tipičnih sastojaka (npr. žitarice za doručak, ručkovi bogati proteinima, uravnotežene večere), polaznici pokazuju razumijevanje kako se odabir obroka može prilagoditi dobu dana, kulturnim preferencijama ili prehranbenim ciljevima.		
<b>Literatura i specifična nastavna sredstva preporučena za realizaciju modula</b>	<b>Preporučeni materijali:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>BCcampus. 2015. <i>Modern Pastry and Plated Dessert Techniques</i>. LibreTexts.</li> <li>Callahan, Alice, Heather Leonard, and Tamberly Powell. 2022. <i>Nutrition: Science and Everyday Application</i>. Lane Community College.</li> <li>Camp, Charles. 1982. "Foodways in Everyday Life." <i>American Quarterly</i> 34 (3).</li> <li>Giles, Luisa, and Koomal Dhaliwal. 2024. <i>Human Nutrition</i>. University of Fraser Valley.</li> <li>Labensky, Sarah, et al. 2024. <i>On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals</i>. 7th edition. Pearson.</li> <li>McGee, Harold. 2004. <i>On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen</i>. Revised ed. Scribner.</li> <li>Narandža, A. 2024. <i>Basic Cooking Skills: A Handbook for Training Participants to Carry Out Simple Tasks in the Cook Profession</i>. Pučko otvoreno učilište Čakovec.</li> <li>Ratch, M., et al. 2013. <i>Essential Skills Companion Kit for Culinary Arts Trades Training</i>. LibreTexts.</li> <li>Thibodeaux, William R., and Randy Cheramie. 2022. <i>Culinary Foundations</i>. LibreTexts.</li> </ul>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ulijaszek, Stanley. 2024. "Nutritional Anthropology in the World." <i>Journal of Physiological Anthropology</i> 43.</li> <li>▪ van der Meulen, Nicolaj. 2017. "Plating Food." In <i>Culinary Turn</i> (eds. Nicolaj van der Meulen, and Jörg Wiesel). transcript Verlag.</li> </ul>
--	--

<b>Skup ishoda učenja</b>	Vrste i karakteristike doručka
---------------------------	--------------------------------

<b>Ishodi učenja</b>
----------------------

Po završetku modula, polaznici će moći:

- Definirati pojam doručka i objasniti njegovu ulogu kao prvog obroka u danu.
- Identificirati različite vrste doručka (npr. kontinentalni, puni engleski, američki, buffet (švedski stol) doručak) i opisati njihove ključne komponente.
- Objasniti važnost uravnoteženja nutritivnih komponenti (npr. proteina, ugljikohidrata i masti) u pripremi doručka.

<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>
--

Ovaj skup ishoda ostvaruje se primarno putem asinkronih modula e-učenja s kratkim video lekcijama (npr. varijacije doručka diljem svijeta), digitalnim materijalima za čitanje (osnove prehrane) i mini-zadacima temeljenim na scenarijima (izrada jednostavnog jelovnika za doručak). Nastavnici pripremaju ove materijale na MOOC platformi, ažuriraju resurse i pružaju podršku. Polaznici se samostalno angažiraju, gledajući demonstracije tipičnih jela za doručak i čitajući o njihovim nutritivnim ulogama. Zatim objavljuju kratke refleksije ili prijedloge jelovnika, povezujući teoriju (npr. preporučeni unos kalorija) sa stvarnim primjerima. Ovaj pristup vlastitim tempom omogućuje polaznicima da prilagode osobne rasporede dok komuniciraju s multimedijским materijalima i sudjeluju u neobaveznim raspravama za dodatne povratne informacije.

<b>Nastavne cjeline teme</b>	6.1.1 VIDEO LEKCIJA: UVOD U DORUČAK. 6.1.2 RAD S TEKSTOM: KOMPONENTE I NUTRITIVNA VRIJEDNOST DORUČKA. 6.1.3 AKTIVNOST: PRIMJERI PLANOVA ZA DORUČAK. 6.1.4 VREDNOVANJE: OSNOVE DORUČKA.
------------------------------	---

<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>
--

Vrednovanja uključuju kratke kvizove s višestrukim izborom ili vježbe povezivanja koje provjeravaju razumijevanje osnovnih vrsta doručka (kontinentalni, kuhani, zdravi obroci) i njihove nutritivne važnosti. Pitanja temeljena na scenarijima mogu ih potaknuti da odaberu prikladne sastojke za uravnotežen doručak, opravdavajući svoj izbor u kratkim pisanim odgovorima. Automatizirano pružanje povratnih informacija pokriva točnost činjenica (npr. izvori proteina naspram ugljikohidrata), dok kontrolne liste procjenjuju logiku i cjelovitost. Neobavezno, polaznici osmišljavaju plan doručka za jedan dan kako bi pokazali primjenu teorijskog znanja (kontrola porcija, raznolikost).

<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>
---

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Vrste i karakteristike ručka
---------------------------	------------------------------

<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Opisati karakteristike ručka kao glavnog obroka, uključujući njegovu ulogu u različitim kulturnim i regionalnim kontekstima.</li> <li>▪ Razlikovati lagane ručkove, poslovne ručkove i ručkove s više sljedova, identificirajući njihove komponente i svrhu.</li> <li>▪ Identificirati ključne strukture obroka i standarde porcioniranja za ručak, kao što su predjela, glavna jela i deserti.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Nastava se provodi putem asinkronih video i tekstualnih lekcija koje prikazuju različite formate ručka (lagani obroci, poslovni ručkovi, fiksni jelovnici). Nastavnici dodaju primjere iz stvarnog svijeta – od jednostavnih ponuda u kafićima do ručkova s više sljedova – kako bi ilustrirali porcioniranje, vremenska ograničenja i kulturne nijanse. Polaznici rješavaju vježbe temeljene na scenarijima (npr. prilagođavanje ručka za brzu uslugu u restoranu) i objavljuju odgovore u aktivnostima za povratne informacije. Automatizirani sustav pruža pojašnjenja o sastavu obroka (ravnoteža proteina/ugljikohidrata). Ovaj fleksibilni online pristup potiče samostalno učenje: polaznici gledaju ili čitaju vlastitim tempom, a zatim produbljuju razumijevanje kroz zadatke temeljene na scenarijima i neobaveznu raspravu s kolegama.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	6.2.1 VIDEO LEKCIJA: RUČAK DILJEM SVIJETA. 6.2.2 VIDEO LEKCIJA: STRUKTURA OBROKA I VELIČINE PORCIJA. 6.2.3 RAD S TEKSTOM: PLANIRANJE JELOVNIKA ZA RUČAK. 6.2.4 AKTIVNOST: DIZAJNIRANJE URAVNOTEŽENOG RUČKA. 6.2.5 SCENARIJ: REGIONALNI OBIČAJI VEZANI UZ RUČAK. 6.2.6 VREDNOVANJE: OSNOVE RUČKA.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Automatizirani kvizovi vrednuju polaznike o konceptima specifičnim za ručak, kao što su tipični podnevni nutritivni zahtjevi i veličine porcija. Za praktičniji pristup, scenarij može uključivati izradu brzog jelovnika za ručak za zaposlene uredske radnike, potičući kratka pisana obrazloženja usmjerena na uravnotežene sastojke i učinkovitu pripremu. Recenzija kolega ili povratne informacije nastavnika mogle bi istaknuti učinkovito planiranje jelovnika (npr. jela koja se lako sastavljaju, kontrola troškova) i usklađenost s priznatim konvencijama za ručak. Završna refleksija mogla bi tražiti od polaznika da usporede kulturnu ili regionalnu praksu ručka, potičući svijest o varijacijama u veličini porcija i strukturi obroka diljem svijeta.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Vrste i karakteristike večere
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Objasniti karakteristike večere kao posljednjeg glavnog obroka u danu, uključujući njen društveni i gastronomski značaj.</li> </ul>	



- Opisati različite vrste večere (npr. formalna, neformalna, buffet (švedski stol), obiteljski stil) i njihove ključne značajke.
- Identificirati ulogu sljedova u pripremi večere, uključujući progresiju od predjela do glavnih jela, deserta i pića.

#### Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Ovaj se skup obrađuje putem asinkronih jedinica e-učenja koje sadrže kratke lekcije o običajima večere (formalni vs. neformalni), primjere jelovnika i nutritivna razmatranja (teži vs. lakši večernji obroci). Nastavnici pripremaju odabrane materijale za čitanje i primjere obrisa obroka kako bi ilustrirali ključne razlike (večere s više sljedova, posluživanje u obiteljskom stilu). Polaznici se bave zadacima temeljenim na scenarijima – npr. planiranje uravnotežene večere za različite prehrambene preferencije – predajući kratka obrazloženja o porcioniranju ili vremenima kuhanja. Nastavnik pruža dodatni kontekst, osiguravajući točnost sadržaja. Ova metoda vlastitim tempom osnažuje polaznike da razmisle o vlastitim rutinama večere, usporede ih s preporučenim standardima i primijene uvide na realistično planiranje obroka.

#### Nastavne cjeline teme

- 6.3.1 VIDEO LEKCIJA: VEČERA KAO ZAVRŠNI GLAVNI OBROK.
- 6.3.2 VIDEO LEKCIJA: PROGRESIJA SLJEDOVA I PIĆA.
- 6.3.3 RAD S TEKSTOM: FORMALNA I NEFORMALNA VEČERA.
- 6.3.4 AKTIVNOST: USPOREDBA TRADICIJA VEČERE.
- 6.3.5 SCENARIJ: UPARIVANJE SLJEDOVA.
- 6.3.6 VREDNOVANJE: OSNOVE VEČERE.

#### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Kvizovi s višestrukim izborom mogu potvrditi znanje o specifičnim pitanjima vezanim za večeru, kao što su preporučena dnevna raspodjela kalorija ili prikladne metode kuhanja (pečenje, lagano kuhanje). Zadaci temeljeni na scenarijima traže od polaznika da predlože cjeloviti jelovnik za večeru (predjelo, glavno jelo, desert), objašnjavajući kako se svaki dio uklapa u tipične konvencije večere (npr. lakše predjelo, teže glavno jelo). Vrednovanja uzimaju u obzir nutritivnu ispravnost, koheziju sastojaka i kulturni kontekst. Polaznici također mogu objaviti kratku refleksiju o tome kako se formalne večere razlikuju od neformalnih kućnih obroka, pokazujući dublje razumijevanje strukture i funkcije obroka.

#### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

#### Skup ishoda učenja

Vrste i karakteristike ostalih obroka – brunch, gablec, čaj i lagana večera

#### Ishodi učenja

Po završetku modula, polaznici će moći:

- Definirati dodatne obroke kao što su brunch, gablec, čaj i lagana večera, objašnjavajući njihovu svrhu i kontekst.
- Opisati komponente bruncha, uključujući mješavinu jela za doručak i ručak, te njegovu kulturnu relevantnost.
- Objasniti značaj lagane večere kao laganog večernjeg obroka, uključujući njene tipične komponente i ulogu u različitim kulturnim tradicijama.



Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
<p>Asinkrone mini lekcije i sažeti materijali za čitanje opisuju manje tipične obroke – poput bruncha ili popodnevnog čaja – objašnjavajući kulturno podrijetlo, tipičnu hranu i raspored. Nastavnici nude ilustrirane vodiče (npr. klasična jela za brunch) i kratke multimedijske sadržaje o tradicionalnim uslugama čaja ili varijacijama lagane večere. Polaznici prolaze kroz ove materijale vlastitim tempom, a zatim se bave zadacima temeljenim na scenarijima (npr. osmišljavanje brzog jelovnika za gablec). Uloga nastavnika je ažurirati reference, moderirati neobavezna pitanja i odgovore te osigurati da materijal prikazuje različite kulturne primjere (poput španjolske <i>meriende</i> ili britanskog popodnevnog čaja). Ovaj fleksibilni model omogućuje polaznicima da otkriju nove tradicije obroka i prilagode ih stvarnim gastronomskim kontekstima.</p>	
Nastavne cjeline teme	<p>6.4.1 VIDEO LEKCIJA: BRUNCH, GABLEC, ČAJ I LAGANA VEČERA.            6.4.2 RAD S TEKSTOM: HIBRIDNI I LAGANI OBROCI.            6.4.3 AKTIVNOST: PLANIRANJE TEMATSKOG BRUNCHA.            6.4.4 SCENARIJ: KULTURNI ZNAČAJ ČAJA/LAGANE VEČERE.            6.4.5 VREDNOVANJE: OSNOVE OSTALIH OBROKA.</p>
Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja	
<p>Vrednovanja obično kombiniraju brze kvizove koji provjeravaju definicije obroka (npr. razlikovanje bruncha od ručka) sa zadacima temeljenim na scenarijima: na primjer, opisivanje prikladnog „popodnevnog čaja“ ili lagane večere. Automatizirani odgovori vrednuju činjenično znanje (uobičajena hrana, vrijeme posluživanja), dok kratki pisani ili slikovni prilozima procjenjuju kreativnost i strukturu obroka. Refleksivna vježba može potaknuti polaznike da podijele primjer iz vlastite kulture ili predlože kako bi se postojeći koncept obroka (npr. brunch) mogao prilagoditi lokalnim ukusima. Povratne informacije od nastavnika ili kolega zatim se usredotočuju na točnost (vrijeme obroka, tipična hrana) i promišljenu kulturnu prilagodbu.</p>	
Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom	
<p>Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.</p>	

## Modul 7: Recepti

Naziv modula	Recepti
Šifra modula	M07
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	<p><b>Uvjeti za nastavnike:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>najmanje 4. razina EKO-a ili ekvivalent u nacionalnom kvalifikacijskom okviru odgovarajućeg profila</li> <li>kvalifikacije za rad s odraslim polaznicima, u skladu s nacionalnim regulatornim standardima</li> </ul>



Obujam modula (ECTS)	0.5		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	<b>Vođeni proces učenja i poučavanja</b>	<b>Samostalno učenje</b>	<b>Aktivnosti vrednovanja</b>
	3 (21 %)	7 (50 %)	4 (29 %)
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Modul pomaže polaznicima da prepoznaju standardne strukture recepata – popis sastojaka, mjere i upute – te da razumiju kako čitati ili prilagoditi te smjernice za dosljedne rezultate.		
Ključni pojmovi	<i>Recepti; Mjerne jedinice; Alati za mjerenje; Povećavanje recepata; Smanjivanje recepata; Prilagodba recepata; Mise en place.</i>		
Primjena vještina u simuliranim ili stvarnim okruženjima	Nakon proučavanja primjera recepata u samostalnom formatu, polaznici mogu pregledati bilo koje jelo koje žele pripremiti kod kuće ili na poslu. Označavaju svaki korak (prikupljanje sastojaka, primjena uputa za kuhanje) i prepoznaju metode za prilagodbu veličine porcija. Ponavljanjem ključnih dijelova (poput ukupnog vremena kuhanja ili preporučene temperature), potvrđuju razumijevanje sekvencijalnih postupaka. To pojašnjava kako sigurno izvršiti ili neznatno izmijeniti recepte, povećavajući njihovu sigurnost u planiranju i pripremi obroka.		
Literatura i specifična nastavna sredstva preporučena za realizaciju modula	<p><b>Preporučeni materijali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alhuser, Sonja. 2017. "Recipe Plan." In <i>Culinary Turn</i> (eds. Nicolaj van der Meulen, and Jörg Wiesel). transcript Verlag.</li> <li>▪ BCcampus. 2014. "Basic Kitchen and Food Service Management." <i>Trade Math</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Blocker, Linda, and Julia Hill. 2016. <i>Culinary Math</i>. Wiley.</li> <li>▪ Culinary Institute of America. 2001. <i>The Professional Chef</i>. Wiley.</li> <li>▪ Gaston, Marcy. 2020. <i>Fundamentals of Food Preparation</i>. 1<sup>st</sup> ed. Cognella Incorporated.</li> <li>▪ Graham, Eunice. 2025. <i>Culinary Math</i>. Renton Technical College.</li> <li>▪ Labensky, Sarah, et al. 2024. <i>On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals</i>. 7th edition. Pearson.</li> <li>▪ Naranda, A. 2024. <i>Basic Cooking Skills: A Handbook for Training Participants to Carry Out Simple Tasks in the Cook Profession</i>. Pučko otvoreno učilište Čakovec.</li> <li>▪ Ratch, M., et al. 2013. <i>Essential Skills Companion Kit for Culinary Arts Trades Training</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Rodriguez-Velazquez, Sorangel. 2016. <i>Chemistry of Cooking</i>. American University.</li> <li>▪ Thibodeaux, William R., and Randy Cheramie. 2022. <i>Culinary Foundations</i>. LibreTexts.</li> </ul>		

<b>Skup ishoda učenja</b>	Čitanje recepta
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Objasniti strukturu i ključne komponente recepta, uključujući sastojke, količine, upute i vremena.</li> <li>▪ Protumačiti kulinarsku terminologiju i kratice koje se često nalaze u receptima.</li> <li>▪ Identificirati potrebne alate, sastojke i korake pripreme na temelju zadanog recepta.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Polaznici primaju kratke, unaprijed snimljene video lekcije i ilustrirane tekstualne module koji detaljno opisuju kako su recepti strukturirani (sastojci, koraci, vremena). Nastavnici postavljaju te resurse na MOOC platformu i pružaju primjere recepata (npr. juhe, jednostavna glavna jela) kako bi ilustrirali standardno formatiranje. Polaznici napreduju asinkrono, proučavajući komponente svakog recepta i slijedeći zadatke temeljene na scenarijima (npr. identificiranje ključnih koraka ili isticanje potencijalnih zamki). Nastavnici održavaju i ažuriraju digitalni sadržaj, prate pitanja i odgovore te nude povratne informacije temeljene na kontrolnim listama. Polaznici analiziraju recepte prema vlastitom rasporedu, a zatim raspravljaju ili promišljaju o tome kako dobro strukturirane upute mogu utjecati na rezultate kuhanja. Ovaj pristup promiče samostalno učenje, istovremeno omogućujući podršku nastavnika i interakciju s kolegama u neobaveznim sesijama za pitanja i odgovore.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	7.1.1 VIDEO LEKCIJA: STRUKTURA I KLJUČNE KOMPONENTE. 7.1.2 RAD S TEKSTOM: TUMAČENJE UPUTA. 7.1.3 AKTIVNOST: VJEŽBANJE SCENARIJA S RECEPTOM. 7.1.4 VREDNOVANJE: OSNOVE ČITANJA RECEPTA.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Vrednovanja obično uključuju kvizove temeljene na scenarijima koji od polaznika zahtijevaju da uoče nedostajuće ili nejasne elemente u zadanom receptu (npr. „Koji ključni korak ovdje nije naveden?“). Kratki pisani zadaci mogu ih potaknuti da ponove ključne korake recepta kako bi pokazali razumijevanje. Automatizirano pružanje povratnih informacija potvrđuje činjeničnu ispravnost, dok kontrolne liste procjenjuju jasnoću i cjelovitost. Neobavezno, polaznici dijele omiljeni recept od kuće, pojašnjavajući korake ili sastojke kako bi pokazali da razumiju vještine čitanja recepata. Nastavnici ili kolege pružaju povratne informacije o tome koliko su ti koraci točno preneseni i je li svaki sastojak ili uputa jasno prenesena.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Mjerenje i mjerne jedinice
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Opisati važnost preciznog mjerenja za postizanje dosljednih rezultata kuhanja.</li> <li>▪ Identificirati uobičajene mjerne jedinice koje se koriste u receptima (npr. grami, litre, čajne žličice, šalice i unce).</li> <li>▪ Objasniti pravilnu upotrebu alata za mjerenje, kao što su vage, mjerne čaše i žlice, u pripremi hrane.</li> </ul>	

### Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Ovaj skup ishoda ostvaruje se putem sažetih modula e-učenja i kratkih demonstracijskih videozapisa koji prikazuju mjerenje težine naspram volumena (metrički vs. imperijalni sustav), uključujući savjete o dosljednosti (npr. mjerenje brašna). Polaznici slijede asinkroni put, pregledavajući primjere standardnih alata za mjerenje (čaše, žlice, vage), a zatim se hvataju u koštac s interaktivnim mini-zadacima (npr. „Pretvori 500g u šalice“ ili „Pronađi ispravnu mjernu žlicu za 15 ml“). Nastavnici pripremaju videozapise, materijale za čitanje i kvizove za samoprovjeru. Polaznici upravljaju vlastitim tempom i mogu vježbati pretvorbe i tehnike mjerenja kod kuće. Ako je potrebno, postavljaju pitanja na forumima za raspravu, gdje nastavnici ili kolege pojašnjavaju složene pretvorbe.

#### Nastavne cjeline teme

- 7.2.1 VIDEO LEKCIJA: VAŽNOST PRECIZNOSTI.
- 7.2.2 RAD S TEKSTOM: KORIŠTENJE ALATA ZA MJERENJE.
- 7.2.3 AKTIVNOST: PRETVARANJE JEDINICA.
- 7.2.4 VREDNOVANJE: OSNOVE MJERENJA.

### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Kvizovi s višestrukim izborom potvrđuju ovladavanje pretvorbama mjera (npr. grami u unce, čajne žličice u mililitre). Zadaci temeljeni na scenarijima mogu predstaviti djelomičan recept sa samo jednim mjernim sustavom, zahtijevajući od polaznika da sve točno pretvore. Kratki refleksivni zadatak može ih zamoliti da podijele primjer pogreške u mjerenju s kojom su se susreli i kako je to utjecalo na konačno jelo. Automatizirano ili pružanje povratnih informacija temeljeno na kontrolnim listama provjerava točnost pretvorbi, a refleksije pomažu u procjeni praktične svijesti polaznika. Za dublji angažman, neobavezni zadatak nalaže polaznicima da važu ili mjere stvarne sastojke kod kuće i raspravljaju o svim izazovima s kojima su se suočili.

### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

#### Skup ishoda učenja

Povećavanje i smanjivanje recepata

#### Ishodi učenja

Po završetku modula, polaznici će moći:

- Objasniti koncept skaliranja recepata i njegovu važnost u prilagodbi veličina porcija za različite potrebe posluživanja.
- Primijeniti matematičke metode za povećavanje ili smanjivanje recepata uz održavanje omjera sastojaka i dosljednosti.
- Identificirati potencijalne izazove pri skaliranju recepata (npr. prilagodba vremena kuhanja i opreme).

### Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Polaznici istražuju asinkrone lekcije i materijale za čitanje koji naglašavaju prilagodbe temeljene na omjerima i planiranje porcija. Nastavnici pružaju vježbe temeljene na scenarijima – na primjer, skaliranje recepta za četiri osobe na šest ili smanjivanje na dvije – zajedno s kratkim savjetima o prilagodbi vremena kuhanja ili veličina tava. Polaznici samostalno rješavaju te zadatke i dobivaju automatizirane povratne informacije ili povratne informacije temeljene na kontrolnim listama. Ovaj pristup potiče samopouzdanje u prilagodbi recepata za

<p>događaje ili korištenje ostataka. Ako im je potrebna podrška, mogu se obratiti neobaveznim forumima za raspravu gdje nastavnici ili kolege nude pojašnjenja (npr. „Kako se omjeri tekućina mogu promijeniti pri većim količinama?“). Ovaj fleksibilni model vlastitim tempom osigurava da polaznici mogu vježbati stvarne ili hipotetske scenarije skaliranja kada im to odgovara.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>7.3.1 VIDEO LEKCIJA: KONCEPT SKALIRANJA RECEPTA.            7.3.2 VIDEO LEKCIJA: MATEMATIČKE METODE.            7.3.3 RAD S TEKSTOM: UOBIČAJENI IZAZOVI PRI SKALIRANJU.            7.3.4 AKTIVNOST: VJEŽBANJE SKALIRANJA.            7.3.5 SAMOPROVJERA: PRILAGODBA VREMENA KUHANJA.            7.3.6 AKTIVNOST: RAZMATRANJA O OPREMI.            7.3.7 VREDNOVANJE: OSNOVE SKALIRANJA RECEPTA.</p>
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
<p>Vrednovanja često koriste stavke temeljene na scenarijima: „Imate recept za 4 porcije; skalirajte ga na 10 porcija.“ Polaznici računaju, prilagođavajući popise sastojaka i eventualno vremena kuhanja. Automatizirani kvizovi potvrđuju ispravnu aritmetiku, dok kratki pisani zadaci zahtijevaju da artikuliraju sve promjene korak po korak (npr. trajanje mariniranja, temperature pećnice). Drugi pristup je djelomični zadatak iz stvarnog života: polaznici odabiru osobni/obiteljski recept, udvostruče ga i zabilježe potencijalne zamke (poput veličine tave ili intenziteta začina). Nastavnici ili kolege pregledavaju te rezultate, pružajući povratne informacije o točnosti i temeljitosti. Refleksivni zadaci jačaju spoznaju da skaliranje može zahtijevati više od same aritmetike – određene tehnike kuhanja ili vremena također treba preispitati.</p>	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
<p>Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.</p>	

Skup ishoda učenja	Mise en place
<b>Ishodi učenja</b>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definirati koncept <i>mise en place</i> i objasniti njegovu važnost u organizaciji profesionalne kuhinje.</li> <li>▪ Opisati korake za organiziranje sastojaka, alata i radnog prostora prije početka pripreme hrane.</li> <li>▪ Objasniti kako pravilan <i>mise en place</i> poboljšava tijek rada, smanjuje pogreške i osigurava učinkovitost u kuhanju.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
<p>Nastava se odvija kroz kratke asinkrone video demonstracije, module za čitanje o važnosti organiziranja sastojaka i kontrolne liste korak po korak. Nastavnici postavljaju te resurse online, ilustrirajući kako planirati ili pripremiti sve dijelove jela prije samog početka kuhanja (pranje, sjeckanje, mjerenje). Polaznici napreduju samostalno, gledajući ili čitajući o tipičnim strategijama <i>mise en place</i> i vježbajući s primjerima zadataka. Ako je potrebno, nastavnici ili kolege nude pojašnjenja putem sesija za pitanja i odgovore (npr. „Kako planirati prostor na dasci za rezanje za više sastojaka?“). Ova struktura njeguje organizacijsko razmišljanje i potiče mentalitet profesionalnog tijeka rada.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>7.4.1 VIDEO LEKCIJA: DEFINICIJA I VAŽNOST.            7.4.2 VIDEO LEKCIJA: KORACI ZA UČINKOVIT MISE EN PLACE.</p>



	<p>7.4.3 RAD S TEKSTOM: MISE EN PLACE U RAZLIČITIM KONTEKSTIMA.</p> <p>7.4.4 AKTIVNOST: OSOBNI PLAN ZA MISE EN PLACE.</p> <p>7.4.5 SAMOPROVJERA: UČINKOVITOST TIJEKA RADA.</p> <p>7.4.6 VREDNOVANJE: OSNOVE MISE EN PLACE.</p>
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
<p>Vrednovanja uključuju refleksivne zadatke koji od polaznika traže da izrade plan <i>mise en place</i> za odabrani recept (npr. nabiranje zadataka kronološkim redom). Mogu prenijeti fotografiju svog pripremljenog radnog prostora, popraćenu kratkom pojašnjavajućom bilješkom. Povratne informacije fokusiraju se na to jesu li zadaci logički poredani (npr. sjeckanje povrća prije zagrijavanja tave) i pokazuju li polaznici svijest o odvojenim zonama za sirove i kuhane namirnice. Alternativno, kratki kvizovi temeljeni na scenarijima vrednuju razumijevanje osnovnih načela <i>mise en place</i> (poput označavanja, grupiranja sastojaka po fazama kuhanja). Nastavnici ili automatizirani sustavi provjeravaju da plan uzima u obzir praktična i higijenska razmatranja.</p>	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
<p>Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.</p>	

## Modul 8: Održive prakse

<b>Naziv modula</b>	Održive prakse		
<b>Šifra modula</b>	M08		
<b>Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula</b>	<p><b>Uvjeti za nastavnike:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>najmanje 4. razina EKO-a ili ekvivalent u nacionalnom kvalifikacijskom okviru odgovarajućeg profila</li> <li>kvalifikacije za rad s odraslim polaznicima, u skladu s nacionalnim regulatornim standardima</li> </ul>		
<b>Obujam modula (ECTS)</b>	0.75		
<b>Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)</b>	<b>Vođeni proces učenja i poučavanja</b>	<b>Samostalno učenje</b>	<b>Aktivnosti vrednovanja</b>
	3 (18 %)	11.5 (68 %)	2.5 (14 %)
<b>Status modula (obvezni/izborni)</b>	Obvezni		
<b>Cilj (opis) modula</b>	Modul ističe odgovorne pristupe kuhanju – poput svjesne nabave namirnica, smanjenja otpada i energetske učinkovitosti – kako bi se potaknula osnovna ekološka svijest i troškovno osviještene navike u kuhinji.		



<b>Ključni pojmovi</b>	<i>Smanjenje količine otpadaka i ostataka hrane; Ponovna uporaba otpadaka i ostataka hrane; Lokalne namirnice i sezonalnost; Upravljanje otpadom i energijom.</i>
<b>Primjena vještina u simuliranim ili stvarnim okruženjima</b>	Polaznici čitaju smjernice o odabiru lokalnih proizvoda, pravilnom skladištenju namirnica i ograničavanju otpada. Kod kuće ili na radnom mjestu mogu provjeriti svoje navike pri kupovini namirnica radi mogućih poboljšanja (npr. kupovina sezonskog povrća, korištenje ostataka za obroke sljedećeg dana). Sažimaju jednostavne mjere za uštedu energije (isključivanje aparata kada nisu potrebni) i prisjećaju se kako mali koraci – poput ponovne upotrebe otpadaka za temeljac – mogu koristiti i proračunu i okolišu. Prepoznavanjem ovih praksi, jačaju cjelokupni osjećaj održivosti u svojoj kulinarskoj rutini.
<b>Literatura i specifična nastavna sredstva preporučena za realizaciju modula</b>	<b>Preporučeni materijali:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ European Commission. <i>Farm to Fork Strategy: For a Fair, Healthy and Environmentally-friendly Food System</i>. 2020. European Union.</li> <li>▪ Goessling, Stefan. 2021. <i>The Sustainable Chef – The Environment in Culinary Arts, Restaurants, and Hospitality</i>. Taylor &amp; Francis.</li> <li>▪ Gunders, Dana. 2015. <i>Waste-Free Kitchen Handbook: A Guide to Eating Well and Saving Money by Wasting Less Food</i>. Chronicle Books.</li> <li>▪ InclusiGardens. 2025. <i>Zero Waste Cookbook: All Taste, No waste!</i> InclusiGardens.</li> <li>▪ Kingsolver, Barbara, Camille Kingsolver, and Steven L. Hopp. 2008. <i>Animal, Vegetable, Miracle: A Year of Food Life</i>. Harper Perennial.</li> <li>▪ Narađa, A. 2024. <i>Basic Cooking Skills: A Handbook for Training Participants to Carry Out Simple Tasks in the Cook Profession</i>. Pučko otvoreno učilište Čakovec.</li> <li>▪ Oehen, Bernadette, and Robert Home. 2017. "Sustainable Food Systems." In <i>Culinary Turn</i> (eds. Nicolaj van der Meulen, and Jörg Wiesel). transcript Verlag.</li> <li>▪ Organo Eco-Habitats. 2025. <i>Starter's Guide to Sustainable Kitchen</i>. Organo Eco-Habitats.</li> <li>▪ Pollan, Michael. 2007. <i>The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals</i>. Penguin Press.</li> <li>▪ Ratch, M., et al. 2013. <i>Essential Skills Companion Kit for Culinary Arts Trades Training</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Rodríguez Quintero, R., et al. 2021. <i>Review Study of Ecodesign and Energy Labelling for Cooking appliances</i>. European Commission.</li> <li>▪ Scholand, Michael. 2024. <i>The Future of Cooking in Europe: Transitioning to Healthier, Cleaner and More Efficient Kitchens</i>. Environmental Coalition on Standards.</li> </ul>
<b>Skup ishoda učenja</b>	Smanjenje količine otpadaka i ostataka hrane
<b>Ishodi učenja</b>	

<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Objasniti koncept otpada od hrane i njegov utjecaj na okoliš i gospodarstvo.</li> <li>▪ Identificirati uobičajene uzroke nastanka otpadaka i ostataka hrane u kuhinji te prepoznati njihov utjecaj na otpad od hrane i održivost.</li> <li>▪ Objasniti različite metode za smanjenje otpadaka i ostataka hrane, uključujući pravilno porcioniranje, prenamjenu sastojaka i primjenu strategija za skladištenje hrane.</li> </ul>	
<p><b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b></p>	
<p>Ovi se ishodi u velikoj mjeri ostvaruju putem asinkronih modula e-učenja koji sadrže kratke nastavne videozapise, infografike i tekstualna objašnjenja. Nastavnici pružaju primjere iz stvarnog života (npr. planiranje porcija, pravilno obrezivanje i skladištenje). Polaznici napreduju vlastitim tempom, gledajući demonstracije jednostavnih tehnika (poput korištenja kora od povrća za temeljce), a zatim rješavaju zadatke vođene scenarijima (npr. prepoznavanje područja otpada u primjeru jelovnika). Glavna uloga nastavnika je priprema točnih resursa i pružanje povratnih informacija temeljenih na kontrolnim listama za kratke pismene zadatke ili druge upite. Ovaj fleksibilan pristup vlastitim tempom potiče neovisno promišljanje i razvija svijest da male, proaktivne promjene – poput kontrole porcija – mogu značajno smanjiti otpad u kuhinji.</p>	
<p><b>Nastavne cjeline teme</b></p>	<p>8.1.1 VIDEO LEKCIJA: SVIJEST O OTPADU OD HRANE.              8.1.2 RAD S TEKSTOM: PORCIONIRANJE I KONTROLA ZALIHA.              8.1.3 SCENARIJ: PREPOZNAVANJE UOBIČAJENIH UZROKA OTPADA.              8.1.4 AKTIVNOST: DNEVNIK KUHINJSKOG OTPADA.              8.1.5 VREDNOVANJE: OSNOVE OTPADAKA I OSTATAKA HRANE.</p>
<p><b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b></p>	
<p>Vrednovanja mogu uključivati kvizove o osnovnim strategijama za smanjenje otpadaka (poput točnih procjena porcija), kao i zadatke temeljene na scenarijima u kojima polaznici predlažu poboljšanja za hipotetsku kuhinju koja baca previše jestivih dijelova. Mogu također predati kratku refleksiju opisujući kako su smanjili otpad u vlastitom kuhanju tog tjedna (npr. korištenjem krajeva povrća u temeljcu). Automatizirano vrednovanje i pružanje povratnih informacija fokusira se na temeljno znanje (npr. koji su dijelovi proizvoda još uvijek iskoristivi), dok se refleksije procjenjuju kontrolnim listama za jasnoću, praktičnost i kreativnost. Povratne informacije od kolega mogu dodatno istaknuti izvedive metode smanjenja otpada.</p>	
<p><b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b></p>	
<p>Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.</p>	

<p><b>Skup ishoda učenja</b></p>	<p>Ponovna uporaba otpadaka i ostataka hrane</p>
<p><b>Ishodi učenja</b></p>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificirati kreativne načine ponovne uporabe uobičajenih otpadaka hrane (npr. kore od povrća, kosti, stari kruh) u kuhanju.</li> <li>▪ Objasniti koncept potpunog iskorištavanja sastojaka i njegovu ulogu u održivom kuhanju.</li> </ul>	
<p><b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b></p>	

Nastava se usredotočuje na asinkrone video lekcije koje prikazuju kako se ostaci (npr. stari kruh, kuhane žitarice) mogu prenamijeniti u nova jela. Polaznici dobivaju materijale za čitanje s kreativnim prijedlozima recepata (npr. pretvaranje korica kruha u krušne mrvice ili puding). Nastavnici održavaju te digitalne module i potiču promišljanje temeljeno na scenarijima – „Što učiniti s ostacima riže?“ – potičući polaznike na smišljanje novih načina uporabe. MOOC platforma pružit će prostor gdje polaznici dijele osobne savjete za „ponovnu uporabu“, potencijalno prikupljajući korisnički generirane transformacije ostataka. Ovaj pristup naglašava snalažljivost, potičući polaznike da sigurno eksperimentiraju kod kuće uz minimaliziranje troškova i utjecaja na okoliš.

<b>Nastavne cjeline teme</b>	<p>8.2.1 VIDEO LEKCIJA: POTPUNO ISKORIŠTAVANJE SASTOJAKA.</p> <p>8.2.2 VIDEO LEKCIJA: TEMELJCI, UMACI I OSNOVNI RECEPTI.</p> <p>8.2.3 RAD S TEKSTOM: IDEJE I RECEPTI ZA PONOVNUPORABU.</p> <p>8.2.4 SCENARIJ: PRETVARANJE OSTATAKA.</p> <p>8.2.5 SAMOPROVJERA: TJEDNI PLAN ZA OSTATKE.</p> <p>8.2.6 AKTIVNOST: PROVJERA SIGURNOSTI PRI PONOVNOJ UPORABI.</p> <p>8.2.7 VREDNOVANJE: PONOVNA UPORABA OTPADAKA I OSTATAKA HRANE.</p>
------------------------------	---

#### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Vrednovanja obično uključuju zadatke vođene scenarijima (npr. „Imate ostatke pečene piletine; predložite novo jelo koje ih prenamjenjuje“). Polaznici bi zatim mogli detaljno opisati kako bi prilagodili vrijeme kuhanja, začine ili skladištenje. Kratki kviz provjerava znanje o sigurnom rukovanju ostacima (smjernice za temperaturu, maksimalni dani skladištenja). Neobavezno, polaznici mogu prenijeti fotografiju ili kratki opis obroka pripremljenog od ostataka, opisujući postupak. Automatizirana pitanja potvrđuju činjenično razumijevanje (npr. sigurna vremena hlađenja), dok se vrednovanje temeljeno na kontrolnim listama usredotočuje na kreativnost, izvedivost i pridržavanje pravila o sigurnosti hrane.

#### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Lokalne namirnice i sezonalnost
<b>Ishodi učenja</b>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Objasniti prednosti korištenja lokalnih i sezonskih proizvoda u smislu održivosti, troškova i kvalitete hrane.</li> <li>▪ Identificirati uobičajeno dostupne sezonske sastojke i njihovo optimalno vrijeme za upotrebu u kuhanju.</li> <li>▪ Opisati utjecaj nabave uvezenih i izvansezonskih sastojaka na okoliš.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
<p>Ovi se ishodi učenja podučavaju putem asinkronih lekcija, infografika i tekstualnih vodiča koji objašnjavaju prednosti lokalne, sezonske nabave (npr. smanjeni ugljični otisak, svježiji okus). Uloga nastavnika je ažurirati popise resursa (sezonske tablice, reference dobavljača) i osmisлити zadatke temeljene na scenarijima – poput usporedbe dva primjera popisa proizvoda (jedan lokalni, jedan uvezeni) i analize prednosti i nedostataka. Polaznici prolaze kroz te zadatke vlastitim tempom. Prostori za pitanja i odgovore, ako se koriste, mogu dodatno istaknuti regionalno specifične varijacije proizvoda. Fokusiranjem na stvarne primjere – poput toga</p>	



kako jagode imaju različite sezone diljem Europe – polaznici stječu praktičan uvid u ekološke i ekonomske dimenzije lanca opskrbe.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	8.3.1 VIDEO LEKCIJA: PREDNOSTI LOKALNE I SEZONSKE HRANE. 8.3.2 RAD S TEKSTOM: SEZONSKI SASTOJCI I NABAVALNAVA. 8.3.3 SCENARIJ: IZRADA SEZONSKOG JELOVNIKA. 8.3.4 AKTIVNOST: PRILAGODBA RECEPTA SEZONSKIM OPCIJAMA. 8.3.5 VREDNOVANJE: LOKALNI PROIZVODI I SEZONALNOST.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
<p>Kvizovi s višestrukim izborom ili vježbe povezivanja provjeravaju znanje o sezonskim tablicama proizvoda. Zadaci temeljeni na scenarijima mogu predstaviti jelovnik koji koristi izvansezonske namirnice, potičući polaznike da predlože lokalne alternative. Neobavezni reflektivni zadatak mogao bi ih potaknuti da posjete lokalnu tržnicu (osobno ili virtualno) i navedu regionalno nabavljene namirnice, raspravljajući o mogućim razlikama u cijeni ili kvaliteti. Automatizirani kvizovi potvrđuju činjenice o sezonalnosti ili ugljičnom otisku, dok se kratki pisani zadaci ili foto-refleksije vrednuju kontrolnom listom na temelju jasnoće, dubine i sposobnosti polaznika da predlože održive lokalne opcije.</p>	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
<p>Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishoda učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.</p>	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Upravljanje otpadom i energijom
<b>Ishodi učenja</b>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Objasniti ciljeve upravljanja otpadom u kuhinjskom okruženju, uključujući pravilno odvajanje i odlaganje otpada.</li> <li>Opisati praktične mjere za smanjenje potrošnje energije tijekom pripreme hrane i kuhanja.</li> <li>Identificirati metode za primjenu održivih praksi u kuhinji kako bi se smanjila ukupna upotreba resursa.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
<p>Ovaj se sadržaj isporučuje putem asinkronih videozapisa, materijala za čitanje i korak-po-korak referenci o učinkovitoj upotrebi energije (npr. isključivanje neiskorištenih plamenika, optimizacija vremena predgrijavanja pećnice) i pravilnom odvajanju otpada (kompost, recikliranje). Polaznici samostalno prolaze kroz te materijale, a nastavnici povremeno pružaju opcionalne prostore za pitanja i odgovore (npr. „Koje su kante potrebne za kompostabilni naspram plastičnog otpada?“). Zadaci temeljeni na scenarijima – poput izračuna uštede energije od kraćeg vremena predgrijavanja – jačaju praktičnu vrijednost. Fokusiranjem na male, ali kumulativne akcije, polaznici su osnaženi da naprave neposredan ekološki utjecaj u vlastitim kuhinjama ili na radnim mjestima.</p>	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	8.4.1 VIDEO LEKCIJA: ODVAJANJE I ODLAGANJE OTPADA. 8.4.2 RAD S TEKSTOM: SMANJENJE POTROŠNJE ENERGIJE. 8.4.3 SCENARIJ: RAZVRSTAVANJE KUHINJSKOG OTPADA. 8.4.4 SAMOPROVJERA: ENERGETSKI PREGLED. 8.4.5 VREDNOVANJE: OSNOVE UPRAVLJANJA OTPADOM I ENERGIJOM.

### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Vrednovanja uključuju kvizove o kategorijama recikliranja ili ispravnim postupcima odlaganja. Zadaci temeljeni na scenarijima mogu zahtijevati od polaznika da predlože „plan energetske učinkovitosti“ za fiktivnu kuhinju. Polaznici bi također mogli napraviti mini-reviziju kod kuće, prateći koliko često nenamjerno troše energiju ili ne recikliraju pravilno, a zatim opisati poboljšanja. Automatizirani procesi vrednovanja i pružanja povratnih informacija provjeravaju činjenično znanje (npr. ispravna boja kante, preporučena temperatura hladnjaka), dok se kratki pisani zadaci vrednuju kontrolnom listom za cjelovitost, jasnoću i izvedivost. Povratne informacije od kolega mogu dodatno potaknuti primjenu u stvarnom svijetu, ističući dodatne savjete ili alternativne metode odlaganja.

### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.

## Modul 9: Europska kuhinja

<b>Naziv modula</b>	Europska kuhinja		
<b>Šifra modula</b>	M09		
<b>Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula</b>	<b>Uvjeti za nastavnike:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>najmanje 4. razina EKO-a ili ekvivalent u nacionalnom kvalifikacijskom okviru odgovarajućeg profila</li> <li>kvalifikacije za rad s odraslim polaznicima, u skladu s nacionalnim regulatornim standardima</li> </ul>		
<b>Obujam modula (ECTS)</b>	0.5		
<b>Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)</b>	<b>Vođeni proces učenja i poučavanja</b>	<b>Samostalno učenje</b>	<b>Aktivnosti vrednovanja</b>
	3 (21 %)	7 (50 %)	4 (29 %)
<b>Status modula (obvezni/izborni)</b>	Obvezni		
<b>Cilj (opis) modula</b>	Ovaj modul upoznaje polaznike sa širokim kulinarskim tradicijama Europe, objašnjavajući reprezentativna jela, karakteristične sastojke i kulturne teme koje ilustriraju raznoliko kulinarsko nasljeđe regije.		

<b>Ključni pojmovi</b>	<i>Kontinentalna kuhinja; Kulturni kontekst europskih jela; Prepoznatljiva/popularna jela iz zemalja EU; Prilagodbe i moderna primjena; Utjecaj kontinentalne kuhinje.</i>
<b>Primjena vještina u simuliranim ili stvarnim okruženjima</b>	<p>Kroz samostalno čitanje i vizualne materijale, polaznici otkrivaju ključne značajke poznatih europskih kuhinja. U vlastitoj kuhinji mogu se prisjetiti tih regionalnih koncepata pri odabiru sastojaka ili začinjavanju jela (npr. korištenje određenih biljaka za mediteranski štih). Prepoznavanjem kulturnih i povijesnih aspekata, poboljšavaju ideje za jelovnike, primjerice opisujući kako se klasična talijanska tjestenina razlikuje od francuskog recepta temeljenog na umaku. Ova kontekstualna svijest može proširiti kulinarske inspiracije polaznika, čak i ako samo istražuju nove okuse u svakodnevnoj pripremi obroka.</p>
<b>Literatura i specifična nastavna sredstva preporučena za realizaciju modula</b>	<p><b>Preporučeni materijali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ European Commission. 2024. <i>Zero Waste, More Taste! 27 Chef's Secrets to Reduce Food Waste</i>. Publications Office of the European Union.</li> <li>▪ Ferrari, Roberto, and Claudia Florio. 2010. <i>The European Cook Book: Healthy Diets, Healthy Hearts</i>. European Society of Cardiology.</li> <li>▪ Flandrin, Jean-Louis et al. 2000. <i>Food: A Culinary History (European Perspectives)</i>. Penguin Books.</li> <li>▪ Goldstein, Darra, and Kathrin Merkle. 2005. <i>Culinary Cultures of Europe – Identity, Diversity and Dialogue</i>. Council of Europe.</li> <li>▪ Narandža, A. 2024. <i>Basic Cooking Skills: A Handbook for Training Participants to Carry Out Simple Tasks in the Cook Profession</i>. Pučko otvoreno učilište Čakovec.</li> <li>▪ Ratch, M., et al. 2013. <i>Essential Skills Companion Kit for Culinary Arts Trades Training</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Sandra, Knecht. 2017. "A Taste of Home." In <i>Culinary Turn</i> (eds. Nicolaj van der Meulen, and Jörg Wiesel). transcript Verlag.</li> <li>▪ Verheyden, Filip; Le Duc, Tony. 2007. <i>The Basics: The Techniques of Continental Cooking</i>. Melville House Publishing.</li> <li>▪ Weichselbaum, Elisabeth, Bridget Benelam, and Helena Soares Costa. 2009. <i>Synthesis Report No 6: Traditional Foods in Europe</i>. European Food Information Resource.</li> </ul>

<b>Skup ishoda učenja</b>	Kontinentalna kuhinja
<b>Ishodi učenja</b>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definirati pojam kontinentalne kuhinje i objasniti njen povijesni i kulturni značaj diljem Europe.</li> <li>▪ Identificirati glavne regije kontinentalne kuhinje, kao što su mediteranska, srednjoeuropska i nordijska, te njihove jedinstvene kulinarske karakteristike.</li> <li>▪ Opisati ključne sastojke koji se često koriste u kontinentalnoj kuhinji, kao što su maslinovo ulje, mliječni proizvodi, žitarice, začinsko bilje i meso.</li> <li>▪ Objasniti važnost tradicionalnih tehnika kuhanja (npr. pečenje, pirjanje, pečenje u pećnici) unutar kontinentalne kuhinje.</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>Opisati utjecaj regionalne geografije i klime na evoluciju kontinentalne kuhinje (npr. morski plodovi u obalnim područjima, gulaši u hladnijim klimama).</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
<p>Polaznici se primarno bave asinkronim modulima e-učenja koji se sastoje od kratkih video lekcija, virtualnih regionalnih „tura“ i tekstualnih resursa koji ilustriraju osnovne sastojke, profile okusa i povijesne korijene različitih europskih kulinarskih tradicija (npr. francuske, talijanske, njemačke). Nastavnici strukturiraju te resurse na MOOC platformi i zadaju zadatke temeljene na slučajevima – na primjer, analiziranje kako klima i kultura oblikuju različite kontinentalne kuhinje. Glavna odgovornost nastavnika je održavati sadržaj ažurnim, održavati sesije za pitanja i odgovore ako se koriste te pružati automatizirane ili povratne informacije temeljene na kontrolnim listama za refleksivne zadatke ili kvizove. Polaznici samostalno prolaze kroz module, gledajući primjere popularnih kontinentalnih jela i primjenjujući konceptualno znanje na pitanja iz scenarija (npr. prepoznavanje tipičnih začina u regionalnom specijalitetu).</p>	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	9.1.1 VIDEO LEKCIJA: KONCEPT I EVOLUCIJA KONTINENTALNE KUHINJE. 9.1.2 VIDEO LEKCIJA: KLJUČNI SASTOJCI I OSNOVNE TEHNIKE. 9.1.3 RAD S TEKSTOM: REGIONALNA GEOGRAFIJA I KLIMA. 9.1.4 SCENARIJ: MAPIRANJE KLJUČNIH REGIJA. 9.1.5 SAMOPROVJERA: KULTURNI UTJECAJI I TEHNIKE. 9.1.6 AKTIVNOST: REFLEKSIJA O KULTURNOM ZNAČAJU. 9.1.7 VREDNOVANJE: OSNOVE KONTINENTALNE KUHINJE.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
<p>Vrednovanja često sadrže kvizove temeljene na scenarijima, npr. „Koji set ključnih sastojaka najbolje predstavlja tipično francusko jelo?“ ili „Koja je regija poznata po velikoj upotrebi maslinovog ulja u odnosu na maslac?“. Dodatno, kratke pisane refleksije mogu tražiti od polaznika da usporede dvije nacionalne kuhinje (poput španjolske i grčke) u smislu proizvoda pod utjecajem klime ili prepoznatljivih metoda kuhanja. Automatizirani kvizovi mjere činjenično znanje, dok refleksije ili kratki zadaci temeljeni na scenarijima dobivaju povratne informacije temeljene na kontrolnim listama za dubinu, jasnoću i točnost. Neobavezno, polaznici mogu objaviti kratak sažetak jela koje su istražili, opisujući tipične lokalne sastojke i kulturni značaj koji stoji iza njih.</p>	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
<p>Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.</p>	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Odabrani recepti europskih jela
<b>Ishodi učenja</b>	
<p>Po završetku modula, polaznici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Opisati kulturni kontekst i značaj odabranih tradicionalnih recepata iz različitih zemalja članica EU.</li> <li>Identificirati ključne sastojke i korake pripreme za reprezentativna jela, kao što su: Francuska: <i>Coq au Vin</i>, Italija: <i>Risotto alla Milanese</i>, Španjolska: <i>Paella Valenciana</i>, Njemačka: <i>Sauerbraten</i>, Poljska: <i>Pierogi</i>.</li> <li>Objasniti kako varijacije tradicionalnih recepata odražavaju kulturne razlike i regionalne prilagodbe diljem EU.</li> <li>Sažeti ulogu sezonskih i lokalnih sastojaka u poboljšanju autentičnosti tradicionalnih europskih jela.</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>Opisati rastući utjecaj kontinentalne kuhinje na globalne kulinarske prakse i modernu europsku gastronomiju.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
<p>Ovaj se skup podučava putem asinkronih video demonstracija klasičnih europskih recepata (poput tjestenine al pomodoro, quiche Lorraine ili paele), dopunjenih tekstualnim uputama i savjetima o zamjeni sastojaka. Nastavnici pripremaju te resurse, osiguravajući raznolikost i jasnoću, te potiču polaznike da razmisle o regionalnim varijacijama (npr. obalnim vs. kopnenim). Zadaci temeljeni na scenarijima mogu zahtijevati od polaznika da prilagode recept dostupnosti lokalnih sastojaka. Nastavnik pruža online prostor za razmjenu povratnih informacija ili pitanja i odgovore ako je potrebno, ali glavna odgovornost je olakšati učenje vlastitim tempom i osigurati da resursi ostanu točni i raznoliki. Polaznici zatim proučavaju korake svakog recepta, gledaju demonstracije i razmatraju kako metode kuhanja i sastojci odražavaju kulturni kontekst.</p>	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	9.2.1 VIDEO LEKCIJA: PREGLED TRADICIONALNIH JELA. 9.2.2 VIDEO LEKCIJA: KLJUČNI KORACI PRIPREME. 9.2.3 RAD S TEKSTOM: REGIONALNE VARIJACIJE I PRILAGODBE. 9.2.4 SCENARIJ: ANALIZA AUTENTIČNOSTI I INOVACIJA. 9.2.5 SCENARIJ: ISTRAŽIVANJE KULTURNIH RAZLIKA. 9.2.6 RAD S TEKSTOM: MODERNI TREND OVI U KUHANJU U EUROPI. 9.2.7 AKTIVNOST: LOKALNA PRILAGODBA EUROPSKOG JELA. 9.2.8 VREDNOVANJE: ZNANJE O EUROPSKIM JELIMA. 9.2.9 VREDNOVANJE TEORIJSKIH MODULA.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
<p>Vrednovanja obično obuhvaćaju praktične zadatke temeljene na scenarijima (npr. „S obzirom na ove lokalne sastojke, prilagodite ovaj recept za španjolsku omletu zadržavajući duh jela“) ili kratke kvizove koji provjeravaju znanje o ključnim koracima kuhanja (npr. „Koji je korak ključan za kremastu teksturu rižota?“). Drugi pristup je kratka refleksija ili zadatak temeljen na fotografiji: polaznici kuhaju (kod kuće ako je moguće) pojednostavljenu verziju europskog jela, a zatim predaju kratki pisani rad koji dokumentira svaki korak ili moguće izmjene. Automatizirano vrednovanje i pružanje povratnih informacija provjerava jesu li ispravne metode ili ključni sastojci identificirani, dok evaluacije temeljene na kontrolnim listama mjere jasnoću, kreativnost i usklađenost s osnovnim elementima originalnog recepta.</p>	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
<p>Svi unaprijed snimljeni videozapisi uključuju titlove ili transkripte, a svi tekstualni materijali dizajnirani su da budu kompatibilni s čitačima zaslona. Dodatne značajke pristupačnosti kao što su kontrola kontrasta, visine retka, razmaka teksta itd. bit će integrirane kao ugrađena značajka u MOOC. Polaznicima se nudi dodatno vrijeme za kvizove i vrednovanja, a po potrebi su dostupni i formati kontinuiranog (samo)vrednovanja, osiguravajući da se svi polaznici mogu u potpunosti angažirati i pokazati ovladavanje ishodima učenja bez potrebe za izravnim sudjelovanjem nastavnika.</p>	

## Modul 10: Praktična demonstracija teorijskih znanja i vještina stečenih u prethodnim modulima

<b>Naziv modula</b>	Praktična demonstracija teorijskih znanja i vještina stečenih u prethodnim modulima
---------------------	---

Šifra modula	M10		
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	<b>Uvjeti za nastavnike:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>najmanje 4. razina EKO-a ili ekvivalent u nacionalnom kvalifikacijskom okviru odgovarajućeg profila</li> <li>kvalifikacije za rad s odraslim polaznicima, u skladu s nacionalnim regulatornim standardima</li> </ul>		
Obujam modula (ECTS)	2.0		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	<b>Vođeni proces učenja i poučavanja</b>	<b>Samostalno učenje</b>	<b>Aktivnosti vrednovanja</b>
	10 (20 %)	29 (58 %)	11 (22 %)
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Modul zahtijeva od polaznika da demonstriraju sposobnost planiranja, organiziranja i izvođenja kulinarskog zadatka koji integrira ostvarene ishode učenja iz Modula 1–9, pokrivajući teme kao što su rukovanje namirnicama, sigurnost, higijena i praćenje recepta.		
Ključni pojmovi	<i>Primjena standarda sigurnosti i higijene u radnom okruženju; Primjena alata, namirnica i metoda pripreme; Samostalna priprema jednostavnih jela; Priprema jela srednje složenosti pod nadzorom.</i>		
Primjena vještina u simuliranim ili stvarnim okruženjima	Tijekom ovih sesija uživo, polaznici primjenjuju prethodno stečeno razumijevanje odabirom odgovarajućih namirnica, sigurnim rukovanjem kuhinjskim priborom i izvođenjem osnovnih metoda kuhanja (npr. kuhanje, pečenje, roštiljanje) kako bi pripremili stvarno jelo. Organiziraju radne stanice, upravljaju vremenom i prilagođavaju se ako naiđu na manje izazove (poput zamjene sastojaka). Nastavnici promatraju kako sudionici kombiniraju čitanje recepata, higijenske standarde i održive prakse u stvarnom kulinarskom kontekstu. Ova završna izvedba potvrđuje spremnost polaznika za obavljanje početničkih kulinarskih zadataka u autentičnim kućnim ili radnim okruženjima.		
Literatura i specifična nastavna sredstva preporučena za realizaciju modula	<b>Preporučeni materijali:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bahar, Caroly. 2017. "La Brigade de Cuisine." In <i>Culinary Turn</i> (eds. Nicolaj van der Meulen, and Jörg Wiesel). transcript Verlag.</li> <li>BCcampus. 2014. "Working in the Food Service Industry." <i>Personal Attributes and Professionalism; Food Service Occupations; Workplace Communication and Teamwork; Organization and Self-Management</i>. LibreTexts.</li> <li>Bolton, Declan J., and Bláithín Maunsell. 2004. <i>Guidelines for Food Safety Control in European Restaurants</i>. The Food Safety Department, Teagasc – The National Food Centre.</li> <li>Culinary Institute of America. 2001. <i>The Professional Chef</i>. Wiley.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fellows, P. 2000. "Food Processing Technology: Principles and Practice." <i>Processing by Application of Heat, Processing by The Removal of Heat, Post-Processing Operations</i>. CRC Press.</li> <li>▪ Goldstein, Darra, and Kathrin Merkle. 2005. <i>Culinary Cultures of Europe – Identity, Diversity and Dialogue</i>. Council of Europe.</li> <li>▪ Le Cordon Bleu. 2000. <i>Kitchen Essentials: The Complete Illustrated Reference to the Ingredients, Equipment, Terms, and Techniques</i>. Houghton Mifflin Harcourt.</li> <li>▪ Narandža, A. 2024. <i>Basic Cooking Skills: A Handbook for Training Participants to Carry Out Simple Tasks in the Cook Profession</i>. Pučko otvoreno učilište Čakovec.</li> <li>▪ Ratch, M., et al. 2013. <i>Essential Skills Companion Kit for Culinary Arts Trades Training</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Thibodeaux, William R., and Randy Cheramie. 2022. <i>Culinary Foundations</i>. LibreTexts.</li> <li>▪ Verheyden, Filip; Le Duc, Tony. 2007. <i>The Basics: The Techniques of Continental Cooking</i>. Melville House Publishing.</li> </ul>
--	--

<b>Skup ishoda učenja</b>	Primjena standarda sigurnosti i higijene u radnom okruženju
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Demonstrirati ispravnu osobnu higijenu i sanitarne prakse na radnom mjestu kako bi održali čisto i sigurno kuhinjsko okruženje.</li> <li>▪ Primijeniti pravilne tehnike rukovanja hranom, uključujući prevenciju unakrsne kontaminacije, upravljanje alergenima i kontrolu temperature.</li> <li>▪ Primijeniti pravilne sigurnosne procedure u kuhinji, uključujući sigurnu upotrebu opreme, prevenciju požara i protokole za reagiranje u slučaju nesreće.</li> <li>▪ Primijeniti higijenske i sigurnosne standarde tijekom pripreme hrane, osiguravajući usklađenost s industrijskim propisima i najboljim praksama.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Pristup temeljen na radionicama uživo podupire ovaj skup ishoda, pri čemu su polaznici uronjeni u stvarna ili simulirana kuhinjska okruženja. Nastavnici demonstriraju ključne sigurnosne procedure (npr. ispravnu sanitaciju, upotrebu zaštitne opreme), a zatim podučavaju sudionike dok oni ponavljaju te prakse. Većina nastave odvija se u praktičnom kuhinjskom okruženju licem u lice, osiguravajući trenutne povratne informacije o držanju, rukovanju oštrim alatima i prepoznavanju opasnosti. Polaznici su odgovorni za dosljednu primjenu osobne higijene, urednosti i sigurne upotrebe opreme tijekom cijele sesije. Nastavnici pružaju pojašnjenja i korektivne upute na licu mjesta, osiguravajući da svaki sudionik može integrirati teoriju iz prethodnih modula u praktične zadatke prije nego što krene dalje.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	10.1.1 DEMONSTRACIJA UŽIVO: OSOBNA HIGIJENA I SANITACIJA RADNE STANICE. 10.1.2 PRAKTIČNA VJEŽBA: DNEVNE PROVJERE RADNE STANICE I PREVENCIJA OPASNOSTI. 10.1.3 VJEŽBA TEMELJENA NA SCENARIJU: UPRAVLJANJE ALERGENIMA I UNAKRSNA KONTAMINACIJA. 10.1.4 VJEŽBA TEMELJENA NA SCENARIJU: PRVA REAKCIJA NA NESREĆE.



	10.1.5 PRAKTIČNA VJEŽBA: IMPLEMENTACIJA HACCP PLANA. 10.1.6 VREDNOVANJE UŽIVO: PROVJERA HIGIJENE I SIGURNOSTI.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Vrednovanje se temelji na izravnom promatranju i kratkim refleksivnim pitanjima-petljama. Nastavnici koriste kontrolnu listu za bilježenje pridržavanja svakog polaznika ispravnih postupaka (npr. koraci pranja ruku, ispravno čišćenje površina). Polaznici također mogu dokumentirati svoj proces u kratkim pisanim refleksijama, bilježeći kako su se nosili s higijenskim izazovima ili hitnim situacijama (npr. manja prolijevanja). Završni sigurnosni „obilazak“ može poslužiti kao usmeni ispit, zahtijevajući od polaznika da verbalno identificiraju i ublaže potencijalne opasnosti u određenom području.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	
Gdje nacionalni zakoni i propisi to dopuštaju, polaznici s invaliditetom ili medicinskim ograničenjima mogu zatražiti prilagodbe tijekom praktičnog dijela programa. Praktične sesije osmišljene su tako da se prilagode tim polaznicima nudeći fleksibilno raspoređivanje, dodatno vrijeme za zadatke i potporne alate (npr. protuklizne podloge, površine podesive po visini). To osigurava da sudionici koji ispunjavaju uvjete za upis mogu sigurno pokazati svoje vještine i postići predviđene ishode učenja.	

<b>Skup ishoda učenja</b>	Primjena alata, namirnica i metoda pripreme
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Demonstrirati ispravnu i sigurnu upotrebu osnovnih kuhinjskih alata i opreme (npr. noževi, daske za rezanje, štednjaci i aparati) tijekom pripreme hrane.</li> <li>▪ Primijeniti pravilne tehnike rukovanja i predpripreme namirnica, uključujući pranje, guljenje, rezanje i porcioniranje.</li> <li>▪ Organizirati čist i učinkovit radni prostor slijedeći načela <i>mise en place</i> prije pripreme hrane.</li> <li>▪ Koristiti odgovarajuće metode kuhanja (npr. kuhanje, kuhanje na pari, prženje) na temelju karakteristika namirnica i željenih rezultata.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Dominira mješoviti model radionice i naukovanja: polaznici započinju s kratkim demonstracijama nastavnika, gledajući kako odabrati i rasporediti sastojke te kako koristiti osnovni i napredni kuhinjski pribor. Zatim sami izvode te korake u vođenoj vježbi, obično u malim grupama kako bi se potaknulo učenje od kolega. Nastavnik obilazi, pružajući trenutne povratne informacije o tehnici (npr. hvat noža, mjerenje). Polaznici su odgovorni za prevođenje teorijskog znanja iz Modula 1–9 u ispravnu upotrebu alata i sigurno rukovanje svakim sastojkom. Slijedi samostalna vježba, omogućujući sudionicima da usavrše te vještine vlastitim tempom, uz i dalje dostupnu pomoć nastavnika ako je potrebna.	
<b>Nastavne cjeline/teme</b>	10.2.1 DEMONSTRACIJA UŽIVO: OSNOVNI KUHINJSKI ALATI I OPREMA. 10.2.2 DEMONSTRACIJA UŽIVO: PREDPRIREMA NAMIRNICA. 10.2.3 DEMONSTRACIJA UŽIVO: NAPREDNI APARATI. 10.2.4 PRAKTIČNA VJEŽBA: MISE EN PLACE I OSNOVNO KUHANJE. 10.2.5 PRAKTIČNA VJEŽBA: PRIPREMA OBROKA U VIŠE KORAKA. 10.2.6 VJEŽBA TEMELJENA NA SCENARIJU: KOORDINACIJA VIŠE ZADATAKA. 10.2.7 PRAKTIČNA VJEŽBA: POBOLJŠANJE BRZINE I DOSLJEDNOSTI. 10.2.8 VJEŽBA TEMELJENA NA SCENARIJU: RJEŠAVANJE UOBIČAJENIH PROBLEMA. 10.2.9 PRAKTIČNA VJEŽBA: UPOTREBA SPECIJALIZIRANIH SASTOJAKA. 10.2.10 VREDNOVANJE UŽIVO: TEST ALATA I NAMIRNICA.

### Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja

Vrednovanje obično uključuje procjenu vještina temeljenu na kontrolnoj listi, koja se ispunjava promatranjem kako svaki polaznik odabire i koristi različiti pribor (npr. kuharski nož naspram noža za guljenje) i priprema sastojke (npr. pranje, guljenje). Nastavnici bilježe izvedbu prema kriterijima kao što su sigurnost, učinkovitost i točnost. Polaznici bi također mogli predstaviti kratak „pregled alata“ kako bi pokazali teorijsko znanje: opisujući funkciju pjenjače, objašnjavajući kada koristiti mandolinu ili opisujući pravilno čišćenje. Kratki kvizovi ili refleksivni zadaci mogu potvrditi da razumiju zašto je svaki alat ili sastojak prikladan za određenu metodu kuhanja.

### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Gdje nacionalni zakoni i propisi to dopuštaju, polaznici s invaliditetom ili medicinskim ograničenjima mogu zatražiti prilagodbe tijekom praktičnog dijela programa. Praktične sesije osmišljene su tako da se prilagode tim polaznicima nudeći fleksibilno raspoređivanje, dodatno vrijeme za zadatke i potporne alate (npr. protuklizne podloge, površine podesive po visini). To osigurava da sudionici koji ispunjavaju uvjete za upis mogu sigurno pokazati svoje vještine i postići predviđene ishode učenja.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Samostalna priprema jednostavnih jela
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Točno analizirati recept kako bi identificirali potrebne alate, sastojke i korake za jednostavno jelo.</li> <li>▪ Samostalno pripremiti jednostavno jelo koristeći osnovne tehnike kuhanja, kao što su kuhanje, pirjanje ili pečenje, uz pridržavanje standarda sigurnosti hrane i higijene.</li> <li>▪ Demonstrirati upravljanje vremenom i organizaciju tijekom pripreme jednostavnog jela.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Ovaj se skup oslanja na praktični, na polaznika usmjeren sustav poučavanja u stvarnoj ili simuliranoj kuhinji. Nastavnici pružaju sažetu demonstraciju jednostavnih recepata (npr. osnovni umaci, jednostavna jela od tjestenine) i metodički opisuju svaki korak. Polaznici zatim samostalno rade na svojim stanicama kako bi ponovili ta jela, upravljajući porcijama, vremenom i posluživanjem bez stalne intervencije nastavnika. Uloga nastavnika je voditi i rješavati probleme ako se pojave veći izazovi. U međuvremenu, polaznici se moraju prisjetiti znanja iz prethodnih modula – prepoznavanje ispravnih temperatura kuhanja, sanitacija površina – i samostalno izvršiti svaki korak, gradeći samopouzdanje u samostalom kuhanju.	
<b>Nastavne cjeline teme</b>	10.3.1 DEMONSTRACIJA UŽIVO: JEDNOSTAVNO JELO. 10.3.2 DEMONSTRACIJA UŽIVO: TEMELJNE TEHNIKE. 10.3.3 PRAKTIČNA VJEŽBA: KUHANJE JEDNOSTAVNOG JELA. 10.3.4 VJEŽBA: USAVRŠAVANJE TEHNIKE. 10.3.5 VJEŽBA TEMELJENA NA SCENARIJU: VREMENSKO OGRANIČENJE. 10.3.6 PRAKTIČNA VJEŽBA: JEDNOSTAVNO POSLUŽIVANJE. 10.3.7 VREDNOVANJE UŽIVO: TEST JEDNOSTAVNOG JELA.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Vrednovanja naglašavaju praktičnu izvedbu u stvarnom vremenu. Nastavnik promatra tijekom rada svakog polaznika, tražeći dokaze planiranja ( <i>mise en place</i> ), ispravne tehnike i sposobnosti održavanja dosljednosti u okusu i prezentaciji. Slijedi kratka sesija kušanja i rasprave: nastavnik kuša jelo i traži od polaznika da objasni odluke o kuhanju (npr. zašto je odabrana određena gustoća umaka). Konačna ocjena može kombinirati procjenu kvalitete gotovog proizvoda s obrascem za samovrednovanje u kojem polaznici promišljaju o uspjesima, poteškoćama i područjima koja trebaju poboljšati.	



### Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom

Gdje nacionalni zakoni i propisi to dopuštaju, polaznici s invaliditetom ili medicinskim ograničenjima mogu zatražiti prilagodbe tijekom praktičnog dijela programa. Praktične sesije osmišljene su tako da se prilagode tim polaznicima nudeći fleksibilno raspoređivanje, dodatno vrijeme za zadatke i potporne alate (npr. protuklizne podloge, površine podesive po visini). To osigurava da sudionici koji ispunjavaju uvjete za upis mogu sigurno pokazati svoje vještine i postići predviđene ishode učenja.

<b>Skup ishoda učenja</b>	Priprema jela srednje složenosti pod nadzorom
<b>Ishodi učenja</b>	
Po završetku modula, polaznici će moći:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analizirati recept korak po korak kako bi pripremili jelo srednje složenosti, uključujući više metoda kuhanja (npr. poširanje, roštiljanje, gratiniranje).</li> <li>▪ Primijeniti napredne tehnike pripreme sastojaka, kao što su mariniranje, glaziranje i blanširanje, pod nadzorom.</li> <li>▪ Pripremiti jelo srednje složenosti pod nadzorom koristeći odgovarajuće osnovne tehnike kuhanja, uz pridržavanje standarda sigurnosti hrane i higijene.</li> <li>▪ Analizirati protekli proces kuhanja, identificirajući područja za poboljšanje i pokazujući razumijevanje učinkovitosti tijekom rada u kuhinji.</li> </ul>	
<b>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU</b>	
Ovdje se koristi pristup nadziranog praktičnog osposobljavanja, pri čemu nastavnici demonstriraju recepte u više koraka koji zahtijevaju pažljivu koordinaciju (npr. glavno jelo s više komponenti koje se moraju točno tempirati). Polaznici vježbaju svaki dio – pripremu umaka, sastavljanje priloga, kuhanje glavnog proteina – pod djelomičnim nadzorom. Nastavnik prati spremnost, uskačući s kratkim povratnim informacijama ako se polaznik muči ili treba napredne savjete (npr. zgušnjavanje umaka, prilagodba začina). Polaznici preuzimaju odgovornost za ukupno vrijeme pripreme jela, sinergiju među komponentama i pridržavanje standarda prezentacije iz prethodnih modula, podižući svoje tehničke i organizacijske vještine.	
<b>Nastavne cjeline/teme</b>	10.4.1 DEMONSTRACIJA UŽIVO: RECEPT S VIŠE TEHNIKA. 10.4.2 DEMONSTRACIJA UŽIVO: NAPREDNE METODE. 10.4.3 PRAKTIČNA VJEŽBA: NADZIRANO JELO SREDNJE SLOŽENOSTI. 10.4.4 VJEŽBA: USAVRŠAVANJE TEHNIKE NAKON POVROTNIH INFORMACIJA. 10.4.5 VJEŽBA TEMELJENA NA SCENARIJU: ANALIZA UČINKOVITOSTI TIJEKA RADA. 10.4.6 PRAKTIČNA VJEŽBA: NAPREDNO POSLUŽIVANJE I PREZENTACIJA. 10.4.7 REFLEKSIJA NA TEMELJU SCENARIJA: PLAN POBOLJŠANJA. 10.4.8 VREDNOVANJE UŽIVO: TEST JELA SREDNJE SLOŽENOSTI.
<b>Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja</b>	
Nastavnici ocjenjuju konačni proizvod po više dimenzija: ravnoteža okusa, izgled, vrijeme i sigurno rukovanje tijekom cijelog procesa. Koriste kontrolnu listu izvedbe za ocjenjivanje svakog koraka – od pripreme sastojaka do posluživanja. Polaznici također mogu ispuniti kratak upitnik nakon kuhanja, objašnjavajući ključne odluke (npr. redoslijed kuhanja, odabir ukrasa) i opisujući sve prilagodbe napravljene u stvarnom vremenu. Vršnjačko/kolegijalno vrednovanje (engl. <i>peer review</i> ) može se integrirati ako okruženje to dopušta, pri čemu polaznici kušaju jela jedni drugih i nude strukturirane povratne informacije o okusu, teksturi i idejama za posluživanje.	
<b>Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom</b>	



Gdje nacionalni zakoni i propisi to dopuštaju, polaznici s invaliditetom ili medicinskim ograničenjima mogu zatražiti prilagodbe tijekom praktičnog dijela programa. Praktične sesije osmišljene su tako da se prilagode tim polaznicima nudeći fleksibilno raspoređivanje, dodatno vrijeme za zadatke i potporne alate (npr. protuklizne podloge, površine podesive po visini). To osigurava da sudionici koji ispunjavaju uvjete za upis mogu sigurno pokazati svoje vještine i postići predviđene ishode učenja.



## E) DATUM POZITIVNOG MIŠLJENJA NA PROGRAM

<b>Profil vrednovatelja programa:</b>	Vanjski stručnjaci (članovi Udruge njemačkih kuhara) i predstavnici/stručnjaci ugostiteljskog sektora (kuhari, instruktori, treneri) iz partnerskih zemalja (Austrija, Hrvatska, Španjolska).
<b>Datum izdavanja mišljenja na program:</b>	31. listopada 2025.
<b>Sljedeći datum revizije programa:</b>	1. studenoga 2030.