

HZZ VAUČER

Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema jednostavnih slatkih jela

Sadržaj programa:

SIU 1: Osnove slastičarstva (razina 4)

SIU 2: Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje jednostavnih slastica (razina 4)

SIU 3: Higijena u slastičarstvu (razina 4)

Uvjeti za upis u program:

- Posjedovanje kvalifikacije na razini 1
- Važeća sanitarna iskaznica
- Liječnička potvrda

Uvjeti stjecanja programa (završetka programa):

Stečena 9 CSVET boda

Uspješna završna provjera stečenih znanja, usmenim i/ili pisanim provjerama te provjera vještina polaznika, projektnim i problemskim zadacima a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo.

Svakom polazniku, nakon uspješno završene završne provjere, izdaje se Uvjerenje o osposobljavanju za stjecanje mikrokvalifikacije priprema jednostavnih slatkih jela.

Kompetencije koje se programom stječu:

Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštujući recept i normative

Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati

Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme

Primijeniti postupke pečenja, kuhanja, zagrijavanja, smrzavanja i druge toplinske obrade slastica

Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom

Rezati i oblikovati slastice

Puniti i ukrasiti slastice

Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice

Skladištiti namirnice obzirom na vrstu namirnice

Promicati gastronomsku kulturu i zdrav način ishrane

Održavati sigurno higijensko i pouzdano radno okruženje korištenjem adekvatnih postupaka održavanja osobne higijene i poštivanjem propisa o zaštiti na radu

Trajanje i načini izvođenja nastave:

Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema jednostavnih slatkih jela, provodi se redovitom nastavom u trajanju od 225 sati, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela programa na daljinu u stvarnom vremenu.

Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja i poučavanja u trajanju od 55 sati, dijelom učenjem temeljenom na radu u trajanju od 118 sati a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika u trajanju od 52 sati.

Učenje temeljeno na radu obuhvaća rješavanje problemskih situacija i izvršenje konkretnih radnih zadataka u simuliranim uvjetima. Kod polaznika se potiče razvijanje samostalnosti i odgovornosti u izvršenju radnih zadataka kao i razvijanje suradničkih odnosa s ostalim sudionicima u zajedničkom radu te stvaranje budućih kvalitetnih poslovnih odnosa.

Nakon uspješno završenog programa dobiva se Uvjerenje o osposobljavanju koje se može evidentirati u elektroničkom zapisu podataka iz područja radnih odnosa (e-radnoj knjižici). Prijave za upis se primaju tijekom cijele godine, a nastava počinje po formiranju grupe.

Informacije:

099/408-37-95

nevenka@hd-petrinja.hr