



OBRAZOVANJE ODRASLIH

ALDA NEGRIJA 11
52 220 LABIN
OIB 43833760619

KLASA: 602-06-01/23-01/2
URBROJ: 2163-4-5-23-1

GODIŠNJI PLAN I PROGRAM OBRAZOVANJA ODRASLIH PUČKOG OTVORENOG UČILIŠTA ZA ŠKOLSKU GODINU 2023. / 2024.

Ravnateljica:

Renata Kiršić

Predsjednik Upravnog vijeća:

Daniel Mohorović

Labin, 31. siječanj 2023.

Temeljem Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi NN 64/20, 151/22, Zakona o obrazovanju odraslih NN 144/21, a na temelju čl. 40 Statuta, Upravno vijeće Pučkog otvorenog učilišta Labin donosi dana 31. siječnja 2022.

GODIŠNJI PLAN I PROGRAM RADA
OBRAZOVANJE ODRASLIH

Predsjednik Upravnog vijeća POU:
Daniel Mohorović

UVOD

U 2023. godini Pučko otvoreno učilište Labin zaposlit će na puno radno vrijeme andragoškog voditelja obrazovanja odraslih počevši od veljače/ožujka. Od veljače na raspolaganju je i novi prostor za provođenje djelatnosti koji se nalazi na adresi Istarska 1 (bivši centar za socijalnu skrb) koji ima ukupno 84 m² tj. 5 prostorija. Ured andragoškog voditelja nalaziti će se na istoj adresi. Prostor će se djelomično urediti te će se nabaviti oprema za izvođenje nastave čime će se izravno doprinijeti ostvarivanju ciljeva obrazovanja.

S obzirom na zakonske promjene, Učilište će nastaviti usklađenje poslovanja u toku godine te će pristupiti reverifikaciji programa što je nužno učiniti u roku od 3 godine nakon stupanja zakona na snagu, a ujedno će pristupiti verifikaciji novih programa usmjerenih na zeleno i digitalno.

Suvremen pristup obrazovanju odraslih u skladu s planovima Osnivača (Gradom Labinom) doprinijeti će jačanju djelatnosti obrazovanja i povećanju konkurentnosti.

U obrazovnoj godini 2023./2024. Pučko otvoreno učilište planira realizirati sljedeće programe obrazovanja odraslih:

a) Srednjoškolsko obrazovanje i prekvalifikacija

Četverogodišnja zanimanja:

KOMERCIJALIST1.000,00 EUR/ 7.534,50 kn

Trogodišnje zanimanje:

KUHAR/ICA1.000,00 EUR/ 7.534,50 kn

Dvogodišnje zanimanje:

POMOĆNI KUHAR/ICA500,00 EUR/3.767,25 kn

b) Programi stručnog osposobljavanja:

NJEGOVATELJ/ICA STARIJIH I NEMOĆNIH OSOBA...750,00 EUR/5.650,87 kn

SAMOSTALNI KNJIGOVOĐA600,00 EUR/4.520,70 kn

PRIPREMATELJ/ICA PIZZA450,00 EUR/3.390,52 kn

JEDNOSTAVNI POSLOVI KUHARA/ICE450,00 EUR/3.390,52 kn

JEDNOSTAVNI POSLOVI KONOBARA/ICE450,00 EUR/3.390,52 kn

JEDNOSTAVNI POSLOVI FASADERA/KE200,00 EUR/1.506,90 kn

RUKOVATELJ BAGEROM200,00 EUR/1.506,90 kn

POSLOVI DADILJE650,00 EUR/4.897,43 kn

PČELAR.....500,00 EUR/3.767,25 kn

c) Strani jezici:

ENGLESKI350,00 EUR/2.637,07 kn

NJEMAČKI350,00 EUR/2.637,07 kn

TALIJANSKI350,00 EUR/2.637,07 kn

STRANI JEZICI ZA PRIVATNE IZNAJMLJIVAČE150,00 EUR/1.130,17 kn

STRANI JEZICI ZA UGOSTITELJE150,00 EUR/1.130,17 kn

d) Strani jezici (verificirani programi)

Engleski, Njemački, Talijanski i Francuski jezik

Prema zajedničkom europskom referentnom okviru

A1, A2, B2 i C2 (140 sati)500,00 EUR/3.767,25 kn

B1 i C1 (280 sati)1.000,00 EUR/ 7.534,50 kn

B1 i C1 (280 sati)1.000,00 EUR/ 7.534,50 kn

Utvrđivanje znanja polaganjem ispita:

Za A1 i A2100,00 EUR/753,45 kn

Za B1 i B2150,00 EUR/1.130,17 kn

Za C1 i C2150,00 EUR/1.130,17 kn

Novi programi:

PRIPREMATELJ JELA TRADICIJSKE ISTARSKE KUHINJE450,00 EUR/3.390,52 kn

TURISTIČKI ANIMATOR450,00 EUR/3.390,52 kn

e) Ostali programi:

INFORMATIKA350,00 EUR/2.637,07 kn

UPOZNAVANJE POVIJESTI I KULTURNIH ZNAMENITOSTI

LABINA I OKOLICE.....	100,00 EUR/753,45 kn
DIGITALNA FOTOGRAFIJA	200,00 EUR/1.506,9 kn
RAČUNALNA DAKTILOGRAFIJA	200,00 EUR/1.506,9 kn
EKONOMIJA KUĆANSTVA	200,00 EUR/1.506,9 kn
PREZENTACIJSKE VJEŠTINE	300,00 EUR/2.260,35 kn
ULTRA BRZO ČITANJE	200,00 EUR/1.506,9 kn
ODRŽIVA UPORABA PESTICIDA (+ ispit) ..	60,00 EUR/452,07 kn

f) Pripreme za državnu maturu

HRVATSKI JEZIK A RAZINA.....	100,00 EUR/753,45 kn
HRVATSKI JEZIK B RAZINA.....	50,00 EUR/376,73 kn
MATEMATIKA A RAZINA.....	100,00 EUR/753,45 kn
MATEMATIKA B RAZINA.....	50,00 EUR/376,73 kn
ENGLJSKI JEZIK A RAZINA.....	100,00 EUR/753,45 kn
ENGLJSKI JEZIK B RAZINA.....	50,00 EUR/376,73 kn

g) PROGRAMI FINANCIRANI IZ EU FONDOVA

Tijekom školske godine 2023./2024.g. nastaviti ćemo sa stjecanjem srednjoškolskog obrazovanja, s stručnim osposobljavanjima i usavršavanjima te s tečajevima stranih jezika.

Suradivati ćemo i sa Zavodom za zapošljavanje i srednjim školama glede sondiranja potreba uvođenja novih programa obrazovanja odraslih te oko realizacije istih uz financijsku podršku Zavoda.

Javljati ćemo se na natječeaje za financiranje i sufinanciranje obrazovanja odraslih te aplicirati prema EU fondovima.

Iste ćemo programe ponuditi i Gradu te zajednički poraditi oko realizacije istih uz njihovu financijsku podršku.

Ove godine planiramo još intenzivnije pojačati promicanje kulture učenja i prihvaćanja cjeloživotnog učenja kao temelja cjelokupnog sustava obrazovanja, predstaviti obrazovne ponude u javnosti putem medija te konkurirati prema Europskim fondovima kako bi iznašli financijska sredstva vezana za promicanje i realizaciju obrazovanja odraslih.

U suradnji s Otvorenim učilištem Diopter iz Pule planiramo realizirati tečajeve za Održivu uporabu pesticida.

U različite vidove obrazovanja, osposobljavanja i usavršavanja planiramo godišnje uključiti oko 200 polaznika. Korisnici dvaju programa obrazovanja odraslih dobijaju 10% popusta.

Talijanski opći jezik (stupnjevi A1, A2, B1, B2, C1, C2)

KLASA: UP/I-602-07/17-03/00310

URBROJ: 533-25-17-0002

Od 20. studenog 2017.

Svi predavači koji izvode nastavu stranih jezika su vanjski suradnici Pučkog otvorenog učilišta Labin.

Njemački opći jezik (stupnjevi A1, A2, B1, B2, C1, C2)

KLASA: UP/I-602-07/17-03/00310

URBROJ: 533-25-17-0002

Od 20. studenog 2017.

Svi predavači koji izvode nastavu stranih jezika su vanjski suradnici Pučkog otvorenog učilišta Labin.

Engleski opći jezik (stupnjevi A1, A2, B1, B2, C1, C2)

KLASA: UP/I-602-07/17-03/00310

URBROJ: 533-25-17-0002

Od 20. studenog 2017.

Francuski jezik (stupnjevi A1, A2, B1, B2, C1, C2)

KLASA: UP/I-602-07/17-03/00310

URBROJ: 533-25-17-0002

Od 20. studenog 2017.

Svi predavači koji izvode nastavu stranih jezika su vanjski suradnici Pučkog otvorenog učilišta Labin.

Samostalni knjigovođa (120 sati)

KLASA: UP/I-602-07/05-03/81

URBROJ: 533-09-06-04

Od 1. veljače 2006.

(Predavač dipl.oecc. Daniel Mohorović, profesor ekonomskih predmeta u Srednjoj školi Mate Blažine Labin)

Njegovatelj/ica starijih i nemoćnih osoba (500 sati)

KLASA: UP/I-602-07/10-03/00168

URBROJ: 533-09-10-0004

Od 16. studenog 2010.

(Program realiziramo od 18.studenog 2010. u suradnji s Domom zdravlja Labin, Domom za starije i nemoćne osobe Raša i Domom za psihički bolesne osobe u Nedešćini.)

Predavači: Boris Prajs – viši medicinski brat i Marina Tenčić – liječnik opće prakse)

Jednostavi poslovi kuhara/ice (180 sati)

KLASA: UP/I-602-07/11-03/00204

URBROJ: 533-09-11-0003

Od 28.rujna 2011.

Potpisani Sporazum o poslovnoj suradnji s gospodinom Dorijanom Mohorovićem, kuharom specijalistom

Potpisan Sporazum s restoranom „Šterna“ radi realizacije programom predviđene prakse)

Jednostavni poslovi konobara/ice (172 sata)

KLASA: UP/I-602-07/11-03/00204

URBROJ: 533-09-11-0003

Od 28.rujna 2011

Potpisani Sporazum o poslovnoj suradnji s gospodinom Nevijom Gašparinijem , konobarom specijalistom .

Potpisan Sporazum s restoranom „Šterna“ radi realizacije programom predviđene prakse)

Priprematelj/ica pizza (155 sati)

KLASA: UP/I-602-07/11-03/00204

URBROJ: 533-09-11-0003

Od 28.rujna 2011

Potpisani Sporazum o poslovnoj suradnji s gospodinom Dorijanom Mohorovićem, kuharom specijalistom,

Potpisan je i Sporazum s restoranom „Šterna“ radi realizacije programom predviđene prakse)

Pčelari (150 sati)

KLASA: UP/I-602-07/20-03/00059

URBROJ: 533-05-20-00034

od 13. veljače 2020.

Svi predavači koji izvode nastavu stranih jezika su vanjski suradnici Pučkog otvorenog učilišta Labin.

Jednostavni poslovi fasadera (146 nastavnih sati)

KLASA: UP/I-602-07/17-03/00005
URBROJ: 533-25-17-0004
OD: 03. veljače 2017.

Rukovatelj bagerom (130 nastavnih sati)

KLASA: UP/I-602-07/15-03/00268
URBROJ: 533-25-15-0004
Datum : 17.studeni 2015.

Dadilje (400 nastavnih sati)

KLASA: UP/I-602-07/17-03/00003
URBROJ: 533-25-17-0004
Od 17. Ožujka 2017.

Turistički animator (180 sati)

KLASA: UP/I-602-07/21-03/00075
URBROJ: 533-05-21-0003
Od 19. Ožujka 2021.

Priprematelj jela istarske tradicijske kuhinje (170 sati)

KLASA: UP/I-602-07/21-03/00040
URBROJ: 533-05-21-0002
Od 18. veljače 2021.

SREDNJA STRUČNA SPREMA IV STUPANJ

STJECANJE SREDNJE STRUČNE SPREME I PREKVALIFIKACIJA ZA ZANIMANJE

KOMERCIJALIST/ICA

KLASA: UP/I-602-07/15-03/00268
URBROJ: 533-25-15-0004
od 17. studenog 2015.

KUHAR/ICA

KLASA: UP/I-602-07/17-03/00006

URBROJ: 533-25-17-0004

Od 03. veljače 2017.

POMOĆNI KUHAR/ICA

KLASA: UP/I-602-07/17-03/00004

URBROJ: 533-25-17-0004

Od 03. veljače 2017.

NEVERIFICIRANI PROGRAMI:

Program informatike po ECDL modelu (7 modula)

Strani jezici: engleski, talijanski i njemački jezik (70 sati)

Strani jezici za ugostitelje i privatne iznajmljivače (40 sati)

Upoznavanje povijesti i kulturnih znamenitosti Labina i okolice

(predavači: kustosi Narodnog muzeja Labin, trajanje programa: 20 sati)

Tečaj digitalne fotografije (30 sati)

Tečaj računalne daktilografije (30 sati)

Pripreme za državnu maturu iz hrvatskog jezika A razina (30 sati)

Pripreme za državnu maturu iz hrvatskog jezika B razina (20 sati)

Pripreme za državnu maturu iz matematike A razina (30 sati)

Pripreme za državnu maturu iz matematike B razina (20 sati)

Pripreme za državnu maturu iz engleskog jezika A razina (30 sati)

Pripreme za državnu maturu iz engleskog jezika B razina (20 sati)

PRIPREMA TEL/ ICA PIZZA NASTAVNI PLAN

	Nastavna cjelina	Ukupno sati	Broj sati skupne konzultacije	Broj sati individualne konzultacije
1.	Tehnologija rada	40	27	13
2.	Ugostiteljska roba i oprema	14	9	5
3.	Ugostiteljsko posluživanje	7	5	2
4.	Zaštita na radu, zaštita od požara i prva pomoć	4	3	1
	Ukupno teorijske nastave	65	44	21
5.	Praktični rad	90	-	-
	Ukupno sati:	155		

CILJ PROGRAMA

Cilj programa je stjecanje osnovnih znanja i vještina potrebnih za obavljanje osnovnih poslova i zadaća u tijeku pripremanja pizza.

Nakon završenog programa osposobljavanja polaznici će biti osposobljeni za pripremanje i posluživanje pizza, u cilju postizanja veće konkurentnosti na tržištu rada.

UVJETI ZA UPIS

Polaznici mogu biti osobe s najmanje završenom osnovnom školom, navršениh 15 godina života, te moraju ispunjavati zdravstvene i sanitarne uvjete za obavljanje poslova.

ZNANJA, VJEŠTINE I SPOSOBNOSTI KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA

Po završetku programa osposobljavanja polaznici stječu opća znanja, stručno teorijska znanja i vještine, te praktična znanja kako slijedi:

Opća znanja

poznavanje osnova zdrave i kvalitetne prehrane
upoznavanje vrsta živežnih namirnica za pripremanje raznih vrsta pizza
higijensko čuvanje i rukovanje živežnim namirnicama
procjena biološke ispravnosti i energetske vrijednosti
usvajanje postupka pripreme raznovrsnih pizza
posluživanje pizza

stručno teorijska znanja i vještine

usvajanje postupka pripreme raznovrsnih pizza
posluživanje pizza

praktična znanja

higijensko čuvanje i rukovanje živežnim namirnicama
 procjena biološke ispravnosti i energetske vrijednosti
 usvajanje postupka i pripreme raznovrsnih pizza
 posluživanje pizza

JEDNOSTAVNI POSLOVI KUHARA/ICE

NASTAVNI PLAN

	Nastavna cjelina	Ukupn o sati	Broj sati skupne konzulta cije	Broj sati individual ne konzultac ije
1	Ugostiteljska roba i oprema	20	15	5
2	Osnove kuharstva	50	34	16
3	Higijena i zdravlje	6	4	2
4	Zaštita na radu, zaštita od požara i prva pomoć	4	3	1
	Ukupno teorijske nastave	80	56	24
5	Praktičan rad	100	-	-
	Ukupno sati:	180	-	-

CILJ PROGRAMA

Cilj programa je stjecanje znanja i vještina navika i stavova koji će polazniku omogućiti samostalno obavljanje radnih zadataka potrebnih za obavljanje jednostavnih poslova kuhara/ice, stjecanje znanja i vještina za pravilno rukovanje uređajima i aparatima, njihovo pravilno održavanje te stjecanje znanja o zaštiti na radu i radu na siguran način.

ZNANJA, VJEŠTINE I SPOSOBNOSTI KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA

Po završetku programa osposobljavanja polaznici stječu opća znanja, stručno teorijska znanja i vještine, te praktična znanja kako slijedi:

Opća znanja

spособnost sudjelovanja u jednostavnoj usmenoj i pismenoj komunikaciji

spособnost djelovanja u timskom radu

spособnost primjene stečenih znanja u svim oblicima komunikacije i rada u timu

posjedovanje vještina za samostalno obavljanje rada u ugostiteljstvu

stjecanje osnovnih znanja o pripremnim radovima u kuhinji, održavanju inventara, aparata i uređaja kao i poštivanje osnovnih načela i mjera zaštite na radu

Sposobnost samostalne pripreme jednostavnih jela i slastica

Posjedovanje znanja o racionalnoj upotrebi sredstava za rad te ispravnog načina zbrinjavanja otpadnih sirovina

stručno- teorijska znanja i vještine

stjecanje stručno – teorijskih i praktičnih znanja potrebnih za obavljanje jednostavnih poslova u ugostiteljstvu

usvajanje znanja o radu na siguran način

upoznavanje s vrstama i karakteristikama namirnica biljnog i životinjskog podrijetla

usvajanje vještina , navika i tehnika gotovljenja jednostavnih toplih i hladnih jela

usvajanje znanja, vještina i tehnika ukrašavanja , slaganja i posluživanja jela

Praktična znanja

Polaznici se osposobljavaju za higijensko čuvanje i rukovanje živežnim namirnicama

za samostalni procjenu biološke ispravnosti i energetske vrijednosti namirnica

polaznici stječu praktična znanja potrebna za uspješno obavljanje radnih zadataka za obavljanje jednostavnih poslova kuhara/ice

polaznici stječu osnovna znanja iz zaštite na radu i prve pomoći

UVJETI ZA UPIS

Polaznici mogu biti osobe s najmanje završenom osnovnom školom, navršениh 15 godina života, te moraju ispunjavati zdravstvene i sanitarne uvjete za obavljanje jednostavnih poslova kuhara/ica .

ORGANIZACIJSKI OBLIK I TRAJANJE STRUČNOG OSPOSOBLJAVANJA

Organizacijski oblik osposobljavanja je redovna ili konzultativna-instruktivno nastava. Praktična nastava izvodit će se u odgovarajućim prostorima i ugostiteljskim objektima, a obavlja se demonstracijom te praktičnim vježbama polaznika pod nadzorom voditelja-nastavnika praktične nastave.

Program ukupno traje 180 sati.

80 sati teorijske nastave i 100 sati praktične nastave.

NASTAVNI PLAN I PROGRAM STJECANJA NIŽE STRUČNE SPREME I PREKVALIFIKACIJE ZA ZANIMANJE

POMOĆNI/A KUHAR/ICA

NAZIV I STUPANJ SLOŽENOSTI ZANIMANJA

NAZIV ZANIMANJA PREMA NACIONALNOJ KLASIFIKACIJI ZANIMANJA

Pomoćni kuhar

NKZ: 5122.11.2

ZNANJA, VJEŠTINE I SPOSOBNOSTI KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA/CILJ I KOMPETENCIJE

CILJ OBRAZOVNOG PROGRAMA

Odgojno obrazovni program za zanimanje pomoćni kuhar ima za cilj stjecanje znanja, vještina, navika i stavova koje će polazniku omogućiti da nakon završenog obrazovanja samostalno obavlja jednostavnije poslove i zadaće u svom zanimanju. U vezi sa stjecanjem temeljnih kvalifikacija za to zanimanje potrebno je:

- da se na osnovu temeljnog obrazovanja polaznik osposobi za samostalno obavljanje pojedinih zadaća koji mu omogućavaju daljnji razvoj u struci;
- samostalnog i povezanog razmišljanja te da spozna osobne mogućnosti i dosege;
- razvijanje svijesti o odgovornosti u pogledu radnih, zakonskih, ekonomskih i drugih odnosa;
- savladavanje metoda za samostalno širenje znanja i vještina;
- razvijanje ekološke svijesti te osobnu odgovornost i na taj način bude sposoban uskladiti osobne zahtjeve sa zahtjevima i očekivanjima okoline;
- razumijevanje odnosa u svom zanimanju, na temelju kojih će razvijati sposobnost komunikacije i rada u timu;
- razvijanje svijesti o pitanjima vezanim uz sigurnost na radu te obavljanju djelatnosti na siguran način, bez ugrožavanja svoje sigurnosti i sigurnosti ostalih uposlenika;
- poštivanje načela i mjera zaštite okoliša, ali i izbjegavanje onečišćenja okoliša koje proizlazi iz prirode posla kao i poduzimanje mjera za ispravno zbrinjavanje otpadnih sirovina i pomoćnih tvari.

KOMPETENCIJE

Opće kompetencije:

a) sposobnost sudjelovanja u jednostavnoj usmenoj i pismenoj komunikaciji;
sposobnost sudjelovanja u grupnoj raspravi;
sposobnost komuniciranja s ostalim uposlenicima kako bi se na što lakši način uključio u samostalno obavljanje zadaća;
sposobnost primjene stečenih znanja u svim oblicima komunikacije i rada u timu;
posjedovanje osnovnih znanja potrebnih za razumijevanje uloge i značaja osobnog, ali i tuđeg rada, u ugostiteljstvu i turizmu;
osposobljenost da primijeni stečena znanja u osobnom životu i ugostiteljsko-turističkoj struci;
sposobnost razvijanja samoinicijative te svijesti o odgovornosti;
mogućnost spoznavanja vlastitih mogućnosti i dosega;
posjedovanje vještina za samostalno obavljanje rada u ugostiteljstvu;
stjecanje osnovnih znanja o pripremnim radovima u kuhinji, održavanju inventara, aparata i uređaja kao i poštivanje osnovnih načela i mjera zaštite na radu;
sposobnost samostalnog pripremanja jednostavnijih jela i slastica;
sposobnost primjenjivanja usvojenih metoda učenja;
posjedovanje znanja o racionalnoj upotrebi sredstava za rad te ispravnog načina zbrinjavanja otpadnih sirovina;
preuzimanje odgovornosti za dobiveni zadatak korištenjem i vlastitih ideja kako bi ostvario zadani cilj na dobrobit njega samog, ali i ugostiteljske tvrtke;
sposobnost ovladavanja metodama za samostalno širenje znanja;

Stručne kompetencije:

posjeduje stručno teorijska i praktična znanja potrebnim za obavljanje poslova u ugostiteljskim objektima;
posjeduje odgovarajuća znanja iz računalstva, važnim za obavljanje dnevnih zadaća u ugostiteljskim objektima;
poznaje osnovna znanja o radu na siguran način;

poznaje vrste i karakteristike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla;
 posjeduje vještine i navike pripremanja namirnica biljnog i životinjskog podrijetla;
 posjeduje vještine, navike i tehnike gotovljenja jednostavnih toplih i hladnih jela;
 posjeduje znanja, vještine i tehnike ukrašavanja, slaganja i posluživanja jela.

Opis strukovnog standarda

Glavna svrha	Ključni poslovi	Kompetencije
Prigotavljanje i izdavanje jela	Pripremanje živežnih namirnica	<ul style="list-style-type: none"> - sposoban je izraditi i sam interpretirati potrebne informacije (upute o radu) - zna prepoznati i značajke živežnih namirnica - poznaje vrste, podjelu, ulogu i primjenu namirnica biljnog i životinjskog podrijetla - poznaje vrste začina i mirodija te njihovu primjenu u prehrani - poznaje temeljne značajke osnovnih jela - zna pripremiti razne vrste mesa, ribe, rakova, školjaka i glavonožaca te njihovu primjenu u kuharstvu - zna primjenu HACCP sustava
	Gotovljenje živežnih namirnica	<ul style="list-style-type: none"> - poznaje vrste dnevnih obroka - poznaje razne vrste termičkih obrada živežnih namirnica - zna gotoviti temeljce i umake te njihovu uporabu - zna gotoviti razna osnovna jela - zna izradu raznih vrsta tijesta - zna prigotoviti hladna predjela od povrća, jaja i riba - zna termičku obradu bistrih juha - poznaje izradu raznih vrsta toplih predjela
	Izdavanje gotovih jela	<ul style="list-style-type: none"> - poznaje normative jela - poznaje ukrašavanje i slaganje jela - zna važnost temperature jela i primjenu HACCP sustava

UVJETI UPISA

U program izobrazbe za zanimanje pomoćni kuhar mogu se upisati kandidati koji imaju završenu osnovnu školu i najmanje 15 godina života.

Posebni uvjeti za upis

Uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti (da nema nikakvih kontraindikacija bolesti koje bi onemogućile obrazovanje u ovom zanimanju).

Uvjeti za upis u program prekvalifikacije

- Najmanje 17 godina starosti

Završeni neki od programa dvogodišnjeg, trogodišnjeg ili četverogodišnjeg trajanja obrazovanja

Uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti

Za polaznike koji se upišu u program prekvalifikacije izvršit će se uvid u svjedodžbe te nastavne planove i programe vrste škole koju su prethodno završili radi utvrđivanja razlika i dopuna općeobrazovnih i strukovnih sadržaja koje trebaju polagati i praktičnih sadržaja koje trebaju obaviti.

TRAJANJE PROGRAMA I NAČINI IZVOĐENJA NASTAVE

Školovanje za pomoćnog kuhara se provodi konzultativno instruktivnom nastavom u trajanju od 1474 sati. Trajanje nastave određeno je oblikom izvođenja nastave i nastavnim planom i programom i provodi se 50% od redovne nastave, osim praktične nastave koja se provodi u cijelosti prema propisanom programu u redovnom obrazovanju.

Konzultativno-instruktivna nastava izvodi se kroz skupne i individualne konzultacije. Skupne konzultacije realiziraju se kroz najmanje 2/3 sati u obrazovanju odraslih i obavezne su za sve polaznike, a individualne 1/3 sati od nastave u obrazovanju odraslih.

NASTAVNI PLAN KONZULTATIVNO –INSTRUKTIVNA NASTAVA

Naziv predmeta	Broj sati							
	razred				razred			
	RN	OO	SK	IK	RN	OO	SK	IK
Hrvatski jezik	85	43	29	14	70	35	23	12
Računalstvo	68	34	23	11	-			
Tjelesna i zdravstvena kultura	51	26	17	9	42	21	14	7
Vjeronauk / etika	34	17	11	6	28	14	9	5
Strani jezik I	34	17	11	6	28	14	9	5
Poduzetništvo	-				28	14	9	5
Matematika u struci	68	34	23	11	28	14	9	5
Higijena	68	34	23	11	-			
Biologija i ekologija					56	28	19	9
Poznavanje robe i prehrane	102	51	34	17	84	42	28	14
Izborni predmet					56	28	19	9
- Bonton								
- Ugostiteljsko posluživanje						28	19	9

Praktična nastava	504	504	504		504	504	504	
Ukupno	1014	760	675	85	924	714	643	71

RN- redovna nastava
OO- obrazovanje odraslih
SK- skupne konzultacije
IK- individualne konzultacije

NASTAVNI PROGRAM

Nastavni predmet: Hrvatski jezik
Razred: prvi (1) – 43 sati, drugi (2) – 35 sati

UVOD

Nastavni predmet **hrvatski jezik** obuhvaća tri nastavna područja:

- a) hrvatski jezik,
- b) hrvatsku i svjetsku književnost,
- c) jezično izražavanje.

Dvogodišnji program hrvatskoga jezika za nižu stručnu spremu sadržajno je, metodološki i koncepcijski u skladu s Programom hrvatskoga jezika za osnovnu školu.

Program hrvatskoga jezika za osnovnu školu i dvogodišnji program hrvatskoga jezika za nižu stručnu spremu čine zajednički sustav jezičnoga i književnog odgoja i naobrazbe.

Program predviđa gradivo neophodno za stjecanje spoznaja o materinskome jeziku, za praktično služenje jezikom u različitim priopćajnim oblicima i u različitim govornim situacijama na usmenoj i pisanoj razini te upoznavanje književnih djela i kulturne baštine kao duhovnih, estetskih i povijesnih pojava.

Tema i obrazovna postignuća raspoređena su sustavno i međuzavisno. Povezana su programska nastavna područja (jezik, književnost i jezično izražavanje), naglašena je integracija teorijskih s praktičnim sadržajima koja polaznicima omogućuje samostalno oblikovanje različitih vrsta tekstova u govoru i pismu.

Jezični su sadržaji uključeni u nastavu književnosti te pisanog i usmenog izražavanja kao jezikoslovna uporišta u interpretacijama književnih tekstova.

Program nastave jezičnog izražavanja pretpostavlja praktični rad, vježbe polaznika u govorenju, čitanju, pisanju i slušanju, pri čemu polaznici proširuju umijeća, vještine i navike stečene u osnovnoj školi. Nastava pravopisa integrirana je u nastavu jezika i usvaja se po načelu kontinuiteta..

Tijekom školske godine pišu se dvije školske zadaće.

SVRHA

Svrha je nastave dvogodišnjega programa hrvatskoga jezika stjecanje temeljnih znanja, sposobnosti, vještina, navika i vrijednosti potrebnih za primjenu svih oblika jezične komunikacije te upoznavanje s hrvatskom književnom i kulturnom baštinom.

CILJEVI

Ciljevi su nastave dvogodišnjega programa hrvatskoga jezika:

- primijeniti temeljna komunikacijska i jezična znanja i vještine te razviti želju polaznika za trajnim usvajanjem novih znanja o hrvatskome standardnom jeziku i njegovom savršenijom uporabom u usmenom i pisanom obliku;
- usvojiti temeljna znanja o književnosti i hrvatskoj kulturnoj baštini;

- djelovati u skladu s građanskim i nacionalnim odgojem uvažavajući načela društvenog suživota i demokracije.

ZADAĆE

Zadaće kojima se ostvaruju svrha i ciljevi nastave hrvatskoga jezika:

- povezati osnovnoškolska jezična znanja s novim jezičnim sadržajima i postignućima;
- razvijati komunikacijsku osposobljenost aktivnom primjenom jezičnih djelatnosti (slušanje, govorenje, čitanje, pisanje);
- samostalno izražavati doživljaje, osjećaje, misli i stavove;
- upoznati sustav hrvatskoga standardnog jezika na fonološkoj, gramatičkoj, leksičkoj, stilističkoj, pravogovornoj i pravopisnoj razini;
- upoznati povijest hrvatskoga jezika radi razumijevanja povijesnih okolnosti u kojima se razvijao hrvatski jezik;
- razlikovati standardni jezik i zavičajni idiom;
- usvijestiti potrebu za trajnim stjecanjem jezičnoga znanja;
- upoznati najvažnija reprezentativna djela hrvatske i svjetske književnosti;
- samostalno čitati i razumijevati književna djela;
- razumjeti tekstove različitih funkcionalnih stilova;
- čitati književna djela s razumijevanjem i užitkom;
- upoznati hrvatske kulturne institucije radi izgrađivanja hrvatskog identiteta i svijesti o pripadnosti europskom civilizacijskom krugu.

Program osposobljavanja za obavljanje poslova negovatelja/ice starijih i nemoćnih osoba

Obrazovni sektor: Zdravstvo i socijalna skrb

Skupina i oznaka prema NKZ-u: 5133.13.

Razina složenosti: 2.

Naziv poslova: poslovi negovatelja/ice starijih i nemoćnih osoba

2. ZNANJA, VJEŠTINE I SPOSOBNOSTI KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA

Program osposobljavanja za obavljanje poslova negovatelja/ice			
RB.	REZULTAT (biti sposoban...)	VJEŠTINE	ZNANJE
1.	prepoznati znakove starosti i starenja i razumjeti najvažnije promjene organizma u procesu starenja	upoznati starost i starenje i razviti vještinu komunikacije sa starim, nemoćnim i bolesnim osobama	građa i funkcija čovječjeg tijela kao cjeline; osnove građe i funkcije čovječjeg tijela i životnih funkcija za vrijeme bolesti; zdravlje, bolest i uzroci; zarazne bolesti, mikroorganizmi-pojam
2.	prepoznati osnovne potrebe korisnika i najčešće promjene u organizmu u procesu starenja; najčešće bolesti starijih ljudi	pružiti emocionalnu podršku starijoj i nemoćnoj osobi; primijeniti osnovne elemente komunikacije (slušanje, brižnost)	osnovne ljudske potrebe - potrebe starijih, nemoćnih i bolesnih osoba; promjene u procesu starenja

3.	komunicirati i pristupiti korisnicima koji imaju posebne potrebe i/ili teškoće u komunikaciji	primijeniti vještinu kulturne komunikacije; razviti humani odnos prema bolesnicima/štićenima	zapreke u komunikaciji; prepoznati neverbalne poruke u komunikaciji
4.	prepoznati aspekte starenja	pravilno pristupiti starijoj i nemoćnoj osobi kod koje se prepoznaju različiti aspekti starenja	osnovni aspekti starenja (fizički, psihički, pamćenje i zaboravljanje, emocionalni problemi i slično)
5.	znati postupati sa starijim ljudima i sa zaraženim bolesnikom	prepoznati rizik za pad i komplikacije, suzbijati i sprječavati infekcije	najčešće bolesti starijih ljudi i osnove zaraznih bolesti; zadaće njegovatelja u radu s izlučevinama bolesnika/štićenika (iskašljaj, povraćeni sadržaj, mokraća, stolica); uporaba pljuvačnice, bubrežaste zdjelice, posude za nuždu
6.	razviti pozitivne stavove u odnosu na zdravlje, nemoć i bolest	primijeniti mjere za očuvanje zdravlja i prevencije bolesti	čimbenici koji utječu na zdravlje i pojavu bolesti i/ili nemoći
7.	higijenski održavati bolesničku sobu (okolinu bolesnika, krevet, noćni ormarić, stol za serviranje hrane); osigurati zdravu mikroklimu i okoliš korisnika	primijeniti postupke higijenskog održavanja prostora i osiguranja odgovarajućih mikroklimatskih uvjeta	izgled i mikroklima; načini osiguranja mikroklimatskih uvjeta u bolesničkoj sobi i okolini bolesnika/štićenika te razumjeti važnost higijenskog održavanja prostora
8.	spriječiti pojavu infekcija i prepoznati osnovne simptome infekcija; prema uputi zdravstvenih djelatnika brinuti za bolesnike u izolaciji	sudjelovati u sprječavanju infekcije i provođenju izolacije bolesnika pod nadzorom zdravstvenih djelatnika; dezinficirati pribor za njegu i okoline bolesnika/štićenika (mehanički i kemijski)	pojam infekcije; intrahospitalne infekcije; mjere sprječavanja; mehanička i kemijska dezinfekcija i sredstva za dezinfekciju
9.	namjestiti i presvući korisnikov krevet	pravilno namjestiti i presvući krevet	standardni i specijalni krevet; vrste bolesničkog rublja; postupak s čistim i nečistim rubljem; razvrstavanje rublja, transportna kolica, vreće i postupak s inficiranim rubljem (oznake); pravila namještanja i presvlačenja kreveta s bolesnikom, inkontinentnim bolesnikom/štićenikom

10.	pomagati korisniku pri kretanju ili kretanju uz pomoć pomagala (hodalice, štapovi, štake, sobna kolica, nosila), namještanju u krevetu, promijeniti položaj, prenositi prema procjeni medicinske sestre, sprječavati komplikacije; pomoći pri ustajanju, iskašljavanju, vježbanju	pridržavati korisnika pri hodu ili mu dodavati pomagala; pomagati pri korištenju pomagala i invalidskih kolica; pomoći pri promjeni položaja i sprječavanju komplikacija od dugotrajnog ležanja	osnove kretanja starijih i nemoćnih osoba; načini osiguravanja udobnosti položaja; osobna pomagala za kretanje; osnove komplikacija dugotrajnog ležanja; antidekubitalna sredstva i pomagala
11.	održavati osobnu higijenu tijela bolesnika/štićenika ili pomagati u održavanju osobne higijene; provoditi depedikulaciju	pomagati u održavanju osobne higijene (umivanje, pranje, kupanje, pranje kose, zubi, genitalija, pranje ruku prije i poslije obroka i nakon obavljene nužde); pripremati i odlagati pribor za osobnu higijenu, sudjelovati u održavanju osobne higijene nepokretnih i inkontinentnih bolesnika prema procjeni i nalogu medicinske sestre: higijena zubi i umjetnog zubala; pomoći sestri u njezi nepokretnih korisnika	važnost održavanja osobne higijene bolesnika/štićenika; osnove o sredstvima za umivanje, pranje, kupanje i njegu; znati pravila sigurnosti pri umivanju, kupanju, pranju i depedikulaciji
12.	pomagati korisniku pri odijevanju i razodijevanju; odijevati ga	pomoći korisniku pri odijevanju, razodijevanju, obuvanju i skidanju odjeće i obuće	pravila odijevanja i obuvanja
13.	pripremati korisnika za hranjenje i hraniti ga ako nema smetnje gutanja, žvakanja ili disanja	pomagati pri smanjenoj mogućnosti hranjenja, hraniti nepokretne bolesnike/štićenike; pomagati pri uzimanju tekućine	osnove prehrane starijih, bolesnih, pokretnih i nepokretnih korisnika; dnevne potrebe organizma za hranom i tekućinom
14.	voditi korisnike (prema potrebi na nužnik), nepokretnima dati posude za nuždu, mijenjati pelene i slično	čistiti i održavati posude za nuždu ili sani-kolica, mijenjati pelene, dezinficirati prostor; pravilno održavati osobnu higijenu korisnika	osnove o izlučivanju stolice, urina i drugih izlučevina iz organizma-eliminacija
15.	pratiti i prevoziti bolesnika na dijagnostičke pretrage i prenositi materijal u laboratorij	čistiti i održavati posude za nuždu ili sani-kolica, mijenjati pelene, dezinficirati prostor; pravilno održavati osobnu higijenu korisnika	način postupanja i čuvanja materijala za pretrage;

16.	sudjelovati u presvlačenju, uređivanju i oblačenju umrlog; primjereno i etično postupati s umrlim	pomagati u poslovima pranja, uređivanja i oblačenja umrle osobe; obavljati pomoćne poslove kod postupka s umrlom osobom i transportom; obavljati postupak sa stvarima umrle osobe i organizirati transport	proces umiranja i osnovni postupci s umrlom osobom
17.	pružiti prvu pomoć	razviti vještine pružanja prve pomoći	osnovna znanja pri pružanju prve pomoći, sadržaj ormarića ili kutije prve pomoći
18.	razviti sposobnost razumijevanja zahtjeva i radnih naloga koje postavlja zdravstveno/medicinsko osoblje	razviti kulturno-higijenske navike, savjesnost, urednost	razlike između poslova pomoćnog osoblja i kompetencija profesionalaca
19.	provoditi mjere zaštite na radu i odabrati prikladnu zaštitnu odjeću te alat i pribor	provoditi mjere zaštite na radu i odabrati prikladnu zaštitnu odjeću te alat i pribor	mjere zaštite na radu; rad na siguran način; odabir zaštitne odjeće i obuće te odgovarajućih zaštitnih sredstava
20.	raditi na primjeren način u zdravstvenoj ili socijalnoj ustanovi; primijeniti poslovni bonton; uvažavati temeljna prava čovjeka	raditi na primjeren i kulturnan način s bolesnikom/štićenikom; osobna higijena i izgled njegovatelja/ice; nošenje zaštitne odjeće i pravilna uporaba, čuvanje tajne, ponašanje za vrijeme obavljanja dužnosti	vrste zdravstvenih i socijalnih ustanova; osnove o organizaciji i djelokrugu rada, kućni red i posebnostima ustanova; definicija etike i obveza čuvanja tajne

3. UVJETI ZA UPIS U PROGRAM OSPOSOBLJAVANJA

U program osposobljavanja za obavljanje poslova negovatelja/ice starijih i nemoćnih osoba može se upisati osoba koja ima:

- završenu osnovnu školu
- 18 godina
- liječničko uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje poslova negovatelja/ice.

Osoba mora biti psihički stabilna (rad s bolesnima, nemoćnima, umirućima, izloženost emocionalnom stresu) i dobre psihofizičke kondicije (podizanje, nošenje, premještanje bolesnika/štićenika). Radi se stojeći, u smjenama te noću.

4. TRAJANJE PROGRAMA I OBLICI IZVOĐENJA

Program osposobljavanja u trajanju od 500 sati realizirat će se redovitom ili konzultativno instruktivnom nastavom. Teorijski dio programa u trajanju od 170 sati izvodi se u učionici ustanove, vježbe se izvode 50 sati u specijaliziranoj učionici opremljenoj za vježbe i praktični dio programa u trajanju od 280 sati koji se izvodi u zdravstvenoj ili socijalnoj ustanovi s kojom ustanova ima sklopljen ugovor o suradnji.

Skupne konzultacije u konzultativno instruktivnoj nastavi izvode se s cijelom obrazovnom skupinom i obvezne su za sve polaznike. Individualne konzultacije će se provoditi neposredno, putem e-maila ili telefonom prema utvrđenom rasporedu.

Rad polaznika na praktičnoj nastavi nadzirat će mentor, u pravilu viša medicinska sestra s položenim stručnim ispitom i najmanje tri do pet godina radnog iskustva u zdravstvenoj, odnosno socijalnoj ustanovi. Prednost pri izboru mentora ima osoba s položenim dopunskim pedagoško-psihološkim i didaktičko-metodičkim obrazovanjem.

5. NASTAVNI PLAN I PROGRAM

5.1. NASTAVNI PLAN

Redni broj	Nastavni predmet	Broj sati			
		P	VJ	PN	UKUPNO
1.	Osnove gerontologije, anatomije i fiziologije	30			30
2.	Njega starijih, nemoćnih i bolesnih osoba	130	30	80	240
3.	Zaštita na radu i prva pomoć	10	20		30
4.	Praktična nastava i praktičan rad u zdravstvenoj i /ili Domu za odrasle , Dnevnom boravku za odrasle			200	200
	UKUPNO	170	50	280	500

P= predavanja (u učionici ustanove)

VJ= vježbe (specijalizirana učionica za izvođenje vježbi)

PN=praktična nastava (u zdravstvenoj i socijalnoj ustanovi)

5.1. NASTAVNI PLAN ZA KONZULTATIVNO-INSTRUKTIVNU NASTAVU

Redni broj	Nastavni predmet	Broj sati			
		P (ind/sk)	VJ	PN	UKUPNO
1.	Osnove gerontologije, anatomije i fiziologije	10/20			30
2.	Njega starijih, nemoćnih i bolesnih osoba	40/90	30	80	240
3.	Zaštita na radu i prva pomoć	4/6	20		30
4.	Praktična nastava i praktičan rad u zdravstvenoj i /ili Domu za odrasle , Dnevnom boravku za odrasle			200	200
	UKUPNO	54/116	50	280	500

5.2. NASTAVNI PROGRAM

5.2.1. Osnove gerontologije, anatomije i fiziologije (predavanja: 30 sati)

Nastavna cjelina	Nastavni sadržaj	
Zdravlje i bolest	Definicija zdravlja i bolesti /SZO/. Osnovni pojmovi i podjela medicine. Definicija njege bolesnika i razlika njege od zdravstvene njege.	P 5
Starost	Definicija gerontologije i starosti /SZO/. Podjela starosti: kronološka i biološka starost. Znakovi starosti i starenja (fizički, psihički, pamćenje i zaboravljanje, emocionalni problemi i slično).	P 5
Osnove anatomije i fiziologije organskih sustava	Imenovati organe, organske sustave i njihove dijelove. Definirati građu i funkciju čovječjeg tijela kao cjeline i opisati odvijanja životnih funkcija organskih sustava za vrijeme bolesti. Osnove anatomije i fiziologije srčano-žilnog, dišnog, probavnog, endokrinog, mokraćnog i lokomotornog sustava. Osnove anatomije i fiziologije krvi i krvotvornih organa.	P 10
Fiziološke i patofiziološke promjene u starosti	Fiziološke promjene na organskim sustavima u starijih osoba (promjene na srčanom i krvožilnom sustavu, dišnom sustavu, probavnom sustavu, mokraćnom sustavu i spolnim organima, endokrinom sustavu). Razlikovanje fizioloških promjena od patoloških. Najčešće promjene i bolesti starijih ljudi. Osnove zaraznih bolesti.	P 10

5.2.2. Njega starijih i nemoćnih te bolesnih osoba (130 sati predavanja, 30 sati vježbi, 80 sati praktične nastave-ukupno 240 sati)

Nastavna cjelina	Nastavni sadržaj	
Uvod u zanimanje	Zanimanje njegovatelj/ica starijih i nemoćnih osoba. Djelokrug rada njegovatelja/ice starijih, nemoćnih i bolesnih osoba. Zdravstveni i socijalni djelatnici u liječenju i skrbi o starijim osobama. Suradnja sa zdravstvenim i socijalnim djelatnicima. Zdravstvene i socijalne ustanove te kućna njega. Organizacija rada u zdravstvenim i socijalnim ustanovama za starije osobe. Kućni red. Prostorije u ustanovi.	P 8 PN 2
Zdravi okoliš i mikroklima	Postupci osiguranja zdrave mikroklike (zidovi, podovi, osvjetljenje, temperatura i svježina zraka, prozračivanje sobe/prostora u kojem boravi starija osoba). Estetsko uređenje i higijensko održavanje okolišnog prostora starije osobe.	P 8 PN 4
Infekcija	Pojam infekcije (definicija i uvjeti potrebni za nastanak). Intrahospitalne infekcije (definicija, mjere sprečavanja te sudjelovanje u sprečavanju njihova nastanka).	P 5
Borba protiv infekcije	Definicija pojmova dezinfekcije. Metode i primjena dezinfekcije (mehanička, kemijska, termička). Izolacija, mjere izolacije. Osnovni pojmovi antiseptike, asepsise i sterilizacije.	P 5 VJ 4 PN 8
Bolesnički krevet	Vrste bolesničkih kreveta. Izgled, dijelovi. Posteljno rublje i postupak s njime. Namještanje i presvlačenje kreveta bez osobe i s osobom u njemu. Promjena položaja korisniku u krevetu.	P 2 VJ 5 PN 8
Zauzimanje povoljnog položaja tijela	Aktivni, pasivni i prisilni položaj u krevetu. Promjena položaja u krevetu. Osiguravanje udobnosti položaja. Pomoć pri ustajanju i lijeganju/sjedenju, korištenju stuba, ulasku i izlasku iz kade, osobnog vozila i sl.	P 3 VJ 4 PN 4
Korištenje pomagala	Osobna pomagala pri hodanju i kretanju (štap, štaka, štapovi, sobna kolica, hodalica, invalidska kolica, nosila), namještanje u bolesničkom krevetu. Pomagala u održavanju osobne higijene-držači u kupaonici i nužniku, sanitarna kolica i noćna posuda. Pomagala pri mijenjanju položaja u krevetu – trapez, ljestve, uzde.	P 5 PN 4
Fiziološke promjene na koži starije osobe	Koža i sluznica. Fiziološka atrofija kože. Smetnje u pigmentaciji. Pruritus senilis. Verrucae seniles. Promjene obraslosti kože dlakama i kosom. Promjene na noktima.	P 3 PN 2

Osobna higijena	Osobna higijena (umivanje, pranje, kupanje, pranje kose, zubi, genitalija). Pranje ruku. Obavljanje nužde. Priprema, odlaganje, higijensko održavanje i dezinfekcija pribora za osobnu higijenu. Provedba i održavanje osobne higijene nepokretnih i inkontinentnih bolesnika. Pranje kose, depedikulacija. Suradnja i nalog medicinske sestre.	P 10 VJ 7 PN 8
Zaštita kože i sluznica u starije osobe	Postupak tuširanja starije i nemoćne osobe. Kupanje u kadi starije i nemoćne osobe. Njega kose i brade. Brijanje brade i brkova. Njega noktiju. Higijena zuba i umjetnog zubala. Sredstva za masažu i postupak masaže leđa i gluteusa. Umivanje i pranje ruku, zubi i genitalija nepokretnoj osobi. Pomoć pri kupanju teže pokretne osobe u krevetu. Toaleta perianalnog područja. Dekubitus – osnovne informacije.	P 10 PN 8
Odijevanje i razodijevanje	Odjeća i obuća. Higijena odjeće i obuće. Postupci pri odijevanju i razodijevanju. Higijena obuće. Postupci kod obuvanja i skidanja obuće. Suradnja i nalog medicinske sestre.	P 3 VJ 2 PN 3
Osnovna načela zdrave prehrane	Osnovni sastojci prehrane (ugljikohidrati, bjelančevine, masti, minerali, vitamini) i njihova funkcija u organizmu. Piramida zdrave prehrane. Prehrambena pravila za starije osobe. Pravilna priprema hrane.	P 5
Unos hrane	Dnevne potrebe organizma za hranom. Raspored obroka. Estetsko serviranje obroka. Pomoć pri hranjenju bolesnika koji nema smetnje gutanja i žvakanja. Suradnja i nalog medicinske sestre.	P 5 PN 3
Unos tekućine	Definicija pojmova hidracije i dehidracije te prepoznavanje znakova dehidracije. Dnevne potrebe organizma za tekućinom. Pomoć pri uzimanju tekućine na usta. Suradnja i nalog medicinske sestre.	P 5 PN 2
Osnovna načela korištenja lijekova	Osnovne informacije o oblicima lijekova, uzimanju lijekova na usta i moguće nuspojave. Suradnja i nalog medicinske sestre ili liječnika	P 3
Osnovni pokazatelji zdravlja i bolesti u starijih i nemoćnih osoba	Načini prepoznavanja promjena na koži i sluznicama. Definiranje stanja svijesti te prepoznavanje poremećaja svijesti. Osnovne informacije o krvnom tlaku i puls u mjeranju krvnog tlaka i pulsa. Osnovne informacije o tjelesnoj temperaturi i mjeranju temperature tijela. Prepoznavanje općeg pogoršanja stanja starije i nemoćne osobe (žurno izvještavanje mjerodavne stručne osobe).	P 10 VJ 2 PN 3

	Umirući i uočavanje karakterističnih promjena. Sigurni znakovi smrti. Postupak s umrlom osobom i transport, postupak sa stvarima umrle osobe.	
Izlučivanje - eliminacija otpadnih tvari	Uporaba nužnika. Uporaba noćne posude, sani-kolica. Pranje i dezinfekcija. Zatvor stolice i proljev. Povraćanje i osnovni postupak pomoći kod povraćanja. Pravilno održavanje osobne higijene bolesnika/štićenika.	P 4 PN 4
Inkontinencija mokraće i stolice	Inkontinencija mokraće (urina). Inkontinencija stolice. Postupak zamjene pelene i uloška. Krevet inkontinentne osobe. Presvlačenje kreveta i dezinfekcija.	P 4 VJ 3 PN 4
Poteškoće u prehrani starijih i nemoćnih osoba	Žvakanje hrane, oštećeno zubalo, bezubost - rješavanje poteškoća. Nepravilan unos hrane i tekućine-rješavanje poteškoća (izvještavanje nadležne stručne osobe). Indeks tjelesne mase i opseg struka, visina i tjelesna težina. Debljina i pothranjenost u starijih osoba.	P 5 PN 4
Osiguravanje sigurnog okoliša	Sprečavanje padova. Siguran i prilagođen namještaj. Skliskost podova. Signalni uređaji za komunikaciju. Izlaganje lošim vremenskim uvjetima i štetnim vanjskim utjecajima (vlaga, studen, propuh, buka, nagle vremenske promjene, onečišćen zrak, prometne gužve) te izbjegavanje njihova štetnog utjecaja na stariju osobu.	P 3 PN 2
Osnovne ljudske potrebe	Definicija i podjela potreba - osnovne, primarne, fiziološke i psihičke. Osnovno o teoriji potreba (Maslow, Glaserr).	P 2
Komuniciranje među ljudima, starijim i nemoćnim osobama i s bolesnicima /štićenicima	Osnovni pojmovi u komunikaciji među ljudima. Zapreke u komunikaciji; verbalna i neverbalna komunikacija. Značaj prepoznavanja neverbalnih poruka i znakova. Senzorno-percepcijski poremećaji u starijih osoba – vid, sluh, njuh, opip (osnove). Komuniciranje sa starijim osobama koje imaju oslabljeni vid i sluh (pravilna komunikacija), hipohondrija, anksioznost, fobija, opsesija (definicija i prepoznavanje). Definicije, osnovni pokazatelji i prepoznavanje konfuznih stanja, depresije, demencije, Alzheimerove bolesti. Komunikacija s bolesnicima/štićenicima i zdravstvenim/socijalnim djelatnicima.	P 5 PN 4
Primjena komunikacije u sprječavanju fizičke dekompenzacije	Fizičke promjene: izostanak higijene, nepravilna prehrana, nezdrave navike, zanemarivanje kontrolnih pregleda i pretraga, neredovito uzimanje lijekova, tjelesna hipoaktivnost i neaktivnost, neprovođenje ili izbjegavanje radne terapije.	P 2

Primjena komunikacije u sprječavanju psihičke dekompenzacije	Osnovne promjene umnih sposobnosti: inteligencija, pamćenje, učenje; nagle promjene u načinu življenja, stresni podražaji i situacije, slaba komunikacija s okolinom, izoliranost, udovištvo, napuštenost, promjena osobnog imidža, gubitak samopoštovanja i samopouzdanja.	P 2
Primjena komunikacije u sprječavanju socijalne izolacije	Čimbenici koji pogoduju pojavi socijalne izolacije, ekonomska nesigurnost, ovisnost o tuđoj pomoći, promjene u socijalnim ulogama i odnosima.	P 2
Frustracije i obrambene reakcije	Obrambene reakcije na frustracije (osnovno o agresiji, regresiji, represiji, povlačenju, maštanju, kompenzaciji, sublimaciji, identifikaciji, racionalizaciji, projekciji).	P 2
Aspekti starenja	Umne sposobnosti starijih osoba: inteligencija, pamćenje, učenje, rješavanje problema, donošenje odluka. Psihološke promjene vezane uz percepciju, menopauzu i andropauzu; odlazak u mirovinu. Stres u starijoj dobi; emocionalni problemi: napuštenost, izoliranost, osamljenost. Kronična ovisnost u starijih osoba: alkoholizam, pušenje, nezdrave navike (pristup starijim osobama).	P 2
Etika	Definicija etike (i primjena u praksi). Poslovni bonton u komunikaciji sa starijim i nemoćnim osobama te članovima njihovih obitelji, kultura ophođenja s drugom osobom i sa zdravstvenim djelatnicima. Obveza čuvanje tajne (i primjena u praksi).	P 5 Vj 3 PN 3
Geroprofilaksa	Definicija pojma geroprofilakse. Primarna i sekundarna prevencija geroprofilakse. Fizička, psihička i socijalna dekompenzacija u starijih osoba.	P 2

5.2.3. Zaštita na radu i prva pomoć (10 sati predavanja, 20 sati vježbi)

Zaštita na radu	Mjere zaštite na radu. Pravilnici o zaštiti na radu i protupožarnoj zaštiti. Opasnosti od električnog udara, otrovnih tvari, zračenja, medicinskih preparata i oprema, požara, nepovoljnih mikroklimatskih uvjeta.	P 3
Mjere osobne zaštite i zaštite starijih i nemoćnih	Zaštitna odjeća (primjena u praksi). Sredstva osobne zaštite – maska, rukavice, pregača. Pravilno pranje ruku. Tjelesni naponi pri radu. Mjere i načini zaštite starijih i nemoćnih osoba.	P 2 VJ 15
Sprječavanje nesreća i postupci prve pomoći	Osnovni postupci prve pomoći - bočni položaj, Heimlichov hvat, tehnika oživljavanja - umjetno disanje (usta-nos, usta-usta) i vanjska masaža srca, uganuća i prijelomi, zaustavljanje krvarenja, opekotine i smrzotine, strujni udar, šok. Sadržaj ormarića i kutije prve pomoći. Službe i ustanove za pružanje pomoći starijim osobama.	P 5 VJ 5

5.2.4. Praktična nastava i praktičan rad u zdravstvenoj i socijalnoj ustanovi (200 sati: od toga 100 sati u zdravstvenoj i 100 sati u socijalnoj ustanovi)

Nastavna cjelina	Nastavni sadržaji	
Njegovatelj/ica starijih i nemoćnih osoba	Prepoznati djelokrug rada svojeg zanimanja. Promicati kvalitetniji i humaniji život starijih osoba.	PN 10
Starenje i bolest	Prepoznati fizičke promjene na organskim sustavima u starijoj dobi. Razlikovati fiziološke od patoloških zbivanja na organskim sustavima u starijoj dobi. Prepoznati pogoršanja i pozvati pomoć.	PN 10
Ustanove za brigu o starijim i nemoćnim osobama i organizacija rada	Vrste zdravstvenih i socijalnih ustanova; osnove o organizaciji i djelokrugu rada, kućni red i posebnostima ustanova; definicija etike i obveza čuvanja tajne.	PN 10
Zaštita i sigurnost na radu	Provoditi mjere zaštite na radu. Provoditi rad na siguran način. Provoditi mjere osobne zaštite i zaštite starijih i nemoćnih osoba. Provoditi mjere sprječavanja infekcija. Sudjelovati u sprječavanju intrahospitalnih infekcija.	PN 20
Osiguranje zdravog i sigurnog okoliša	Estetski urediti i higijenski održavati okoliš starije osobe. Osigurati mikroklimatske uvjete u prostoriji za boravak starije i nemoćne osobe. Primijeniti metode dezinfekcije.	PN 20
Vanjski izgled - promatranje, uočavanje promjena i izvještavanje mjerodavnih osoba	Promatrati vanjski izgled starijih i nemoćnih osoba. Uočiti promjene na koži i sluznicama. Uočiti promjene u pokretljivosti starije i nemoćne osobe i o tome obavijestiti mjerodavne stručne osobe. Prepoznati dekubitalne promjene. Obveza obavještavanja mjerodavnih stručnih zdravstvenih osoba/medicinska sestra.	PN 5
Pokazatelji bolesti u starijih i nemoćnih osoba	Uočiti poremećaj svijesti i o tome obavijestiti nadležne stručne osobe. Izmjeriti temperaturu, puls i krvni tlak, uočiti odstupanja od fizioloških vrijednosti i o tome obavijestiti mjerodavne stručne osobe.	PN 5
Pomoć pri kretanju	Prepoznati smanjenu ili onemogućenu pokretljivost. Pružiti pomoć pri ustajanju iz kreveta, lijezanju, promjeni položaja. Pružiti pomoć pri izlasku iz kade, osobnog	PN 10

	vozila. Pružiti pomoć pri kretanju uz pomagala.	
Bolesnički krevet	Namjestiti krevet i presvući rublje pokretnim i nepokretnim starijim i nemoćnim osobama. Osigurati povoljan položaj i udobnost u krevetu. Namještanje kreveta, presvlačenje rublja inkontinentnim starijim i nemoćnim osobama.	PN 15
Sprječavanje padova i ozljeđivanja	Primijeniti mjere prevencije pada i ozljeđivanja starije i nemoćne osobe. Osigurati pomoć i pomagala pri kretanju. Osigurati zaštitne ograde na krevetu dezorijentiranim osobama i osobama poremećene svijesti. Primijeniti mjere za sigurnost starije i nemoćne osobe u njezinoj okolini (ukloniti višak namještaja i slično).	PN 6
Prva pomoć	Primijeniti osnovne postupke prve pomoći u slučaju ugroženosti života starije i nemoćne osobe (bočni položaj, umjetno disanje, masaža srca, zaustavljanje krvarenja, uganuća, prijelomi, strujni udar, opekotine, smrzotine, šok, Heimlichov hvat) i obavijestiti službu za hitnu medicinsku pomoć.	PN 6
Osobna higijena starijih i nemoćnih osoba	Razvijati higijenske navike (čistoća tijela, ruku, kose, zubi, proteze, odjeće, obuće). Pružiti pomoć pri obavljanju osobne higijene (umivanje, kupanje u kadi, tuširanje, njega kose, noktiju, brijanje). Pratiti redovitost obavljanja osobne higijene. Umivati i prati ruke nepokretnoj osobi. Obavljati toaletu perianalnog područja. Primijeniti mjere zaštite kože i sluznica. Pomoći pri odijevanju, razodijevanju, obuvanju i izuvanju starije i nemoćne osobe. Kupati teže pokretnu/nepokretnu osobu pod nadzorom stručne osobe.	PN 20
Unos hrane i tekućine	Prepoznati probleme u prehrani starije i nemoćne osobe. Servirati obrok. Pripremiti starije i nemoćne osobe za hranjenje. Usitniti hranu kod problema sa žvakanjem hrane. Osigurati tekuću i kašastu hranu kod problema gutanja. Pomoći pri hranjenju i uzimanju tekućine. Hraniti osobe koje nisu u mogućnosti jesti same. Osigurati dovoljan unos tekućine ako nije kontraindicirano.	PN 10

	<p>Prepoznati znakove dehidracije. Uočiti debljinu ili pothranjenost i obavijestiti mjerodavne osobe o tome. Pratiti redovitost uzimanja obroka i tekućine. Uočiti promjene i o tome obavijestiti mjerodavne stručne osobe.</p>	
Eliminacija - izlučivanje otpadnih tvari	<p>Pomagati starijim i nemoćnim osobama pri eliminaciji otpadnih tvari. Dati noćnu posudu ili sanitarna kolica. Pratiti izgled i učestalost stolice i mokraće. Prepoznati inkontinenciju, retenciju, opstipaciju, proljev, patološke primjese i o tome obavijestiti nadležnu stručnu osobu. Promijeniti pelenu ili uložak kod inkontinencije.</p>	PN 15
Geroprofilaksa	<p>Poticati na pozitivno zdravstveno ponašanje. Uočiti nezdravstvena ponašanja starijih i bolesnih osoba. Uočiti pojavu fizičkih i psihičkih promjena i obavijestiti nadležne stručne osobe. Provoditi radnu terapiju, rekreaciju.</p>	PN 5
Animacija korisnika	<p>Poticati na razne oblike razonode, hobije, kulturne, društvene i vjerske aktivnosti.</p>	PN 4
Lijekovi i pretrage	<p>Nadzirati uzimanje lijekova na usta. Podsjećati na redovne kontrole kod liječnika. Obavještavati zdravstveno osoblje.</p>	PN 3
Promjene kod starijih, nemoćnih i bolesnih osoba	<p>Prepoznati smanjenu sposobnost reakcije, pamćenja, koncentracije, emocionalne nestabilnosti, prosuđivanja i izražavanja. Prepoznati gubitak pamćenja. Uočiti poremećaje psihičkog zdravlja i obavijestiti mjerodavne stručne osobe.</p>	PN 7
Komunikacija	<p>Usvojiti pravila dobre i uspješne komunikacije. Prepoznati prepreke u komunikaciji. Prepoznati poruke neverbalne komunikacije. Aktivno slušati stariju i nemoćnu osobu.</p>	PN 7
Njega umirućeg bolesnika i postupak s umrlim	<p>Osigurati uvjete za dostojanstveno umiranje uz nadzor stručne osobe. Osigurati prisutnost bliskih osoba. Provesti njegu umirućeg i postupak nakon smrti uz nadzor stručne osobe.</p>	PN 6
Etika i moral	<p>Poštovati starije i nemoćne osobe. Poticati dobre međuljudske odnose. Čuvati profesionalnu tajnu. Razvijati empatiju. Pružati emocionalnu potporu staroj i nemoćnoj osobi.</p>	PN 6

6. MATERIJALNI UVJETI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA

Ustanova zadovoljava prostorne uvjete propisane Pravilnikom o standardima i normativima te načinu i postupku utvrđivanja ispunjenosti uvjeta u ustanovama za obrazovanje odraslih: posjeduje učionicu opće namjene, specijaliziranu učionicu za izvođenje vježbi, sanitarni čvor, prostorije za nastavnike i administrativno-tehničko osoblje i prostor za arhivu.

Učionice su opremljene potrebnom školskom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i pomagalicama za teorijsku nastavu i specijaliziranom opremom potrebnom za vježbe.

Praktični dio izvodi se u zdravstvenoj ili socijalnoj ustanovi pod nadzorom mentora. Polaznik vodi dnevnik rada te ga potpisanog i ovjerenog predaje u ustanovu kao uvjet pristupanja završnom ispitu.

7. KADROVSKI UVJETI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA

RB	NASTAVNA CJELINA	NASTAVNIK
1.	Osnove gerontologije, anatomije i fiziologije	liječnik–doktor medicine s položenim stručnim ispitom
2.	Njega bolesnika	viša medicinska sestra s položenim stručnim ispitom, najmanje 5 godina radnog iskustva i pedagoško-psihološko obrazovanje
3.	Zaštita na radu i prva pomoć	liječnik–doktor medicine s položenim stručnim ispitom, viša medicinska sestra
4.	Praktični dio	viša medicinska sestra s položenim stručnim ispitom, najmanje 5 godina radnog iskustva i pedagoško-psihološko obrazovanje

8. LITERATURA

Za nastavnike:

Keros, P., Andreis, I., Gamulin, M.: Anatomija i fiziologija, ŠK Zagreb, 1995.

Prlić, N.: Zdravstvena njega, ŠK, Zagreb, 1999.

Volner, Z.: Opća medicinska bakteriologija s epidemiologijom i imunologijom, ŠK Zagreb, 1996.

Fališevac, J.: Zarazne bolesti, Medicinska naklada, Zagreb, 1991.

Vnuk, V.: Urgentna medicina, Alfa Zagreb, 1990.

Sklepić, S.: Hitni medicinski postupci, Varaždin 1996.

Zelmanović, Đ.: Ilustrirani bonton i protokol, SNI, Zrinski, Zagreb, 1985.

Za polaznike je na temelju gore navedene literature izrađena skripta/nastavno pismo.

9. NAČIN EVALUACIJE PROGRAMA

Polaznik na uvid predaje dnevnik rada.

Završna provjera obuhvaća:

provjeru sadržaja potrebnih za samostalno obavljanje poslova njegovatelja/ice
provjeru praktičnih vještina.

Stručni sadržaj:

organizacija rada u zdravstvenim i socijalnim ustanovama

temeljna prava čovjeka/bolesnika

djelokrug rada njegovatelja/ice

osnove komunikacije (oslovljavanje, ponašanje, kultura ophođenja s bolesnikom/štićenikom i njegovom obitelji)

zaštita na radu

bolesnička soba

sprječavanje infekcija (pojam infekcije i dezinfekcije, metode dezinfekcije)

zadaci njegovatelja/ice u provedbi osobne higijene

zadaci njegovatelja/ice u njezi umirućeg bolesnika

osnove bolesti i prva pomoć.

Provjera praktične vještine

Završna provjera obuhvaća pripremu pribora i izvođenje najmanje dva zahvata iz djelokruga rada njegovatelja/ice:

pripremu i uporabu zaštitne radne odjeće i obuće
pranje ruku

pripremu postelnog rublja za presvlačenje bolesničkog kreveta (bez bolesnika i s bolesnikom)

postupak s nečistim rubljem

pripremu pribora za kupanje, pranje kose, njegu zubi (zubala) i izvođenje zahvata

promjenu položaja u krevetu, pomoć pri ustajanju, premještanju iz kreveta na stolac

pripremu pribora, dezinficijensa i provedbu mehaničke i kemijske dezinfekcije (površina, kreveta, pribora za njegu, pljuvačnice, bubrežastih zdjelica, posuda za nuždu i dr.).

Završna provjera programa osposobljavanja provodi se u zdravstvenoj ustanovi ili ustanovi socijalne skrbi.

Završnu provjeru provodi povjerenstvo (3 člana):

- dva iz škole/ustanove za obrazovanje odraslih
- jedan član iz zdravstvene ili socijalne ustanove.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik.

10. UVJERENJE

Nakon što je polaznik zadovoljio na završnoj provjeri, izdaje mu se Uvjerenje o osposobljavanju.

PUČKO OTVORENO UČILIŠTE LABIN
Alda Negrija 11
52220 LABIN

NASTAVNI PLAN I PROGRAM
OSPOSOBLJAVANJA ZA OBAVLJANJE JEDNOSTAVNIH POSLOVA

KUHARA/ICE

Obrazovni sektor: Turizam i ugostiteljstvo

1. NAZIV I STUPANJ SLOŽENOSTI POSLOVA

Skupina i oznaka prema NKZ-u: 5122.11.

Razina složenosti: 2

Naziv poslova: jednostavni poslovi pomoćnog kuhara/ice

2. ZNANJA, VJEŠTINE I SPOSOBNOSTI KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA

Program osposobljavanja za obavljanje jednostavnih poslova pomoćnog kuhara/ice			
RB.	REZULTAT (biti sposoban...)	VJEŠTINE	ZNANJE
1.	Stručno i sigurno obavljati zadaće pripremnih i pomoćnih poslova za pripremu hrane u restoranima i drugim ugostiteljskim objektima	Sigurno obavljanje sljedećih zadaća: priprema namirnica za pripremu hrane izrada određenih sastavnih dijelova za pripremu jela rukovanje alatima, strojevima i opremi za pripremu hrane u kuhinji servisiranje i održavanje opreme koja se koristi u kuharstvu održavanje higijene radnog prostora održavanje osobne higijene održavanja i vođenja brige o higijenskoj ispravnosti namirnica	Znati o: tehnikama rada i organizaciji rada u području pripreme jela uporabi sredstava rada koja u suvremenom kuharstvu tehnološkim postupcima u pripremanju jela ostvarivanju zadaća ekonomičnog i racionalnog pripremanja hrane standardnoj prehrani, standardima u obrocima, živežnim namirnicama, kuhinjskom posuđu i njegovoj namjeni
3.	Ponašati se sukladno poslovnom bontonu u ugostiteljstvu	koristiti se pravilima uljudnog ponašanja u komunikaciji s gostima i ostalim djelatnicima vješto korištenje verbalne i neverbalne komunikacije	porijeklo riječi bonton, zancenje i vrijeme pojavljivanja pojam i vrste komunikacija verbalna

		vještina uspostavljanja socijalnih odnosa (ljubaznost, gostoljubljujnost, obzirnost,poštovanje i tolerancija)	neverbalna važnost komuniciranja pravila uljudnog ponašanja i opće odrednice
3.	Znati provoditi mjere zaštite na radu	Sigurno kretanje u kuhinji, izvođenju poslova kuhanja i koristiti zaštitna sredstava	O opasnostima u kuhinji (od struje, požara i dr.) Propisi o mjerama zaštite na radu
4.	Znati provoditi mjere zaštite od požara	Sigurno korištenje sredstava za zaštitu od požara koja se koriste na mjestu rada	Osnovno i pojmovno o gorenju i gašenju, uvjetima za gorenje i gašenje, tvarima, produktima gorenja, uzrocima i izvorima požara, sredstvima za gašenje
5.	Znati pružiti neophodnu prvu pomoć u slučaju ozljede na radu s ciljem zaštite života do dolaska stručnih osoba	Sigurno korištenje osnovnih sredstava za zaustavljanje krvarenja i drugih oblika neophodne prve pomoći na mjestu događaja	Znati koja sredstva koristiti i primijeniti kod pojedinih opasnosti Koji su postupci i obveze nakon nesreće

3. UVJETI ZA UPIS U PROGRAM

U program osposobljavanja za obavljanje poslova kuhara/ice može se upisati osoba koja ima:

- prethodno završenu osmogodišnju školu
- najmanje 18 godina starosti
- zdravstvene i psihofizičke sposobnosti za rad kuhara (odgovarajuće liječničko uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti)

4. TRAJANJE PROGRAMA I OBLICI IZVOĐENJA

Cjelokupan program osposobljavanja se provodi u trajanju od 180 nastavnih sati. Realizirat će se redovitom ili konzultativno-instruktivnom nastavom. Teoretski dio nastave u trajanju od 80 sati realizirat će se u učionici Učilišta.

Konzultativno-instruktivna nastava se provodi u skladu s pozitivnim propisima koji reguliraju oblike izvođenja nastave. Skupne konzultacije se izvode s cijelom obrazovnom skupinom i obvezne su za sve polaznike. Individualne konzultacije se provode prema potrebi polaznika neposredno, putem e.maila i telefonom. Za neposredne konzultacije Učilište će osigurati vrijeme u kojem će izvođači nastave biti na raspolaganju polaznicima. Na isti način će biti osigurano vrijeme u kojem će izvođači nastave biti na raspolaganju polaznicima za konzultacije putem telefona. Polaznici će moći u svako vrijeme tražiti konzultaciju postavljanjem pitanja putem e-maila ili SMS poruke.

Praktični dio programa u trajanju od 100 sati provodi se u tvrtki ili ugostiteljskom objektu koji se bave pripremom hrane sa kojim Učilište ima odgovarajući ugovor o suradnji.

Praktična nastava se izvodi pod nadzorom stručnog instruktora.

5N5. NASTAVNI PLAN I PROGRAM

5. 1. Nastavni plan

	PREDMET-NASTAVNA CJELINA	Ukupno sati	Br. sati skup. konzul.	Br. sati ind. konzul.
1.	Ugostiteljska roba i oprema	20	15	5
2.	Osnove kuharstva	50	34	16
3.	Higijena i zdravlje	6	4	2
4.	Zaštita na radu, zaštita od požara i prva pomoć	4	3	1
	Ukupno teorijske nastave:	80	56	24
5.	Praktičan rad	100	-	-
	Ukupno sati:	180	-	-

5. 2. Nastavni program

5. 2. 1. Ugostiteljska roba i oprema - 20

NASTAVNA CJELINA	NASTAVNI SADRŽAJI	
Uvod	Sadržaj predmeta Temeljne značajke zanimanja kao preduvjet za uspješno obavljanje poslova na radnom mjestu. Načini organiziranja radnog procesa Obroci u ugostiteljstvu	P 2
Ugostiteljska oprema	ugostiteljsko posuđe i pribor radni stolovi perilica posuđa hladnjaci, zamrzivači, rashladne komore mesoreznice i uređaji za meso pećnice, peći, štednjaci, roštilji pekarska oprema i strojevi	P 3
Poznavanje robe	naučiti pojam robe, vrste i načine ocjenjivanje kakvoće robe smjernice za kakvoću robe vrste ambalaže	P1
Prehrambene namirnice	važnost ishrane za tjelesnu snage i umne sposobnosti nepravilna prehrana (štetne posljedice) mjere za očuvanje higijenske ispravnosti namirnica koje se poslužuju u ugostiteljstvu	P 2
Namirnice i njihov sastav	sastavnice živežnih namirnica sastavnice organskog porijekla sastavnice anorganiskog porijekla čuvanje živežnih namirnica konzerviranje živežnih namirnica	P 2
Namirnice životinjskog porijekla	meso peradi meso iz klaonice meso divljači mesni proizvodi riba (morska i slatkovodna) riblji proizvodi mlijeko i proizvodi od njega jaja i jela od jaja čuvanje mlijeka, mliječnih proizvoda čuvanje jaja konzerviranje mlijeka, mliječnih proizvoda i jaja	P 2
Ulja i masti	životinjskog porijekla biljnog porijekla	P 1
Namirnice biljnog porijekla	žitarice i proizvodi od žitarica voće i voćni proizvodi povrće i povrtni proizvodi čuvanje namirnica biljnog porijekla konzerviranje namirnica biljnog porijekla	P 2

Osvježavajući napici	kava čaj kakao	P 2
Začini	vrste začina namjena alkoholna pića (upotreba u kuharstvu)	P 1
Povrće	svježe lisnato i plodasto povrće za salatu ostalo povrće koje se koristi za spravljanje salata priprema raznog povrća za spremanje jela	P 2

5. 2.2. Osnove kuharstva - 50

NASTAVNA CJELINA	NASTAVNI SADRŽAJI	
Uvod	ugostiteljska kuhinja i načini organiziranja radnog procesa obroci u ugostiteljstvu tehnološki postupci gotovljenja živežnih namirnica stručni izrazi nazivi pojedinih jednostavnih jela podjela i vrste osnova jela pripremanje , gotovljenje i pravilna uporaba raznih elemenata (estrakti, marinade, nadjevi, smjese, temeljaca i sl.)	P 7
Zajuttrak	temeljne značajke zajutraka topli napici jednostavna jela za zajuttrak vrste zajutraka buffet i integral zajuttrak	P 1
Salate	od sirovih namirnica od kuhanih namirnica miješane salate voćne salate	P 4
Tehnološki postupci kod prigotavljanja namirnica	vrste tehnoloških postupka značajke tehnoloških postupka termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla termička obrada povrća pirjanje sotiranje prženje gratiniranje glaziranje	P 5
Juhe	temeljci bistre juhe krem juhe	P 4
Prilozi i variva	jela od povrća jela od tjestenina jela od riže i žitarice	P 2
Predjela	hladna predjela topla predjela	P 5
Tijesta	dizano tijesto vučeno tijesto tekuće tijesto krumpirovo tijesto domaće tijesto	P 2
Gotova jela	od govedine od teletine od svinjetine od peradi od divljači od iznutrica od riba	P 8

	od rakova od mekušaca	
Jela po narudžbi	jednostavna jela s roštilja	P 5
Slatka jela	kreme jela od lijevanog tijesta	P 5
Jelovnik i meny	jelovnik i meny sastavljanje jelovnika i menia za ugostiteljske objekte nižih kategorija	P 2

Objašnjenje

U ostvarivanju programskih sadržaja nastojati polaznicima više i detaljnije objašnjavati one sadržaje koji su im potrebni pri obavljanju zadaća kuhara. Posebno u objašnjavanju rada sa određenim sredstvima nastojati istaknuti opasnosti od povreda i štetnosti koje mogu biti opasne za sigurnost i zdravlje korisnika pića i hrane koja se poslužuje u ugostiteljskim objektima.

5.2.3. Higijena i zdravlje – 6

NASTAVNA CIJELINA	NASTAVNI SADRŽAJI	
Uvod	Osnovni pojmovi o higijeni te važnosti održavanja osobne higijene osobna higijena ugostiteljskog radnika u prostoru ugostiteljskog objekta i izvan njega održavanje čistoće odjeće i obuće ugostiteljskog radnika	P 1
Higijena opreme i Posuđa	higijena opreme i posuđa kao najvažnijih čimbenika u zaštiti zdravlja zaposlenih i gostiju ugostiteljskih objekata način prevencije zaraznih bolesti u cilju sprečavanja širenja istih profesionalne bolesti i ozljede na radu zaštita od bolesti i ozljeda	P 3
Higijena prehrane	mjere za očuvanje higijenske ispravnosti namirnica postupci čuvanja namirnica trovanje hranom štetni utjecaji na zdravlje čovjeka	P 2

5. 2. 4. Zaštita na radu, zaštita od požara i prva pomoć - 4

NASTAVNA CJELINA	OKVIRNI SADRŽAJI	SATI
Zaštita na radu	zadaci zaštite pri radu zakonski propisi o zaštiti na radu specifičnost rada kuhara klimatske prilike vrste najčešćih opasnosti tjelesno naprezanje i nefiziološki položaj tijela mehaničke opasnosti plinovi kemijske štetne tvari pri radu kuhara specifičnosti zaštite pri radu kuhara (opasnosti pri rukovanju alatima i strojevima i dr.) mjere zaštite pri radu kuhara koje je propisao proizvođač određenih sredstava i materijala ostali izvori opasnosti koji se pojavljuju u okruženju (mjestu rada kuhara drugi strojevi, uređaji i dr.) način zaštite od navedenih i konkretno opisanih opasnosti osobna zaštitna sredstva koja se obvezno koriste pri radu kuhara te način njihova korištenja Mjere osobne zaštite kuhara kontrola alata i strojeva prije, tijekom i nakon rada održavanje alata i sredstava rada tijekom rada	P 1

	<p>Obveze djelatnika iz zaštite na radu: ispravno nošenje osobne zaštitne opreme pridržavanje svih mjera sigurnosti pri radu koje je propisao proizvođač određenih sredstava i alata prijava nesreće na radu</p>	
Zaštita od požara	<p>gorenju i gašenju uvjeti za gorenje i gašenje podjela tvari s obzirom na gorivost produkti gorenja temperatura paljenja zrak Požarne opasnosti i mjere zaštite uzroci požara izvori paljenja vrste požara uvjeti širenja požara aparati za gašenje požara pružna sredstva za gašenje požara gašenje manjih početnih požara na strojevima Vatro zaštitne mjere gašenju požara sredstva i oprema za gašenje požara aparati za gašenje hidranti pružna sredstva za gašenje požara</p>	P 1
Prva pomoć	<p>Pojam Specifičnosti prve pomoći u uvjetima rada kuhara Sredstva za pružanje prve pomoći Postupci mjere u slučaju povreda (pregled povrijeđene osobe, redoslijed pružanja prve pomoći) Stanje nesvijesti (šok, prividna ili klinička smrt – uzroci nastanka) Reanimacija Postupak s ranom Metode zaustavljanja vanjskog krvarenja Povrede glave Povrede grudnog koša, trbuha Opekotine Smrzotine Povrede kostiju i zglobova Trovanja Najčešće povrede koje se događaju pri radu kuhara Pružanje prve pomoći za ove slučajeve: strana tijela u oku trovanje kemijskim tvarima davanje umjetnog disanja postupak pri ozlijeđenoj kralježnici</p>	P 2

Objašnjenja:

Kroz ostvarivanje programskih sadržaja potrebno je nastojati čim više polaznike upoznati sa praktičnim i bitnim sadržajima koji su neophodni za postizanje osnovne razine znanja u rukovanju sredstvima za zaštitu na radu, gašenje požara i pružanje prve pomoći koja se nalaze u okruženju rada (na mjestu izvršavanja radnih zadataka) te pravilnom i sigurnom rukovanju potrebnim sredstvima.

Pri ostvarivanju ovih sadržaja potrebno je samo ukratko ponoviti sva praktična znanja. Provjeriti da li polaznici znaju određene postupke koje su eventualno savladali u raznim ranijim osposobljavanjima.

5. 2. 5. Praktična nastava - 100

NASTAVNA CJELINA		NASTAVNA SADRŽAJI	
Organizacija i rad u kuhinji		Organizacija rada u kuhinjskom traktu. Obavljanje pomoćnih poslova u kuhinji. Odlaganje i pranje upotrijebljenog pribora i posuđa. Rukovanje, čišćenje i održavanje termičkih uređaja i strojeva u kuhinji. Održavanje, korištenje i upoznavanje uređaja za hlađenje i zamrzavanje živežnih namirnica. Čišćenje, pranje i pripremanje povrća uz pravilnu primjenu alata i jednostavnijih strojeva i aparata koji se koriste u suvremenoj kuhinji.	PN 20
Tehnološki gotovljenja namirnica	postupci živežnih	Termičke obrade namirnica biljnog i životinjskog podrijetla postupci pripreme povrća: čišćenje, pranje, ljuštenje i rezanje pripreme za termičku obradu povrća (za kuhanje, pečenje, pirjanje i prženje) postupci pripreme mesa za termičku obradu	PN 20
Ostali jednostavni poslovi u kuhinji		Priprema povrća za pravljenje salata i priloga od svježeg i kuhanog povrća. Priprema raznog povrća za prigrutivanje jela. Začini za jednostavnije salate. Prigotivanje jednostavnih salata od lisnatog povrća.	PN 60

	Priprema jednostavnih temeljnih umaka . Izlaganje i posluživanje jednostavnih vrsta zajutraka. Pripremanje, gotovljenje , ukrašavanje i posluživanje hladnih predjela od: - povrća - jaja - riba	
Ukupno radnih sati uz nadzor iskusnog kuhara		100

Objašnjenja

Nastavu izvoditi u kuhinjama ugostiteljskih objekata u kojima se vrši priprema i posluživanje jela gostima.

Sve praktične radnje polaznici u kuhinji izvršavaju uz neposredni nadzor instruktora – mentora koji neposredno upućuju polaznika na pravilno i sigurno izvođenje radnji na pripremi hrane.

Polaznici trebaju tijekom praktične nastave izvoditi sve radnje i postupke predviđene okvirnim programom i uz neposrednu pomoć mentora.

6. MATERIJALNI UVJETI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA

Učilište zadovoljava prostorne uvjete propisane Pravilnikom o standardima i normativima te načinu i postupku utvrđivanja ispunjenosti uvjeta u ustanovama za obrazovanje odraslih: posjeduje učionicu opće namjene izvođenje nastave i sanitarni čvor, prostorije za nastavnike i administrativno-tehničko osoblje i prostor za arhivu.

Učionice su opremljene potrebnom školskom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i pomagalicama za teorijsku nastavu.

Praktični dio izvodi se u tvrtki koja se bavi pripremom hrane pod nadzorom mentora. O tomu Učilište ima ugovor o poslovnoj suradnji. Polaznik vodi dnevnik rada te ga potpisanog i ovjerenog predaje u Učilište kao uvjet pristupanja završnoj provjeri.

7. KADROVSKI UVJETI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA

Osigurani su kadrovi koji će raditi na izvođenju programa sukladno pozitivnim propisima iz područja obrazovanja.

8. LITERATURA

RB	NASTAVNI	NASLOV	
	PREDMET – PODRUČJE	Za polaznike	Za nastavnike
1.	Ugostiteljska roba i oprema	Posebno izrađen materijal u izdanju Učilišta Hemel i dr.: Poznavanje robe za ugostiteljstvo Skupina autora: Higijena za ugostitelje	Hemel i dr.: Poznavanje robe za ugostiteljstvo Skupina autora: Higijena za ugostitelje
2.	Zaštita na radu, zaštita od požara i prova pomoć	Posebno izrađeni priručnici iz zaštite na radu Pravilnici o zaštiti na radu Zakon o zaštiti na radu Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na prvu pomoć – str. 63 - 87), MARDID, Zagreb, 1998. Za dio iz zaštite od požara: Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na zaštitu od požara – str. 8 – 43), MARDID, Zagreb, 1998	Posebno izrađeni priručnici iz zaštite na radu Pravilnici o zaštiti na radu Zakon o zaštiti na radu Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na prvu pomoć – str. 63 - 87), MARDID, Zagreb, 1998. Za dio iz zaštite od požara: Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na zaštitu od požara – str. 8 – 43), MARDID, Zagreb, 1998
3.	Kuharstvo	Balent i dr.: Kuharstvo, Školska knjiga, Zagreb	Balent i dr.: Kuharstvo, Školska knjiga, Zagreb
4.	Higijena i zdravlje	Posebno izrađen materijal od strane Učilišta i stručnog kadra	Skupina autora: Higijena za ugostitelje
5.	Praktična nastava	Kuhinja ugostiteljskog objekta u kojoj se vrši priprema i posluživanje jela gostima	Kuhinja ugostiteljskog objekta u kojoj se vrši priprema i posluživanje jela gostima

9. NAČIN EVALUACIJE PROGRAMA

Polaznik na uvid predaje dnevnik rada.

Završna provjera obuhvaća:

Pismenu provjeru sadržaja potrebnih za samostalno obavljanje poslova pripreme hrane
Provjeru praktičnih vještina.

1. Stručni sadržaj:

organizacija rada u kuhinji
djelokrug rada kuhara
zaštita na radu

zaštita od požara
prva pomoć kuhara

2. Provjera praktične vještine

Završna provjera obuhvaća pripremu sredstava rada i izvođenje pripreme hrane:
pripremu i uporabu zaštitne radne odjeće i obuće
pripremu sredstava i alata koji se koristi pri radu

Završna provjera programa osposobljavanja provodi se u kuhinj u kojoj se obavljaju poslovi pripreme.

Završnu provjeru provodi povjerenstvo (3 člana):

dva iz Učilišta

jedan član iz tvrtke ili ugostiteljskog objekta koje obavlja poslove pripreme hrane.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik.

10. UVJERENJE O OSPOSOBLJAVANJU

Nakon što polaznik zadovolji na završnoj provjeri izdaje mu se uvjerenje o osposobljavanju za obavljanje jednostavnih poslova pomoćnog kuhara/ice .

PUČKO OTVORENO UČILIŠTE LABIN
Alda Negrija 11
52220 LABIN

NASTAVNI PLAN I PROGRAM
OSPOSOBLJAVANJA ZA OBAVLJANJE
JEDNOSTAVNIH POSLOVA

KONOBARA/ICE

Obrazovni sektor: Turizam i ugostiteljstvo

1. NAZIV I STUPANJ SLOŽENOSTI POSLOVA

Skupina i oznaka prema NKZ-u: 5122.11.

Razina složenosti: 2.

Naziv poslova: jednostavni poslovi pomoćnog konobara/ice

2. ZNANJA, VJEŠTINE I SPOSOBNOSTI KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA

Program osposobljavanja za jednostavne poslove pomoćnog konobara/ice			
RB.	REZULTAT (biti sposoban...)	VJEŠTINE	ZNANJE
1.	Stručno i sigurno obavljati zadaće pripremnih i pomoćnih poslova znanja iz pružanja usluga posluživanja jela i pića u ugostiteljstvu uz nadzor iskusnog konobara.	Sigurno obavljanje sljedećih zadaća: Nošenje i posluživanje jela i pića Serviranje jela i pića Točenje pića Odlaganje jela i pića Sklanjanje upotrijebljenog pribora i posuđa Primjereno održavanje: osobne higijene higijene odjeće higijene radnog prostora higijene hrane i pića	Znati o: tehnikama rada i organizaciji rada u području posluživanja u ugostiteljskoj djelatnosti sredstvima rada koja se koriste u suvremenom ugostiteljskom posluživanju tehnološkim postupcima u posluživanju jela i pića ekonomičnom i racionalnom posluživanju pravilno postavljanje stola pravilno serviranje jela i pića
2.	Ponašati se sukladno poslovnom bontonu u ugostiteljstvu	koristiti se pravilima uljudnog ponašanja u komunikaciji s gostima i ostalim djelatnicima	porijeklo riječi bonton, zadržavanje i vrijeme pojavljivanja pravila uljudnog ponašanja i opće odrednice ponašanje sukladno bontonu u ugostiteljstvu

			kvalitetan i profesionalan odnos prema gostu
3.	Komunikacija u ugostiteljstvu	vješto korištenje - verbalne komunikacije (na materinjem i stranom jeziku) - neverbalne komunikacije vještina uspostavljanja socijalnih odnosa (ljubaznost, gostoljublje, obzirnost, poštovanje i tolerancija)	primjerenom komuniciranju s domaćim gostima Poznavanje stranog jezika potrebnog za komunikaciju prema zahtjevima radnog mjesta pojam i vrste komunikacija verbalna neverbalna važnost komuniciranja
2.	Znati provoditi mjere zaštite na radu	Sigurno kretanje u restoranu, izvođenju poslova posluživanja jela i pića i koristiti zaštitna sredstava	O opasnostima u restoranu (od struje, požara i dr.) Propisi o mjerama zaštite na radu
3.	Znati provoditi mjere zaštite od požara	Sigurno korištenje sredstava za zaštitu od požara koja se koriste na mjestu rada	Osnovno i pojmovno o gorenju i gašenju, uvjetima za gorenje i gašenje, tvarima, produktima gorenja, uzrocima i izvorima požara, sredstvima za gašenje
4.	Znati pružiti neophodnu prvu pomoć u slučaju ozljede na radu s ciljem zaštite života do dolaska stručnih osoba	Sigurno korištenje osnovnih sredstava za zaustavljanje krvarenja i drugih oblika neophodne prve pomoći na mjestu događaja	Znati koja sredstva koristiti i primijeniti kod pojedinih opasnosti Koji su postupci i obveze nakon nesreće

3. UVJETI ZA UPIS U PROGRAM

U program osposobljavanja za obavljanje poslova u zanimanju može se upisati osoba koja ima:

- prethodno završenu osmogodišnju školu
- najmanje 18 godina starosti
- zdravstvene i psihofizičke sposobnosti za rad konobara (odgovarajuće liječničko uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti)

4. TRAJANJE PROGRAMA I OBLICI IZVOĐENJA

Cjelokupan program osposobljavanja se provodi u trajanju od 172 nastavnih sati. Realizirat će se redovitom ili konzultativno-instruktivnom nastavom. Teoretski dio nastave u trajanju od 54 sati realizirat će se u učionici Učilišta.

Konzultativno-instruktivna nastava se provodi u skladu s pozitivnim propisima koji reguliraju oblike izvođenja nastave. Skupne konzultacije se izvode s cijelom obrazovnom skupinom i obvezne su za sve polaznike. Individualne konzultacije se provode prema potrebi polaznika neposredno, putem e.maila i telefonom. Za neposredne konzultacije Učilište će osigurati vrijeme u kojem će izvođači nastave biti na raspolaganju polaznicima. Na isti način će biti osigurano vrijeme u kojem će izvođači nastave biti na raspolaganju polaznicima za konzultacije putem telefona. Polaznici će moći u svako vrijeme tražiti konzultaciju postavljanjem pitanja putem e-maila ili SMS poruke.

Praktični dio programa u trajanju od 100 sati provodi se u poduzeću ili ugostiteljskom objektu koji se bave pripremom hrane sa kojim Učilište ima odgovarajući ugovor o suradnji.

Praktična nastava se izvodi pod nadzorom stručnog mentora.

5. NASTAVNI PLAN I PROGRAM

5. 1. Nastavni plan

	PREDMET-NASTAVNA CJELINA	Ukupno sati	Br. Sati skup. konzul.	Br. sati ind. konzul.
1.	Ugostiteljska roba i oprema	14	9	5
2.	Higijena i zdravlje	4	3	1
3.	Ugostiteljsko posluživanje	40	27	13
4.	Komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	10	7	3
5.	Zaštita na radu, zaštita od požara i prva pomoć	4	3	1
	Ukupno teorijske nastave:	72	49	23
6.	Praktičan rad	100	-	-
	Ukupno sati:	172		

5. 2. Nastavni program

5. 2. 1. Ugostiteljska roba i oprema - 14

NASTAVNA CJELINA	NASTAVNI SADRŽAJI	
Uvod	Sadržaj predmeta O jednostavnim poslovima konobara/ice	P 1
Namirnice životinjskog porijekla	meso peradi meso iz klaonice meso divljači mesni proizvodi riba (morska i slatkovodna) riblji proizvodi mlijeko i proizvodi od njega jaja i jela od jaja čuvanje mlijeka, mliječnih proizvoda čuvanje jaja konzerviranje mlijeka, mliječnih proizvoda i jaja	P 1
Ulja i masti	životinjskog porijekla biljnog porijekla	P 1
Namirnice biljnog porijekla	žitarice i proizvodi od žitarica voće i voćni proizvodi povrće i povrtni proizvodi čuvanje namirnica biljnog porijekla konzerviranje namirnica biljnog porijekla	P 2
Alkoholna pića	vinogradarstvo i podrumarstvo Hrvatske proizvodnja i čuvanje vina vrste vina vrste piva žestoka alkoholna pića likeri štetne posljedice prekomjernog konzumiranja alkohola (alkoholizam) bezalkoholna pića	P 2
Osvježavajući napici	kava čaj kakao	P 2
Začini	vrste začina namjena alkoholna pića (upotreba u kuharstvu)	P 1
Restoran	Namještaj Restoracijsko rublje Stolno posuđe Mali stolni inventar Restoracijska kolica za posluživanje Održavanje inventara i pribora	P 2
Uređaji i aparati u ugostiteljstvu	Vitrine Ormari Uređaji za hlađenje pića Uređaji za hlađenje hrane	P 2

	Topli stolovi Grijači Ledomati Električne mješalice Kuhala za kavu i čaj Aparati za pranje čaša Perilice suđa Kolica za pripremljavanje jela i slastica Kuhalo za žestu Održavanje uređaja i aparata	
--	---	--

Objašnjenje

U ostvarivanju programskih sadržaja nastojati polaznicima više i detaljnije objašnjavati one sadržaje koji su im potrebni pri obavljanju zadaća konobara. Posebno u objašnjavanju rada sa određenim sredstvima nastojati istaknuti opasnosti od povreda i štetnosti koje mogu biti opasne za sigurnost i zdravlje korisnika pića i hrane koja se poslužuje u ugostiteljskim objektima.

5.2.2. Higijena i zdravlje – 4

NASTAVNA CIJELINA	NASTAVNI SADRŽAJI	
Uvod	O važnosti održavanja osobne higijene i higijene u radnom prostoru	1
Higijena opreme i posuđa	higijena opreme i posuđa profesionalne bolesti i ozljede na radu zaštita od bolesti i ozljeda mjere za očuvanje higijenske ispravnosti namirnica koje se poslužuju u ugostiteljstvu	3

5. 2.3. Ugostiteljsko posluživanje – 40

NASTAVNA CJELINA	NASTAVNI SADRŽAJI	

Uvod	<p>O posluživanju u ugostiteljstvu</p> <ul style="list-style-type: none"> - sadržaji i značenje posluživanja - značenje posluživanja za zadovoljstvo gosta <p>Kultura posluživanja Primjerena komunikacija Osnove stranog jezika za potrebe ugostiteljstva Inventar za posluživanje Prostorije koje se koriste za posluživanje Pribor za posluživanje Održavanje prostora za posluživanje</p>	P 4
Faze poslužnog procesa	<p>pripremni radovi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - u blagovaonici - u konobarskoj pripremnici - točionici pića <p>završni radovi :</p> <ul style="list-style-type: none"> u blagovaonici u konobarskoj pripremnici u točionici pića 	P 3
Sredstva ponude i prodaje jela i pića	<p>elementi jelovnika elementi vinske karte elementi cjenika pića i napitaka</p>	P 5
Posluživanje u ugostiteljstvu	<p>pravila posluživanja ispravno korištenje pojedinih uređaja i aparata u ugostiteljstvu serviranje hrane i pića postavljanje stola (pribora za jelo i tanjura)</p>	P 8
Dnevni obroci u ugostiteljstvu	<p>dnevni obroci glavni obroci međubroci vrijeme posluživanja vrste i sastav dnevnih obroka postave z adnevne obroke jednostavni meny postave za obroke prema meniyu</p>	P 3
Pripreme za posluživanje dnevnih obroka	<p>radovi u prostoriji konobara u kojoj se priprema posluživanje priprema stolnog rublja</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravilno prekrivanje stola stolnjakom, nadstolnjakom - pravilno slaganje platnenog ubrusa - pravilno postupanje s upotrebljenim rubljem <p>vježbanje tehnike nošenja tanjura, čaša, pribora za jelo i drugog inventara odabir i brisanje posuđa, pribora za jelo, pribora za posluživanje jela, čaša i uređaja malog stolnog inventara pripremni radovi u blagavaonici</p>	P 6

uređenje konobarskih radnih stolova i izložbenog stola		
Posluživanja jela	zajuttrak ručak večera ručno posluživanje posluživanje uz pomoć kolica pospremanje upotrijebljenog pribora za jelo i posuđa slaganje upotrijebljenog pribora i posuđa nošenje upotrijebljenog pribora i posuđa odlaganje upotrijebljenog pribora i posuđa odlaganje suđa u praonicu odlaganje čaša u točionicu	P 7
Posluživanje pića i napitaka u baru	vrste i tipovi barova specifičnosti rada u baru posluživanje pića: posluživanje aperitiva i dižestiva žestica vina posluživanje zatvorenih vina - šampanjca - čaja - kave - sokova i dr.	P 4<>

5.2.4. Komunikacija i bonton u ugostiteljstvu - 10

Primjerena komunikacija kod posluživanja	Vrste komunikacija verbalna neverbalna na materinjem jeziku na stranom jeziku (osnove stranog jezika za potrebe struke) poslovna etika prepoznavanje želja gosta	8
Bonton	Primjena bontona u ugostiteljstvu	2

5. 2. 5. Zaštita na radu, zaštita od požara i prva pomoć - 4

NASTAVNA CJELINA	OKVIRNI SADRŽAJI	SATI
Zaštita na radu	zadaci zaštite pri radu zakonski propisi o zaštiti na radu specifičnost rada konobara klimatske prilike vrste najčešćih opasnosti tjelesno naprezanje i nefiziološki položaj tijela	P 1

	<p>mehaničke opasnosti plinovi kemijske štetne tvari pri radu konobara specifičnosti zaštite pri radu konobara (opasnosti pri rukovanju alatima i strojevima i dr.) mjere zaštite pri radu konobara koje je propisao proizvođač određenih sredstava i materijala ostali izvori opasnosti koji se pojavljuju u okruženju (mjestu rada konobara drugi strojevi, uređaji i dr.) način zaštite od navedenih i konkretno opisanih opasnosti osobna zaštitna sredstva koja se obvezno koriste pri radu konobara te način njihova korištenja Mjere osobne zaštite konobara kontrola alata i strojeva prije, tijekom i nakon rada održavanje alata i sredstava rada tijekom rada Obveze djelatnika iz zaštite na radu: ispravno nošenje osobne zaštitne opreme pridržavanje svih mjera sigurnosti pri radu koje je propisao proizvođač određenih sredstava i alata prijava nesreće na radu</p>	
Zaštita od požara	<p>gorenju i gašenju uvjeti za gorenje i gašenje podjela tvari s obzirom na gorivost produkti gorenja temperatura paljenja zrak Požarne opasnosti i mjere zaštite uzroci požara izvori paljenja vrste požara uvjeti širenja požara aparati za gašenje požara priručna sredstva za gašenje požara gašenje manjih početnih požara na strojevima Vatro zaštitne mjere gašenju požara sredstva i oprema za gašenje požara aparati za gašenje hidranti priručna sredstva za gašenje požara</p>	P 1
Prva pomoć	<p>Pojam Specifičnosti prve pomoći u uvjetima rada konobara Sredstva za pružanje prve pomoći Postupci mjere u slučaju povreda (pregled povrijeđene osobe, redosljed pružanja prve pomoći) Stanje nesvijesti (šok, prividna ili klinička smrt – uzroci nastanka) Reanimacija Postupak s ranom Metode zaustavljanja vanjskog krvarenja Povrede glave Povrede grudnog koša, trbuha Opekotine Smrzotine Povrede kostiju i zglobova</p>	P 2

	Trovanja Najčešće povrede koje se događaju pri radu konobara Pružanje prve pomoći za ove slučajeve: strana tijela u oku trovanje kemijskim tvarima davanje umjetnog disanja postupak pri ozlijeđenoj kralježnici	
--	--	--

Objašnjenja:

Kroz ostvarivanje programskih sadržaja potrebno je nastojati čim više polaznike upoznati sa praktičnim i bitnim sadržajima koji su neophodni za postizanje osnovne razine znanja u rukovanju sredstvima za zaštitu na radu, gašenje požara i pružanje prve pomoći koja se nalaze u okruženju rada (na mjestu izvršavanja radnih zadataka) te pravilnom i sigurnom rukovanju potrebnim sredstvima.

Pri ostvarivanju ovih sadržaja potrebno je samo ukratko ponoviti sva praktična znanja. Provjeriti da li polaznici znaju određene postupke koje su eventualno savladali u raznim ranijim osposobljavanjima.

5. 2. 6. Praktična nastava - 100

NASTAVNA CJELINA		NASTAVNA SADRŽAJI	
Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici	u	pripremni radovi za blagovaonicu tehnike posluživanja načini posluživanja doček i prihvat gostiju primanje narudžbe	PN 5
Pripremni radovi u točionici pića		pranje čaša, vrčeva, šalica za kavu prebrisavanje čaša, vrčeva punjenje različitih pića u rashladne vitrine sređivanje ambalaže povratne i nepovratne	PN 12
Pripremni radovi u blagovaonici	u	ravnanje stolova i stolica prostiranje stolnjaka i nadstolnjaka pravilno postavljanje postava za ručak i večeru (serviranje) uređenje konobarskog radnog stola uređenje izložbenog stola	PN 21
Tehnika posluživanja		nošenje tanjura u ruci nošenje poslužavnika posluživanje s konobarskih kolica	PN 20
Načini posluživanja		bečki način (nošenje jela na tanjuru) francuski prvi način (jela su u plitici i stavljamo ih na stol) francuski drugi način (nuđenje s plitice) engleski prvi način (djeljenje s plitice s prihvataljkama iz ruke) engleski drugi način (djeljenje s prihvataljkama sa geriodona) odnošenje upotrebljenog posuđa	PN 30
Posluživanje alkoholičnih i bezalkoholičnih pića	i	posluživanje aperitiva i dižestiva, rakija, likera i ostalih žestokih pića	PN 12

posluživanje piva, sokova, mineralne vode, umjetnih bezalkoholnih pića
posluživanje otvorenih vina
posluživanje zatvorenih vina (butelje),
specijalnih vina i pjenušca

Objašnjenja

Sve praktične radnje polaznici u restoranu izvršavaju uz neposredni nadzor instruktora – mentora koji neposredno upućuju polaznika na pravilno i sigurno izvođenje radnji posluživanja jela i pića.

Polaznici trebaju tijekom praktične nastave izvoditi sve radnje i postupke predviđene okvirnim programom i uz neposrednu pomoć mentora.

6. MATERIJALNI UVJETI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA

Učilište zadovoljava prostorne uvjete propisane Pravilnikom o standardima i normativima te načinu i postupku utvrđivanja ispunjenosti uvjeta u ustanovama za obrazovanje odraslih: posjeduje učionicu opće namjene izvođenje nastave i sanitarni čvor, prostorije za nastavnike i administrativno-tehničko osoblje i prostor za arhivu.

Učionice su opremljene potrebnom školskom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i pomagalicama za teorijsku nastavu.

Praktični dio izvodi se u poduzeću koja se bavi pripremom i posluživanjem hrane i pića pod nadzorom mentora. O tomu Učilište ima ugovor o poslovnoj suradnji. Polaznik vodi dnevnik rada te ga potpisanog i ovjerenog predaje u Učilište kao uvjet pristupanja završnom ispitu.

7. KADROVSKI UVJETI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA

Osigurani su kvalificirani kadrovi koji će izvoditi programe.

Svi kadrovi ispunjavaju uvjete sukladno pozitivnim propisima koji reguliraju područje obrazovanja.

8. LITERATURA

RB	NASTAVNI	NASLOV	
	PREDMET – PODRUČJE	Za polaznike	Za nastavnike
1.	Ugostiteljska roba i oprema	Posebno pripremljen materijal u izdanju Učilišta Hemel i dr.: Poznavanje robe za ugostiteljstvo Skupina autora: Higijena za ugostitelje	Hemel i dr.: Poznavanje robe za ugostiteljstvo Skupina autora: Higijena za ugostitelje
2.	Higijena i zdravlje	Posebno izrađen materijal od strane Učilišta i stručnog kadra	Skupina autora: Higijena za ugostitelje
3.	Ugostiteljsko posluživanje	Marošević: Ugostiteljsko posluživanje, Školska knjiga, Zagreb	Marošević: Ugostiteljsko posluživanje, Školska knjiga, Zagreb
4.	Zaštita na radu, zaštita od požara i prva pomoć	Posebno izrađeni priručnici iz zaštite na radu Pravilnici o zaštiti na radu Zakon o zaštiti na radu Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na prvu pomoć – str. 63 - 87), MARDID, Zagreb, 1998. Za dio iz zaštite od požara: Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na zaštitu od požara – str. 8 – 43), MARDID, Zagreb, 1998	Posebno izrađeni priručnici iz zaštite na radu Pravilnici o zaštiti na radu Zakon o zaštiti na radu Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na prvu pomoć – str. 63 - 87), MARDID, Zagreb, 1998. Za dio iz zaštite od požara: Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na zaštitu od požara – str. 8 – 43), MARDID, Zagreb, 1998
5.	Praktičan rad		

9. NAČIN EVALUACIJE PROGRAMA

Polaznik na uvid predaje dnevnik rada.

Završna provjera obuhvaća:

Pismenu provjeru sadržaja potrebnih za samostalno obavljanje jednostavnih poslova konobara

Provjeru praktičnih vještina.

1. Stručni sadržaj:

organizacija rada u ugostiteljskom objektu
djelokrug rada pomoćnog konobara
zaštita na radu
zaštita od požara
prava konobara

2. Provjera praktične vještine

Završna provjera obuhvaća pripremu sredstava rada i izvođenje posluživanja hrane i pića u ugostiteljskom objektu:

pripremu i uporabu zaštitne radne odjeće i obuće
pripremu sredstava i alata koji se koristi pri radu

Završna provjera programa osposobljavanja provodi se u ugostiteljskom objektu koji se bavi pripremom i posluživanjem jela i pića.

Završnu provjeru provodi povjerenstvo (3 člana):

dva iz Učilišta

jedan član iz poduzeća ili ugostiteljskog objekta koje obavlja poslove pripreme i posluživanja hrane i pića.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik.

10. UVJERENJE O OSPOSOBLJAVANJU

Nakon što polaznik zadovolji na završnoj provjeri izdaje mu se uvjerenje o osposobljavanju sukladno Pravilniku o javnim ispravama u obrazovanju odraslih.

PUČKO OTVORENO UČILIŠTE LABIN
Alda Negrija 11
52220 LABIN

NASTAVNI PLAN I PROGRAM
OSPOSOBLJAVANJA ZA POSLOVE

Priprematelj/ica pizze

Obrazovni sektor: Turizam i ugostiteljstvo

1. NAZIV I STUPANJ SLOŽENOSTI POSLOVA

Skupina i oznaka prema NKZ-u: **7412.13.**

Razina složenosti: **2**

Naziv poslova: priprematelj/ice pizze

2. ZNANJA, VJEŠTINE I SPOSOBNOSTI KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA

Program osposobljavanja za priprematelja/icu pizza			
RB.	REZULTAT (biti sposoban...)	VJEŠTINE	ZNANJE
1.	<p>Stručno i sigurno obavljati zadaće poslova za pripremu pizza u ugostiteljskim objektima koji se bave pružanjem usluga.</p> <p>Raditi sa najnovijim sredstvima i opremom koja se koriste u pripremanju tijesta za pizzu i pripremu pizze</p>	<p>Sigurno obavljanje sljedećih zadaća: priprema tijesta za pizzu priprema jednostavnih pizza i kruščića . rukovanje alatima, strojevima i opremi za pripremu pizza servisiranje i održavanje opreme koja se koristi u pripremi pizze održavanje higijene u mjestu rada i okruženju</p>	<p>Znati o: tehnikama rada i organizaciji rada u području pripreme pizza važnosti namirnica za izradu kvalitetne pizze, kvaliteti i gradaciji brašna pogodnog za pizze. tehnološkim postupcima u pripremanju pizza ostvarivanju zadaća ekonomičnog i racionalnog pripremanja pizza</p>
2.	Znati provoditi mjere zaštite na radu	Sigurno kretanje u prostoru rada i izvođenju poslova	O opasnostima u radu na pripremi pizza Propisi o mjerama zaštite na radu
3.	Znati provoditi mjere zaštite od požara	Sigurno korištenje sredstava za zaštitu od požara koja se koriste na mjestu rada	Osnovno i pojmovno o gorenju i gašenju, uvjetima za gorenje i gašenje, tvarima, produktima gorenja, uzrocima i izvorima požara, sredstvima za gašenje
4.	Znati pružiti neophodnu prvu pomoć u slučaju ozljede na radu s ciljem zaštite života do dolaska stručnih osoba	Sigurno korištenje osnovnih sredstava za zaustavljanje krvarenja i drugih oblika neophodne prve pomoći na mjestu događaja	Znati koja sredstva koristiti i primijeniti kod pojedinih opasnosti postupci i obveze nakon nesreće

3. UVJETI ZA UPIS U PROGRAM

U program osposobljavanja za obavljanje poslova piz majstora/ice može se upisati osoba koja ima:
prethodno završenu osmogodišnju školu
najmanje 15 godina starosti
zdravstvene i psihofizičke sposobnosti za rad priprematelja pizza (odgovarajuće liječničko uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti)

4. TRAJANJE PROGRAMA I OBLICI IZVOĐENJA

Cjelokupan program osposobljavanja se provodi u trajanju od 155 nastavnih sati. Realizirat će se redovitom ili konzultativno-instruktivnom nastavom. Teoretski dio nastave u trajanju od 65 sati realizirat će se u učionici Učilišta.

Konzultativno-instruktivna nastava se provodi u skladu s pozitivnim propisima koji reguliraju oblike izvođenja nastave. Skupne konzultacije se izvode s cijelom obrazovnom skupinom i obvezne su za sve polaznike. Individualne konzultacije se provode prema potrebi polaznika neposredno, putem e.maila i telefonom. Za neposredne konzultacije Učilište će osigurati vrijeme u kojem će izvođači nastave biti na raspolaganju polaznicima. Na isti način će biti osigurano vrijeme u kojem će izvođači nastave biti na raspolaganju polaznicima za konzultacije putem telefona. Polaznici će moći u svako vrijeme tražiti konzultaciju postavljanjem pitanja putem e-maila ili SMS poruke.

Praktični dio programa u trajanju od 90 sati provodi se u tvrtki ili ugostiteljskom objektu koji se bave pripremom pizze sa kojim Učilište ima odgovarajući ugovor o suradnji.

Praktična nastava se izvodi pod nadzorom stručnog instruktora.

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

5. 1. Nastavni plan

	NASTAVNA CJELINA	Ukupno sati	Br. sati skup. konzul.	Br. sati ind. konzul.
1.	Tehnologija rada	40	27	13
2.	Ugostiteljska roba i oprema	14	9	5
3.	Ugostiteljsko posluživanje	7	5	2
4.	Zaštita na radu, zaštita od požara i prva pomoć	4	3	1
	Ukupno teorijske nastave:	65	-	-
5.	Praktičan rad	90	-	-
	Ukupno sati:	155	-	-

5. 2. Nastavni program

5. 2. 1. Tehnologija rada - 40

NASTAVNA CJELINA	NASTAVNI SADRŽAJI	
Uvod	Sadržaj predmeta O zanimanju priprematelj/ica pizza	P 1
Higijena i zdravlje	osobna higijena higijena u prostoru higijena opreme i posuđa, higijena pribora i aparata koji se koriste kod pripreme i posluživanja pizze ozljede na radu zaštita od bolesti i ozljeda	P 4
Namirnice potrebne za pizzu i njihov sastav	brašno za pizzu (vrste brašna koje se koristi za pripremu tijesta za pizzu) ostale namirnice koje se koriste za pripremanje kvalitetne pizze začini koji se koriste u pripremi pizze (vrste začina)	P 4
Način pripreme tijesta	postupak izrade tijesta postupak izrade klasičnog talijanskog tijesta recepti za pripremu drugih vrsta tijesta odabir brašna priprema tijesta dozrijevanje tijesta kroz razne faze do trenutka kada je spremno za pečenje razvlačenje i oblikovanje tijesta	P 10
Pripreme dodataka koji se stavljaju u pizzu	Za razne vrste pizza koje se nalaze u ponudi Začini koji se koriste u pojedinim vrstama pizza Slaganje dodataka i začina	P 8
Pečenje pizze u	Vrste peći	P 8

raznim pećima	na drva na plin na struju Priprema peći za pizze Pečenje pizza Temperature i vrijeme pečenja Nadzor tijekom pečenja	
Vegetarijanske pizze	Vrste Postupak izrade Specifičnosti u pripremi i dodavanju sastavnih dijelova i začina Priprema povrća	P 5

Ugostiteljska roba i oprema -14 sati

NASTAVNA CJELINA	NASTAVNI SADRŽAJI	
Uvod	Sadržaj predmeta O zanimanju priprematelj/ice pizze	P 1
Higijena i zdravlje	osobna higijena higijena u prostoru higijena opreme i posuđa profesionalne bolesti i ozljede na radu zaštita od bolesti i ozljeda	P 1
Mlinarski proizvodi	Pekarski kvasac - vrste kvasca:a) svježi komprimirani kvasac b) suhi kvasac - rok trajanja kvasca Brašno vrste brašna za pripremu pizza količina potrebna za pizzu	P 1
Sol i voda	vrste soli i vode koje se koriste za pizzu potrebne količine (omjer u odnosu na količinu brašna)	P 1
Prehrambene namirnice	mjere za očuvanje higijenske ispravnosti namirnica za pripravljanje pizza	P 1
Namirnice i njihov sastav	sastavnice živežnih namirnica čuvanje živežnih namirnica konzerviranje živežnih namirnica	P 1
Namirnice životinjskog porijekla	mesni proizvodi riblji proizvodi jaja čuvanje mliječnih proizvoda	P 1
Mliječni proizvodi	vrste sireva čuvanje i konzerviranje sireva vrhnja čuvanje vrhnja	P 1
Pomoćna tvoriva i dodaci tijestu	Ulja i masnoće: životinjskog porijekla biljnog porijekla	P 1
Namirnice biljnog porijekla	žitarice i proizvodi od žitarica voće i voćni proizvodi povrće i povrtni proizvodi	P 1

	čuvanje namirnica biljnog porijekla konzerviranje namirnica biljnog porijekla	
Začini	vrste začina namjena	P 1
Peći za pizzu	na plin na struju na drva više etažne jednostavne	P 1
Pizza pultevi	s rashladnom vitrinom s ladicama bez rashladne vitrine	P 1
Ostala oprema	stroj za formiranje tijesta (Pizza form) salamoreznica rezač povrća vitrine za podloge razne hvataljke i noževi forme i tanjuri rezač pizza lopata	P 1

Ugostiteljsko posluživanje- 7 sati

Serviranje i posluživanje pizza	vrste tanjura pribor za rezanje jedaći pribor	P 2
Serviranje stola u pizzeriji	vrste stolnjaka mijenjanje stolnjaka pospremanje uporabljenog pribora i suđa	P 1
Naplata	- ispostavljanje računa naplaćivanje narudžbe	P 2
Dnevni utržak	obračun dnevnog prometa	P 2

5. 2. 4. Zaštita na radu, zaštita od požara i prva pomoć - 4

NASTAVNA CJELINA	OKVIRNI SADRŽAJI	SATI
Zaštita na radu	zadaci zaštite pri radu zakonski propisi o zaštiti na radu specifičnost rada pizza majstora klimatske prilike vrste najčešćih opasnosti tjelesno naprezanje i nefiziološki položaj tijela mehaničke opasnosti plinovi kemijske štetne tvari pri radu pizza majstora specifičnosti zaštite pri radu pizza majstora (opasnosti pri rukovanju alatima i strojevima i dr.) mjere zaštite pri radu pizza majstora koje je propisao proizvođač	P 1

	<p>određenih sredstava i materijala ostali izvori opasnosti koji se pojavljuju u okruženju (mjestu rada pizza majstora drugi strojevi, uređaji i dr.) način zaštite od navedenih i konkretno opisanih opasnosti osobna zaštitna sredstva koja se obvezno koriste pri radu piz majstora te način njihova korištenja Mjere osobne zaštite pizza majstora kontrola alata i strojeva prije, tijekom i nakon rada održavanje alata i sredstava rada tijekom rada Obveze djelatnika iz zaštite na radu: ispravno nošenje osobne zaštitne opreme pridržavanje svih mjera sigurnosti pri radu koje je propisao proizvođač određenih sredstava i alata prijava nesreće na radu</p>	
Zaštita od požara	<p>gorenju i gašenju uvjeti za gorenje i gašenje podjela tvari s obzirom na gorivost produkti gorenja temperatura paljenja zrak Požarne opasnosti i mjere zaštite uzroci požara izvori paljenja vrste požara uvjeti širenja požara aparati za gašenje požara priručna sredstva za gašenje požara gašenje manjih početnih požara na strojevima Vatro zaštitne mjere gašenju požara sredstva i oprema za gašenje požara aparati za gašenje hidranti priručna sredstva za gašenje požara</p>	P 1
Prva pomoć	<p>Pojam Specifičnosti prve pomoći u uvjetima rada piz majstora Sredstva za pružanje prve pomoći Postupci mjere u slučaju povreda (pregled povrijeđene osobe, redosljed pružanja prve pomoći) Stanje nesvijesti (šok, prividna ili klinička smrt – uzroci nastanka) Reanimacija Postupak s ranom Metode zaustavljanja vanjskog krvarenja Povrede glave Povrede grudnog koša, trbuha Opekotine Smrzotine Povrede kostiju i zglobova Trovanja Najčešće povrede koje se događaju pri radu pizza majstora Pružanje prve pomoći za ove slučajeve: strana tijela u oku trovanje kemijskim tvarima davanje umjetnog disanja</p>	P 2

Objašnjenja:

Kroz ostvarivanje programskih sadržaja potrebno je nastojati čim više polaznike upoznati sa praktičnim i bitnim sadržajima koji su neophodni za postizanje osnovne razine znanja u rukovanju sredstvima za zaštitu na radu, gašenje požara i pružanje prve pomoći koja se nalaze u okruženju rada (na mjestu izvršavanja radnih zadataka) te pravilnom i sigurnom rukovanju potrebnim sredstvima.

Pri ostvarivanju ovih sadržaja potrebno je samo ukratko ponoviti sva praktična znanja. Provjeriti da li polaznici znaju određene postupke koje su eventualno savladali u raznim ranijim osposobljavanjima.

5. 2. 5. *Praktična nastava - 90*

NASTAVNA CJELINA	NASTAVNA SADRŽAJI	
Organizacija i rad u piceriji	Organizacija rada u mjestu rada Odlaganje i pranje upotrijebljenog pribora i posuđa. Pripremanje opreme koja se koriste u suvremenoj piceriji.	PN 20
Rad u piceriji na pripremi piza	Priprema tijesta za pizzu Priprema drugih sastavnih dijelova potrebnih za izradu pize Priprema povrća koje se koristi za pizzu Korištenje začina	PN 40
Pečenje pize	Pečenje pize u raznim pećima na struju na drva na plin u jednostavnim i dvoetažnim pećima Vrijeme trajanja pečenja Sitni detalji kojima treba posvetiti pozornost kod pečenja dodavanje začina na gotovu pizzu	PN 30

Objašnjenja

Praktičan dio nastave izvodit će se u picerijama u kojima se vrši priprema i posluživanje pize. Sve praktične radnje polaznici u piceriji izvršavaju uz neposredni nadzor instruktora – mentora koji neposredno upućuju polaznika na pravilno i sigurno izvođenje radnji na pripremi piza.

Polaznici trebaju tijekom praktične nastave izvoditi sve radnje i postupke predviđene okvirnim programom i uz neposrednu pomoć mentora.

6. MATERIJALNI UVJETI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA

Učilište zadovoljava prostorne uvjete propisane Pravilnikom o standardima i normativima te načinu i postupku utvrđivanja ispunjenosti uvjeta u ustanovama za obrazovanje odraslih: posjeduje učionicu opće namjene izvođenje nastave i sanitarni čvor, prostorije za nastavnike i administrativno-tehničko osoblje i prostor za arhivu.

Učionice su opremljene potrebnom školskom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i pomagalicama za teorijsku nastavu.

Praktični dio izvodi se u tvrtki koja se bavi pripremom pizze pod nadzorom mentora. O tomu Učilište ima ugovor o poslovnoj suradnji. Polaznik vodi dnevnik rada te ga potpisanog i ovjerenog predaje u Učilište kao uvjet pristupanja završnoj provjeri.

7. KADROVSKI UVJETI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA

Osigurani su kadrovi koji će raditi na izvođenju programa sukladno pozitivnim propisima iz područja obrazovanja.

8. LITERATURA

RB	NASTAVNI	NASLOV	
	PREDMET – PODRUČJE	Za polaznike	Za nastavnike
1.	Tehnologija rada	Poseban materijal koji će izraditi Učilište Hemel i dr.: Poznavanje robe za ugostiteljstvo Skupina autora: Higijena za ugostitelje	Hemel i dr.: Poznavanje robe za ugostiteljstvo Skupina autora: Higijena za ugostitelje
2.	Ugostiteljska roba i oprema	Posebno izrađen materijal u izdanju Učilišta Hemel i dr.: Poznavanje robe za ugostiteljstvo Skupina autora: Higijena za ugostitelje	Hemel i dr.: Poznavanje robe za ugostiteljstvo Skupina autora: Higijena za ugostitelje
3.	Zaštita na radu, zaštita od požara i prova pomoć	Posebno izrađeni priručnici iz zaštite na radu Pravilnici o zaštiti na radu Zakon o zaštiti na radu Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na prvu pomoć – str. 63 - 87), MARDID, Zagreb, 1998. Za dio iz zaštite od požara: Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na	Posebno izrađeni priručnici iz zaštite na radu Pravilnici o zaštiti na radu Zakon o zaštiti na radu Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na prvu pomoć – str. 63 - 87), MARDID, Zagreb, 1998. Za dio iz zaštite od požara: Knjiga: Zaštita od svekolikih opasnosti (dio knjige koji se odnosi na

	zaštitu od požara – str. 8 – 43), MARDID, Zagreb, 1998	zaštitu od požara – str. 8 – 43), MARDID, Zagreb, 1998
3. Praktičan rad	Balent i dr.: Kuharstvo, Školska knjiga, Zagreb	Balent i dr.: Kuharstvo, Školska knjiga, Zagreb

9. NAČIN EVALUACIJE PROGRAMA

Polaznik na uvid predaje dnevnik rada.

Završna provjera obuhvaća:

Pismenu provjeru sadržaja potrebnih za samostalno obavljanje poslova priprematelja pizza

Provjeru praktičnih vještina.

1. Stručni sadržaj:

organizacija rada u piceriji

djelokrug rada pizza majstora

zaštita na radu

zaštita od požara

prva pomoć

2. Provjera praktične vještine

Završna provjera obuhvaća pripremu sredstava rada i izvođenje pripreme pizze:

pripremu i uporabu zaštitne radne odjeće i obuće

pripremu sredstava i alata koji se koristi pri radu

Završna provjera programa osposobljavanja provodi se u pizeriji u kojoj se obavljaju poslovi pripreme i posluživanja raznih vrsta pizza.

Završnu provjeru provodi povjerenstvo (3 člana):

dva iz Učilišta

jedan član iz picerije koja obavlja poslove pripreme i posluživanja raznih vrsta pizza.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik.

10. UVJERENJE O OSPOSOBLJAVANJU

Nakon što polaznik zadovolji na završnoj provjeri izdaje mu se uvjerenje o osposobljavanju.

PUČKO OTVORENO UČILIŠTE LABIN

Alda Negrija 11, 52220 LABIN

PROGRAM OSPOSOBLJAVANJA ZA POSLOVE DADILJE

1. OPĆI PODACI O PROGRAMU

• NAZIV PROGRAMA

Program osposobljavanja za poslove dadilje.

• OBRAZOVNI SEKTOR

Zdravstvo i socijalna skrb

• RAZINA SLOŽENOSTI POSLOVA

2

• TRAJANJE OBRAZOVANJA

400 sati

• OPRAVDANOST DONOŠENJA PROGRAMA

Zakonom o dadiljama propisana je obveza stručnog osposobljavanja za dadilju kao i mogućnost stručnog usavršavanja dadilje. Stvaranjem zakonodavnog okvira za obavljanje djelatnosti dadilje u Republici Hrvatskoj roditelji su dobili mogućnost da se o njihovoj djeci skrbe profesionalno osposobljene osobe koje, u primjerenim uvjetima i na primjereni način brinu i skrbe se o djeci, a njihov rad se nadzire, što će pridonijeti aktivnijoj potpori djeci i njihovim obiteljima. Vezano uz navedeno, nužno je da Program osposobljavanja dadilja bude ujednačen na području cijele Republike Hrvatske.

Podzakonski akti vezani uza Zakon o dadiljama:

Prijelaznim i završnim odredbama Zakona o dadiljama (Narodne novine 37/13) propisano je da se u roku od 60 dana donose (ZOD, članci 45., 46. i 47.):

1. Pravilnik o prostornim uvjetima, opremljenosti prostora odgovarajućom opremom i ostalim uvjetima za obavljanje djelatnosti dadilje
2. Program stručnog osposobljavanja i Odluka o dijelu programa stručnog osposobljavanja.

U roku od šest mjeseci donose se (ZOD, članak 45.):

1. Pravilnik o imeniku i registru dadilja i pomoćnih dadilja
2. Pravilnik o provođenju nadzora.

• UVJETI UPISA

Sukladno članku 8., stavak 1. Zakona o dadiljama (»Narodne novine«, broj 37/2013.), uvjet upisa je najmanje trogodišnje srednjoškolsko obrazovanje obrazovne razine 4.1. i uvjerenje obiteljskoga liječnika o psihofizičkoj sposobnosti za obavljanje poslova dadilje.

• TIPIČNO RADNO OKRUŽENJE I UVJETI RADA

Psihofizički zahtjevan smjenski rad s djecom do 14 godina starosti u zatvorenome i/ili na otvorenome prostoru. Posao se obavlja u obiteljskome okruženju dadilje ili roditelja. Pojačani zdravstveni rizici su: bolesti lokomotornoga sustava, opasnost od infekcija, problemi s venskom cirkulacijom donjih ekstremiteta i profesionalni stres.

2. KOMPETENCIJE KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA

Završetkom programa osposobljavanja polaznice će biti osposobljene:

1. Skrbiti se samostalno o zdravlju i sigurnosti djeteta do 14. godine života
2. Obavljati djelatnost dadilje prema zakonskim propisima i pravilima struke
3. Komunicirati s djecom, roditeljima i suradnicima na primjeren način
4. Skrbiti se o emocionalnom, tjelesnom, intelektualnom i socijalnom razvoju djeteta
5. Provoditi uravnoteženu, raznovrsnu i zdravu prehranu djeteta
6. Provoditi higijenu i odijevanje djeteta rane, predškolske i školske dobi
7. Organizirati igru, rekreaciju i zabavu za dijete
8. Nadzirati školske obveze i ostale aktivnosti djeteta prema uputi roditelja
9. Primijeniti pravila zaštite na radu, zaštite od požara i pružanja prve pomoći

3. TRAJANJE PROGRAMA I NAČIN IZVOĐENJA

Program osposobljavanja u trajanju od 400 sati realizirat će se redovitom ili konzultativno-instruktivnom nastavom. Teorijski dio programa izvodit će se u trajanju od 178 sati, vježbe u trajanju od 72 sata, te praktična nastava u trajanju od 150 sati. U redovitoj nastavi nastavni plan i program izvodi se u cjelini s obrazovnom skupinom, a polaznici su obvezni redovito dolaziti na nastavu. U redovitoj nastavi nastavni sadržaji uglavnom se obrađuju neposrednim oblikom nastave, tj. sve etape nastavnoga procesa (pripremanje, obrada, vježbanje, ponavljanje i provjeravanje) održavaju se u ustanovi. Uz redovito vođenje evidencije o realizaciji nastave potrebno je voditi i evidenciju o prisutnosti polaznika na nastavi. Konzultativno-instruktivna nastava izvodi se na način da broj sati skupnih konzultacija iznosi dvije trećine od ukupnog broja sati planiranog u programu. Skupne konzultacije izvode se s cijelom obrazovnom skupinom i obvezne su za sve polaznike. Individualne konzultacije provode se neposredno, elektroničkom poštom, prema utvrđenome rasporedu i potrebi polaznika. Ustanova će osigurati izvođenje praktične nastave zaključenim ugovorima o poslovnoj suradnji s ustanovama socijalne skrbi (domovima za djecu bez odgovarajuće roditeljske skrbi, centrima za odgoj i obrazovanje), zdravstvenim ustanovama, odgojno-obrazovnim ustanovama i obrtima dadilje. Dio praktične nastave u odgojno-obrazovnim ustanovama održat će se stručnim posjetima, a u zdravstvenim ustanovama u dječjim odjelima.

4. NASTAVNI PLAN I PROGRAM

4.1. NASTAVNI PLAN

Redovita nastava

R.B.	NASTAVNA CJELINA	BROJ SATI			
		T.	VJ.	P.N.	UKUPNO
1.	ZAŠTITA NA RADU I PRVA POMOĆ	10	10		20
2.	ORGANIZACIJA RADA	13	9		22
3.	KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE	35	11		46
4.	OSNOVNA PSIHOSOCIJALNA OBILJEŽJA DJETETA	25			25
5.	OSNOVE PREDŠKOLSKE I ŠKOLSKE PEDAGOGIJE	20			20
6.	NJEGA I ZDRAVLJE DJETETA	55	32		87
7.	AKTIVNOSTI DJETETA	20	10		30
8.	PRAKTIČNA NASTAVA			150	150
	UKUPNO	178	72	150	400

T = teorijska nastava, VJ = vježbe, PN = praktična nastava.

Konzultativno-instruktivna nastava

R.B.	NASTAVNA CJELINA	BROJ SATI				UKUPNO
		S.K.	I.K.	VJ.	P.N.	
1.	ZAŠTITA NA RADU I PRVA POMOĆ	7	3	10		20
2.	ORGANIZACIJA RADA	9	4	9		22
3.	KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE	23	12	11		46
4.	OSNOVNA PSIHOSOCIJALNA OBILJEŽJA DJETETA	17	8			25
5.	OSNOVE PREDŠKOLSKE I ŠKOLSKE PEDAGOGIJE	15	5			20
6.	NJEGA I ZDRAVLJE DJETETA	37	18	32		87
7.	AKTIVNOSTI DJETETA	15	5	10		30
8.	PRAKTIČNA NASTAVA				150	150
	UKUPNO	123	55	72	150	400

S.K. = skupne konzultacije, I.K. = individualne konzultacije, VJ. = vježbe, PN = praktična nastava.

4.2. NASTAVNI PROGRAM

4.2.1. CJELINA: ZAŠTITA NA RADU I PRVA POMOĆ (teorija: 10 sati, vježbe: 10 sati)

TEMA	OKVIRNI SADRŽAJI	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Zaštita na	Zakonski i podzakonski akti koji	1. Navesti odgovarajuće propise	

radu	<p>reguliraju zaštitu na radu</p> <p>Mjere zaštite na radu i postupci protupožarne zaštite</p> <p>Različite vrste opasnosti u radnome prostoru</p> <p>Ručni aparati za gašenje požara (voda, pjena, ugljični dioksid i haloni) te njihova primjena)</p> <p>Prijenosni aparati (voda, pjena, ugljični dioksid i haloni) te njihova primjena)</p> <p>Evakuacija, panika i spašavanje djece</p>	<p>zaštite na radu</p> <p>2. Opisati mjere zaštite na radu i postupke protupožarne zaštite</p> <p>3. Razlikovati različite vrste opasnosti u radnome prostoru</p> <p>4. Demonstrirati korištenje aparata za gašenje požara</p> <p>5. Prikazati postupke evakuacije i spašavanja</p>	<p>T. = 4</p> <p>VJ. = 5</p> <p>Ukupno: 9</p>
Sigurnost djeteta	<p>Prostorni uvjeti i opremanje prostora za obavljanje djelatnosti prema propisima</p> <p>Održavanje prostora i opreme za obavljanje djelatnosti s ciljem sigurnosti djeteta i osoblja</p> <p>Opasnosti i rizici u prostoru u kojem dijete boravi</p> <p>Tjelesna sigurnost i prevencija ozljeda u djeteta</p> <p>Zapreke disanja u dišnim putovima djeteta</p>	<p>1. Objasniti propise vezane uz prostorne uvjete i opremanje prostora</p> <p>2. Prepoznati rizike i opasnosti u prostoru u kojem dijete boravi</p> <p>3. Navesti mjere zaštite sigurnosti djeteta i prevencije ozljeda</p> <p>4. Opisati moguće uzroke zapreke disanja u dišnim putovima djeteta</p>	<p>T. = 2</p> <p>VJ. = 0</p> <p>Ukupno: 2</p>
Hitna stanja	<p>Oprema za pružanje prve pomoći u skladu s propisom</p> <p>Osnovni postupci pružanja prve pomoći</p> <p>Postupci pomoći pri uganuću i prijelomu ekstremiteta</p> <p>Postupci pomoći pri opeklinama i smrzotinama</p> <p>Postupci pomoći pri krvarenju</p> <p>Postupci pomoći pri ubodu i ugrizu</p>	<p>1. Navesti vrste i dijelove opreme za pružanje prve pomoći u skladu s propisom</p> <p>2. Opisati osnovne postupke pružanja prve pomoći pri različitim vrstama povreda i ozljeda</p> <p>3. Prikazati bočni položaj i tehnike oživljavanja</p> <p>5. Demonstrirati zaustavljanje krvarenja</p>	<p>T. = 4</p> <p>VJ. = 5</p> <p>Ukupno: 9</p>

	Položaji tijela i tehnike oživljavanja		
Metode rada:			
Verbalne, vizualne i prakseološke.			
Materijalni uvjeti:			
Učionica opće namjene i oprema u skladu sa sadržajem.			
Kadrovski uvjeti:			
Dipl. ing./mag. zaštite na radu i dr. medicine, viša medicinska sestra/bacc. med. techn., medicinski tehničar.			
Preporučena literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:			
Zakonski i podzakonski akti koji reguliraju zaštitu na radu,			
Bolf I., Zaštita na radu, Školske novine, Zagreb, 2006.,			
Zaštita na radu, ZIRS, Zagreb,			
Zaštita na radu, Školske novine, Zagreb,			
Grupa autora: Vatrogasni priručnik, Zagreb, 2009.,			
Carević, M. i drugi autori: Tehnički priručnik za zaštitu od požara,			
Čukljek, Osnove zdravstvene njege, Zdravstveno veleučilište, Zagreb, 2005.,			
Stručni časopisi i publikacije i korisni linkovi.			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike			
Ustanova će izraditi pomoćne materijale/priručnike prema navedenoj literaturi.			

4.2.2. CJELINA: ORGANIZACIJA RADA (teorija: 13 sati, vježbe: 9 sati)

TEMA	OKVIRNI SADRŽAJI	ISHODI UČENJA IZ KVALIFIKACIJE	BROJ SATI
Osnivanje obrta	Osnivanje obrta Zasnivanje i prestanak radnoga odnosa, godišnji odmori, evidencija radnika, plaća Osnovni pojmovi u knjigovodstvu i platnom	1. Izreći postupak vezan uz otvaranje i obavljanje obrta 2. Demonstrirati osnove vođenja knjigovodstva i računovodstva 3. Prezentirati vođenje	T. = 6 VJ. = 5 Ukupno: 11

	<p>prometu</p> <p>Vođenje financijske dokumentacije obrtnika</p> <p>Osnove računovodstva za obrtnike (internetsko bankarstvo, bilanca, račun dobiti i gubitka, poslovne knjige poduzetnika, obvezni financijski izvještaj)</p> <p>Informacijsko-komunikacijska tehnologija</p>	<p>financijske dokumentacije</p> <p>4. Koristiti računalo pri vođenju dokumentacije</p>	
Propisi i dokumentacija	<p>Propisi povezani s obavljanjem djelatnosti dadilje (Zakon o dadiljama i odgovarajući podzakonski akti)</p> <p>Poslovna dokumentacija (adresar za svako pojedino dijete, zbirke podataka, informativne kartice za hitne slučajeve)</p> <p>Mjere za osiguranje povjerljivosti podataka</p>	<p>1. Izreći propise povezane s obavljanjem djelatnosti dadilje i njihovu primjenu</p> <p>2. Opisati vrste dokumentacije za obavljanje poslova dadilje te njihovu ulogu</p> <p>3. Iskazati mjere za osiguranje povjerljivosti podataka</p>	<p>T. = 2</p> <p>VJ. = 0</p> <p>Ukupno: 2</p>
Organizacija rada za obavljanje poslova dadilje	<p>Planiranje rada dadilje</p> <p>Godišnji plan rada s djecom</p> <p>Mjesečni plan rada s djecom</p> <p>Tjedni i dnevni plan rada s djecom</p>	<p>1. Opisati planiranje rada dadilje</p> <p>2. Objasniti način izrade godišnjeg, mjesečnog, tjednog i dnevnog plana rada s djecom</p> <p>3. Demonstrirati izradu godišnjeg, mjesečnog, tjednog i dnevnog plan rada u skladu s dobi i potrebama djeteta</p>	<p>T. = 5</p> <p>VJ. = 4</p> <p>Ukupno: 9</p>
<p>Metode rada:</p> <p>Verbalne, vizualne i prakseološke.</p>			
<p>Materijalni uvjeti:</p> <p>Učionica opće namjene u skladu sa sadržajem.</p>			
<p>Kadrovski uvjeti:</p> <p>Dipl. oecc./mag. ekonomije</p>			

Stručni prvostupnik predškolskog odgoja s minimalno 5 godina radnog iskustva
Diplomirani pedagog/profesor pedagogije/mag. paed.
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:
Odgovarajuća literatura po izboru nastavnika.
Korisni linkovi.
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:
Interna skripta sastavljena prema nastavnome planu i programu.

4.2.3. CJELINA: KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE (teorija: 35 sati, vježbe: 11 sati)

TEMA	OKVIRNI SADRŽAJI	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Osnove komunikacije	<p>Komunikacija – pojam, proces, vrste; asertivnost; zapreka – šum; povratna informacija</p> <p>Verbalna komunikacija</p> <p>Uvod u neverbalnu komunikaciju</p> <p>Pojam etike i morala</p> <p>Vjerski i kulturološki običaji obitelji</p> <p>Profesionalna tajna</p> <p>Uloga dadilje u poštovanju dostojanstva djeteta u odnosu na njegovu dob, mogućnosti, interese i specifičnosti</p>	<p>1. Objasniti pojmove: komunikacija, proces, verbalna, neverbalna, asertivnost, zapreka – šum, povratna informacija</p> <p>2. Opisati vrste komunikacija</p> <p>3. Objasniti etičko postupanje dadilje s obzirom na vjerske i kulturološke običaje obitelji</p> <p>4. Navesti važnost profesionalne tajne dadilje</p> <p>5. Izreći ulogu dadilje u poštovanju dostojanstva djeteta u odnosu na njegovu dob, mogućnosti, interese i specifičnosti</p>	<p>T. = 12</p> <p>VJ. = 0</p>
Komunikacija s djetetom	<p>Važnost uspješne komunikacije dadilje s djetetom te između djece međusobno</p> <p>Komuniciranje dadilje s djetetom ovisno o njegovoj dobi, potrebama i dostojanstvu</p> <p>Neverbalni znakovi i poruke u komunikaciji s djetetom</p> <p>Komunikacija s djetetom s teškoćama u razvoju (pisanjem,</p>	<p>1. Opisati važnost uspješne komunikacije dadilje s djetetom te između djece</p> <p>2. Izabrati primjeren način komunikacije u odnosu na dob, potrebe i dostojanstvo djeteta</p> <p>3. Demonstrirati neverbalne znakove i poruke u komunikaciji s djetetom</p>	<p>T. = 8</p> <p>VJ. = 4</p>

	gestama, čitanjem s usana...)	4. Izabrati primjerenu komunikaciju s djetetom s teškoćama u razvoju	
Problemi u komunikaciji s djetetom	Frustracija i obrambene reakcije djeteta Pravila profesionalne komunikacije dadilje s djetetom Zadaće dadilje u prevenciji nasilja među djecom Vršnjačko nasilje Nenasilno rješavanje sukoba između djece	1. Prepoznati probleme u komunikaciji između djece (vršnjačko nasilje, frustracije, obrambene reakcije djeteta) 2. Objasniti probleme u komunikaciji dadilje s djetetom 3. Izabrati metodu prevencije vršnjačkog nasilja 4. Izabrati primjeren način nenasilnog rješavanja sukoba	T. = 7 VJ. = 4
Komunikacija s roditeljima i suradnicima	Značaj timskog rada s roditeljima Multidisciplinarni tim (centri za socijalnu skrb, nadležni liječnici, druge dadilje, psiholozi, pedagozi, edukacijsko-rehabilitacijski stručnjaci...) Mogući problemi u komunikaciji s roditeljima i profesionalno rješavanje problema Rješavanje problema u komunikaciji sa suradnicima	1. Objasniti važnost timskog rada s roditeljima i suradnicima (centri za socijalnu skrb, nadležni liječnici, druge dadilje...) 2. Prepoznati moguće probleme u komunikaciji s roditeljima i suradnicima 3. Demonstrirati rješavanje problema u komunikaciji s roditeljima i suradnicima	T. = 8 VJ. = 3
Metode rada:			
Verbalne, vizualne i prakseološke.			
Materijalni uvjeti:			
Učionica opće namjene.			
Specijalizirana učionica s opremom sukladno nastavnim sadržajima.			
Kadrovski uvjeti:			
Dipl. psiholog/prof. psihologije/mag. psych.			
Dipl. pedagog/prof. pedagogije/mag. paed.			
Dipl. soc. radnik/mag. soc. rada			
Preporučena literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:			

Konvencija o pravima djeteta, UNICEF,

Brajša Žganec, A., Dijete i obitelj, Naklada Slap, Jastrebarsko, 2003.,

Juul Jasper, Razgovori s obiteljima, Alineja, Zagreb, 1995.,

Brajša, P., Umijeće razgovora, C.A.S.H., Pula, 2000.,

Brajša, P., Pedagoška komunikologija, Školske novine, Zagreb, 1994.,

Reardon, K. K., Interpersonalna komunikacija, Alinea, Zagreb, 1998.,

Lacković-Grgin, K., Stres u djece, Naklada Slap, Jastrebarsko 2004. i

Nikolić S., Vidović, V., Marangunić, M.: Obitelj – podrška mentalnom zdravlju pojedinca, Naklada Slap, Jastrebarsko, 2008.

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

Ustanova će izraditi materijale sukladno navedenoj literaturi.

4.2.4. CJELINA: OSNOVNA PSIHOSOCIJALNA OBILJEŽJA DJETETA (teorija: 25 sati)

TEMA	OKVIRNI SADRŽAJI	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Skrb o djetetovu psihofizičkom i socijalnom razvoju.	<p>Dječja razvojna psihologija</p> <p>Emocionalni, tjelesni, intelektualni i socijalni razvoj djeteta</p> <p>Prihvatljivo ponašanje i njegovo postizanje</p> <p>Indikatori zlostavljanja i zanemarivanja djeteta i postupanje dadilja u takvim slučajevima</p> <p>Uloga dadilje u razvijanju pozitivnih društvenih odnosa među djecom s naglaskom na toleranciju</p>	<p>1. Objasniti karakteristike dječje razvojne psihologije (od rođenja do 3. godine, od 3. godine do polaska u školu, od 7. do 14. godina)</p> <p>2. Opisati emocionalni, tjelesni, intelektualni i socijalni razvoj djeteta</p> <p>3. Definirati granice prihvatljivog ponašanja i načina njihova postizanja</p> <p>4. Prepoznati slučajeve zanemarivanja i zlostavljanja djeteta</p> <p>5. Objasniti način postupanja dadilje u slučaju sumnje na zanemarivanje i zlostavljanje djeteta u skladu s propisima</p> <p>6. Navesti ulogu dadilje u razvijanju pozitivnih društvenih odnosa među djecom s naglaskom na toleranciju</p>	T. = 25

<p>Metode rada:</p> <p>Verbalne i vizualne.</p>
<p>Materijalni uvjeti:</p> <p>Učionica opće namjene.</p>
<p>Kadrovski uvjeti:</p> <p>Dipl.psiholog/prof. psihologije/mag. psych.</p>
<p>Preporučena literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:</p> <p>Buljan-Flander,G., Kocijan-Hercigonja, D., Zlostavljanje i zanemarivanje djece, Marko M., Zagreb, 2003.,</p> <p>Vasta, R., Haith, M. M. i Miller, S. A., Psihologija djeteta, Moderna znanost, Naklada Slap, 2004.,</p> <p>Andreja Brajša Žganec, Dijete i obitelj, Naklada Slap, 2003. i</p> <p>Vasta, R., Haith, M. M. i Miller, S. A., Dječja psihologija, Naklada Slap, Jastrebarsko, 1998.</p>
<p>Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:</p> <p>Ustanova će izraditi materijale prema navedenoj literaturi.</p>

4.2.5. CJELINA: OSNOVE PREDŠKOLSKE I ŠKOLSKE PEDAGOGIJE (teorija: 20 sati)

TEMA	OKVIRNI SADRŽAJI	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Metode i oblici rada s djecom	<p>Briga i skrb za dijete rane, predškolske i školske dobi</p> <p>Metode i oblici rada s djecom rane, predškolske i školske dobi</p> <p>Posebности rada dadilje s djecom različitih životnih dobi i iz različitih sredina</p>	<p>1. Objasniti postupanje dadilje u radu s djecom rane, predškolske i školske dobi</p> <p>2. Razlikovati metode i oblike rada s djecom u odnosu na razvoj i potrebe djeteta</p>	T. = 10
Specijalna pedagogija	<p>Značenje pojma „dijete s teškoćama u razvoju“</p> <p>Teškoće u učenju i ponašanju djece</p> <p>Metode i oblici rada dadilje u odnosu na individualne potrebe djeteta s</p>	<p>1. Definirati pojam »dijete s teškoćama u razvoju«</p> <p>2. Objasniti postupanje dadilje u odnosu na individualne potrebe djeteta s teškoćama</p> <p>3. Prepoznati najčešće teškoće u učenju i ponašanju djece</p>	T. = 10

	<p>teškoćama</p> <p>Cilj i zadaci odgoja djeteta s teškoćama</p> <p>Značenje pojma darovito dijete</p> <p>Darovitost i kreativnost djece</p>	<p>4. Definirati pojam »darovitost« te prepoznavanje i poticanje darovitosti/kreativnosti u djeteta</p>	
--	--	---	--

Metode rada:

Verbalne i vizualne.

Materijalni uvjeti:

Učionica opće namjene.

Kadrovski uvjeti:

Dipl. pedagog/prof. pedagogije/mag. paed.,

Dipl. socijalni pedagog/mag. soc. ped., dipl. logoped/mag. logopedije, dipl. defektolog i

Dipl. psiholog/prof. psihologije/mag. psych.

Preporučena literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

Galić-Jušić, I., Djeca s teškoćama u učenju, Ostvarenje, Lekenik, 2004. i

Marjorie J. Kostelnik, Djeca s posebnim potrebama, Zagreb, 2004.

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

Ustanova će izraditi materijale sukladno navedenoj literaturi.

4.2.6. CJELINA: NJEGA I ZDRAVLJE DJETETA (teorija: 55 sati, vježbe: 32 sata)

TEMA	OKVIRNI SADRŽAJI	ISHODI UČENJA IZ KVALIFIKACIJE	BROJ SATI
Higijensko-epidemiološke mjere i zdravlje djeteta	<p>Osnovna načela zaštite zdravlja djeteta</p> <p>Mjere zaštite zdravlja djeteta</p> <p>Uvjeti potrebni za nastanak infekcija</p> <p>Dezinfekcija i sterilizacija</p>	<p>1. Navesti osnovna načela i mjere zaštite zdravlja djeteta</p> <p>2. Objasniti uvjete potrebne za nastanak infekcije</p> <p>3. Opisati dezinfekciju i sterilizaciju</p> <p>4. Provesti higijensko pranje ruku djeteta i djeteta</p>	<p>T. = 23</p> <p>VJ. = 12</p> <p>Ukupno: 35</p>

	<p>Pranje i dezinfekcija ruku</p> <p>Pravilno zbrinjavanje biološkog otpada</p> <p>Primjena zaštitnih sredstava</p> <p>Pravilno skladištenje namirnica (postupak s hranom koja se ne konzumira odmah)</p> <p>Prehrambene navike zdravog djeteta</p> <p>Djeca s poremećajem prehrane zbog psihosocijalnih teškoća</p> <p>Jačanje otpornosti organizma djeteta</p> <p>Promjena zdravstvenog stanja djeteta</p> <p>Simptomi zaraznih i drugih bolesti u djeteta</p> <p>Postupci dadilje pri sumnji na postojanje zarazne ili druge bolesti u djeteta</p> <p>Uloga dadilje u prepoznavanju simptoma patoloških stanja (promatranje uzoraka stolice i urina)</p>	<p>5. Izreći važnost i način pravilnog zbrinjavanja biološkog otpada</p> <p>6. Objasniti osnovna pravila skladištenja namirnica prema propisima</p> <p>9. Objasniti važnost unošenja tekućine, osobito vode, u organizam djeteta</p> <p>10. Navesti i prepoznati simptome i zaraznih i ostalih dječjih bolesti</p> <p>11. Demonstrirati postupke dadilje pri sumnji na postojanje zarazne ili druge bolesti u djeteta u skladu s propisima</p>	
<p>Njega i hranjenje djeteta</p>	<p>Osnovne fiziološke potrebe djeteta</p> <p>Njega djeteta prema dobi i individualnom razvoju (mijenjanje pelena, kupanje/tuširanje...)</p> <p>Poticanje na samostalnost djeteta pri obavljanju higijene u skladu s dobi i individualnim razvojem</p> <p>Odmor i opuštanje sukladno dobi, individualnom razvoju</p>	<p>1. Opisati osnovne fiziološke potrebe djeteta prema dobi i individualnom razvoju</p> <p>2. Demonstrirati obavljanje njege djeteta prema dobi i individualnom razvoju</p> <p>3. Izabrati primjeren način odmora u odnosu na djetetov razvoj i potrebu</p> <p>4. Navesti ulogu dadilje prilikom hranjenja djeteta (postupci hranjenja u odnosu na dob,</p>	<p>T. = 20</p> <p>VJ. = 18</p> <p>Ukupno: 38</p>

	<p>i potrebama djeteta</p> <p>Postupci hranjenja djeteta u odnosu na dob, mogućnosti i razvoj</p> <p>Uloga dadilje u odijevanju i presvlačenju djeteta</p>	<p>mogućnost i razvoj djeteta, poticanje na samostalnost, bonton za stolom)</p> <p>5. Opisati važnost i načine zaštite djeteta sukladno vremenskim uvjetima (odijevanje, svlačenje, zaštitna sredstva)</p>	
Osnove prehrane djeteta	<p>Planiranje tjednog jelovnika</p> <p>Individualni zahtjevi roditelja vezani uz prehranu djeteta</p> <p>Osnove zdrave prehrane u djeteta (u odnosu na dob, individualni razvoj i zdravstveno stanje)</p> <p>Prehrambene navike zdravog djeteta</p>	<p>1. Kreirati tjedni jelovnik u odnosu na specifične potrebe djeteta (dob, individualni razvoj, zdravstveno stanje te vjerske i kulturološke običaje obitelji)</p> <p>2. Prepoznati individualne zahtjeve roditelja vezane uz prehranu djeteta</p> <p>3. Objasniti važnost unošenja tekućine, osobito vode u organizam djeteta</p> <p>5. Navesti karakteristike zdrave prehrane u djeteta</p> <p>6. Razlikovati zdrave od nezdravih prehrambenih navika u djece i simptome poremećaja prehrane u djeteta</p>	<p>T. = 12</p> <p>VJ. = 2</p> <p>Ukupno: 14</p>
<p>Metode rada:</p> <p>Verbalne, vizualne i prakseološke.</p>			
<p>Materijalni uvjeti:</p> <p>Učionica opće namjene.</p> <p>Specijalizirana učionica opremljena suvremenim nastavnim sredstvima i pomagalicama za izvođenje vježbi.</p>			
<p>Kadrovski uvjeti:</p> <p>Dipl. sociolog/mag. sociologije</p> <p>Prvostupnica sestrinstva</p> <p>Dipl. medicinska sestra s položenim pedagoško-psihološkim obrazovanjem</p> <p>Dipl. ing. prehrambene tehnologije</p>			

Preporučena literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

Malčić, Ilić, Pedijatrija sa zdravstvenom njegom, Školska knjiga, Zagreb, 2008. i

Prlić, N., Zdravstvena njega I, Školska knjiga, Zagreb, 2007.

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

Interna skripta sastavljena prema nastavnome planu i programu

4.2.7. CJELINA: AKTIVNOSTI DJETETA (teorija: 20 sati, vježbe: 10 sati)

TEMA	OKVIRNI SADRŽAJI	ISHODI UČENJA IZ KVALIFIKACIJE	BROJ SATI
Igra djeteta	Igra kao poticaj psihofizičkoga i socijalnoga razvoja djeteta Socijalna komponenta igara i rekreacije Vrste igara za djecu rane i predškolske dobi te za školsku djecu Način izvođenja igre primjereno dobi, razvoju i mogućnosti djeteta	1. Objasniti ulogu igre u psihofizičkome i socijalnome razvoju djeteta 2. Prepoznati socijalnu komponentu igara i rekreacije 3. Izabrati vrstu igara u odnosu na dob, razvoj i mogućnosti djeteta 4. Pokazati način izvođenja igre primjereno dobi, razvoju i mogućnosti djeteta	T. = 10 VJ. = 10
Dnevne aktivnosti	Redovito organiziranje primjerene tjelesne aktivnosti djeteta Poticanje obavljanja školskih i drugih obveza djeteta Sigurnost djeteta u javnome prometu Načini provođenja slobodnog vremena primjereno dobi, razvoju i mogućnostima djeteta Uloga dadilje u sigurnom korištenju suvremenih tehnologija	1. Navesti važnost redovitog organiziranja primjerene tjelesne aktivnosti djeteta 2. Navesti načine poticanja za obavljanje školskih i drugih obveza djeteta 3. Objasniti ulogu dadilje u sigurnom praćenju prometu 4. Opisati ulogu dadilje u primjerenom i sigurnom provođenju slobodnog vremena djeteta	T. = 10

Metode rada:

Verbalne, vizualne i demonstracijske.

Materijalni uvjeti:

Učionica opće namjene i odgovarajući otvoreni/zatvoreni prostor za vježbanje.

Kadrovski uvjeti: Dipl. pedagog/prof. pedagogije/mag. paed. i stručni prvostupnik odgajatelj
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: Duran, M., Dijete i igra, Naklada Slap, Jastrebarsko, 2003., Pulkkinen, A., Razvoj djece kroz igru, Mozaik knjiga i Maleš D., Stričević I., Druženje djece i odraslih, Školska knjiga, Zagreb.
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Ustanova će izraditi materijale prema navedenoj literaturi.

4.2.8. CJELINA: PRAKTIČNA NASTAVA (150 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BR. SATI-PN
Zaštita na radu	Zaštitna sredstva i opasnosti Rizici i opasnosti prostora u kojem dijete boravi	1. Primijeniti zaštitnu odjeću i obuću (kuta, rukavice...) 2. Ukloniti rizike i opasnosti u prostoru u kojem dijete boravi	10
Komunikacijske vještine	Komunikacija s djetetom ovisno o dobi Problemi u komunikaciji s djetetom Komunikacija s roditeljima i suradnicima	1. Komunicirati s djetetom u odnosu na njegovu dob, razvoj i potrebe 2. Riješiti probleme u komunikaciji s djetetom u skladu s njegovom dobi, sposobnostima, potrebama i dostojanstvom 3. Komunicirati s roditeljima i suradnicima na partnerski način	20
Njega i zdravlje djeteta i prehrana djeteta	Higijensko-epidemiološke mjere Boravak djeteta u unutarnjem i vanjskom prostoru Njega djeteta do 3. godine života Higijenske navike i njega djeteta od 3. godine do polaska	1. Primijeniti higijensko-epidemiološke mjere u radnome prostoru prema standardu 2. Pripremiti dijete za boravak u unutarnjem i vanjskom prostoru u skladu s vremenskim uvjetima 3. Provesti postupke njege djeteta u skladu s njegovom	60

	<p>u školu</p> <p>Higijenske navike i potrebna njega djeteta školske dobi</p> <p>Etički pristup u njezi djeteta</p> <p>Simptomi zaraznih i ostalih bolesti djeteta</p> <p>Postupci pri povredama djeteta</p> <p>Jelovnici za djecu u skladu sa dobi, individualnim razvojem te vjerskim i kulturološkim običajima obitelji</p>	<p>dobi, razvoju, sposobnostima, potrebama i dostojanstvu</p> <p>4. Postupiti u slučaju sumnje na postojanje zaraznih i ostalih bolesti te povreda djeteta u skladu s propisima</p> <p>5. Izraditi tjedni jelovnik u skladu sa specifičnim potrebama djeteta</p>	
Aktivnosti djeteta	<p>Igra kao poticaj psihofizičkog i sociološkog razvoja djeteta</p> <p>Sociološka komponenta igara i rekreacije</p> <p>Vrste igara za predškolsku/školsku djecu</p> <p>Način izvođenja igre primjereno dobi, razvoju i mogućnosti djeteta</p> <p>Redovito organiziranje primjerene tjelesne aktivnosti djeteta</p> <p>Poticanje obavljanja školskih i drugih obveza djeteta</p> <p>Sigurnost djeteta u javnom prometu</p>	<p>1. Organizirati različite vrste igara u skladu s djetetovom dobi, mogućnostima i interesu</p> <p>2. Provesti različite vrste igara u skladu s djetetovom dobi, mogućnostima i interesu</p> <p>3. Organizirati različite vrste tjelesne aktivnosti u skladu s djetetovom dobi, mogućnostima i interesu</p> <p>4. Provesti različite vrste tjelesne aktivnosti u skladu s djetetovom dobi, mogućnostima i interesu</p> <p>5. Poticati dijete na obavljanje školskih i drugih aktivnosti/obveza prema uputama roditelja</p> <p>6. Voditi dijete do škole/slobodnih aktivnosti na siguran način</p>	60

Metode rada:

Prakseološke metode.

Materijalni uvjeti:

Ustanova će osigurati izvođenje praktične nastave zaključenim ugovorima o poslovnoj suradnji s ustanovama socijalne skrbi (domovima za djecu bez odgovarajuće roditeljske skrbi, centrima za odgoj i obrazovanje), zdravstvenim ustanovama, odgojno-obrazovnim ustanovama i obrtima dadilje. Dio praktične nastave u odgojno-obrazovnim ustanovama

obavljat će se stručnim posjetima, a u zdravstvenim ustanovama u dječjim odjelima.

Tijekom pohađanja praktične nastave polaznici vode dnevnik rada. U dnevnik rada polaznici zapisuju mjesto i trajanje rada, detaljan sadržaj i opis rada, te druga zapažanja u vezi sa sadržajem rada. Potpisuje ga nastavnik ili mentor, a nakon što ustanova potpiše dnevnik rada koji treba ovjeriti, ostvaren je uvjet za pristupanje završnoj provjeri.

Kadrovski uvjeti:

Dipl. pedagog/prof. pedagogije/mag. paed. i stručni prvostupnik odgajatelj s pet (5) godina radnog iskustva

Dipl. medicinska sestra/mag. med. techn.

Viša medicinska sestra/bacc. med. techn. s tri (3) godine iskustva

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

Odgovarajuća literatura po izboru nastavnika.

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

Ustanova će izraditi materijale prema sadržaju.

5. ZAVRŠNA PROVJERA STEČENOG ZNANJA I VJEŠTINA

Završna provjera programa osposobljavanja za poslove dadilje obuhvaća pismenu/usmenu provjeru stručnih sadržaja prema

planiranim ishodima učenja, potrebnima za pravilno obavljanje poslova dadilje te praktičnu provjeru.

Praktična provjera obuhvaća:

Primjenu sredstva zaštite na radu

Primjenu opreme, materijala i sredstva za obavljanje poslova dadilje

Primjenu higijensko-epidemioloških mjera u prostoru obavljanja djelatnosti dadilje

Demonstriranje poslova iz djelokruga rada dadilje.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik, a provodi ga tročlano povjerenstvo.

PUČKO OTVORENO UČILIŠTE LABIN
Labin, Alda Negrija 11.

**NASTAVNI PROGRAM OSPOSOBLJAVANJA ZA
JEDNOSTAVNE POSLOVE U ZANIMANJU**

FASADER/KA

1. OPĆI PODATCI O PROGRAMU

1.1. Naziv programa: Program osposobljavanja za jednostavne poslove u zanimanju fasader/ka

1.2. Obrazovni sektor: Graditeljstvo i geodezija

1.3. Razina složenosti poslova: 2

1.4. Trajanje programa (u satima): 146 sati

1.5. Opravdanost donošenja programa:

Program se donosi nakon ukazane potrebe poslodavaca za ovim profilom poslova, a trenutno na Hrvatskom zavodu za zapošljavanje nema dovoljno osoba koje bi zadovoljile potrebe poslodavaca za ovom vrstom poslova.

Program osposobljavanja će se realizirati za potrebe pojedinca, poslodavca iz ovog područja, te natječaja koje objavljuje Hrvatski zavod za zapošljavanje kojim potiče edukaciju nezaposlenih osoba na obrazovanje s ciljem stjecanja dodatnog znanja i vještina potrebnih za obavljanje jednostavnih poslova u zanimanju fasader. Stečena osposobljenost omogućava konkurentnost na tržištu rada i ostvarenje početnog zapošljavanja ili osobama koje imaju praktična znanja za ove poslove da ih formaliziraju.

1.6. Uvjeti upisa: U program osposobljavanja za jednostavne poslove u zanimanju fasadera može se upisati osoba koja ima 18 godina i:

- a) završenu osnovnu školu
- b) liječničku potvrdu medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti za poslove u zanimanju fasader/ka

1.7. Radno okruženje i uvjeti rada

Rad se odvija na otvorenom prostoru-na zidovima zgrade ili kuće. Rad se najčešće odvija na visini uz veći fizički napor. Uvjeti rada ovise o vremenskim uvjetima (kiša, vjetar, hladnoća ...). Pri obavljanju poslova rukuje se brojnim fasaderskim alatima, pomagalicima i uređajima pa su moguće i ozlijede na što treba obratiti posebnu pozornost.

2. KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAMA

Kompetencije:

- Razlikovati vrste, svojstva i karakteristike materijala kod fasaderskih radova
- Rukovati alatima i strojevima, priborom u fasaderskim poslovima na stručan i siguran način
- Izvoditi jednostavne fasaderske radove te sudjelovati u složenijim poslovima izvedbe fasade na građevinskim objektima
- Čistiti i održavati radno mjesto, alat i opremu te zbrinuti otpadni materijal
- Odabrati i koristiti odgovarajuća zaštitna sredstva i opremu na pravilan način, te pružiti prvu pomoć

3. TRAJANJE PROGRAMA I OBLICI IZVOĐENJA NASTAVE

Program osposobljavanja u trajanju od 146 sati realizirat će se redovitom ili konzultativno-instruktivnom nastavom. Program uključuje izvedbu programa teorijske nastave u trajanju od 46 sati. Teorijski dio programa se izvodi u učionici ustanove, a praktični dio programa u trajanju od 100 sati se izvodi u tvrtki ili kod obrtnika s kojim ustanova ima sklopljen ugovor o izvođenju praktične nastave, pod nadzorom stručne osobe.

Obrazovanje odraslih u konzultativno-instruktivnoj nastavi izvodi se na skupnim i individualnim konzultacijama. Skupne konzultacije se izvode s cijelom obrazovnom skupinom i obvezne su za sve polaznike. Broj sati skupnih konzultacija ne može biti manji od dvije trećine ukupnog broja sati za nastavu pojedine nastavne cjeline utvrđene u programu obrazovanja odraslih koji je donijela ustanova.

Individualne konzultacije ustanova će organizirati prema potrebi polaznika uz obvezu osiguranja didaktičkih izvora znanja za samostalan rad polaznika. Organiziraju se kroz najmanje 1/3 ukupnog broja sati za nastavu pojedine cjeline.

4. NASTAVNI PLAN I PROGRAM

4.1. Nastavni plan

Redovita nastava

Redni broj	Nastavna cjelina	Broj sati		Ukupno
		T	PN	
1.	Materijali za fasadne radove	14	-	14
2.	Alati i strojevi za izradu fasade	8	-	8
3.	Jednostavni fasaderski radovi	16	-	16

4.	Zaštita na radu	8	-	8
5.	Praktična nastava	-	100	100
UKUPNO:		46	100	146

Konzultativno-instruktivna nastava

Redn i broj	Nastavna cjelina	Broj sati			Ukupno
		T ¹		PN ²	
		SK ³	IK ⁴		
1.	Materijali za fasadne radove	10	4	-	14
2.	Alati i strojevi za izradu fasade	6	2	-	8
3.	Jednostavni fasaderski radovi	12	4	-	16
4.	Zaštita na radu	6	2	-	8
5.	Praktična nastava	-	-	100	100
UKUPNO:		34	12	100	146

4.2. Nastavni program

4.2.1. Materijali za fasadne radove (14 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Fasadna žbuka	Materijali za fasadne radove -Vrste žbuke: -gips-vapnena strojna žbuka -cementno-vapnena strojna žbuka -termo izolacijska strojna žbuka -sanacijska strojna žbuka - mozaična žbuka za vanjsku upotrebu - dekorativna tankoslojna žbuka -Karakteristike žbuke -vodoodbojnost -paropropusnost -nosivost -Svojstva fasadne žbuke obzirom na namjenu (žbuke za vanjsku i unutarnju primjenu) -Omjeri sastavnih komponenata	- navesti materijale za fasadne radove - nabrojiti vrste žbuka -razlikovati žbuke za strojno i ručno žbukanje -nabrojiti karakteristike žbuke -razlikovati svojstva fasadne žbuke obzirom na namjenu -navesti sastavne komponente žbuke -objasniti utjecaj omjera komponenti žbuke na njezina svojstva	T5

¹ T=teorijska nastava

² PN= praktična nastava

³ SK=skupne konzultacije

⁴ IK=individualne konzultacije

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
	<p>žbuke (pijesak, vapno, cement, voda)</p> <p>-Utjecaj sastava žbuke na njenu čvrstoću,termička i druga svojstva</p> <p>-Utjecaj sastava žbuke na brzinu stvrdnjavanja</p>		
Građevinska ljepila	<ul style="list-style-type: none"> - Vrste ljepila na osnovi cementa: - višenamjenska građevinska ljepila -visoko elastična građevinska ljepila -dvokomponentna građevinska ljepila -Svojstva ljepila obzirom na namjenu (ljepila za vanjsku i unutarnju uporabu) -Karakteristike ljepila (viskoznost, sposobnost penetracije, konzistencija) -Postupak pripravljanja smjese za fasadna ljepila 	<ul style="list-style-type: none"> -razlikovati građevinska ljepila na osnovi cementa -opisati svojstva ljepila obzirom na namjenu -nabrojiti karakteristike građevinskih ljepila na osnovi cementa -objasniti postupak pripravljanja smjese za fasadna ljepila 	T4
Mortovi	<ul style="list-style-type: none"> - Vrste mortova (cementni mort, cementno vapneni mort, hidraulični vapneni mort, tankoslojni mort, unaprijed pripremljeni mort, lako agregatni mort) - Svojstva morta (tlačna čvrstoća, sposobnost nalijeganja) - Karakteristike morta (viskoznost, homogenost, nepropusnost) - tlačnoj čvrstoći i sastavu - Postupak pripravljanja smjese za mort -Omjeri sastavnih komponenata Morta (pijesak, vapno, cement, voda) -Utjecaj sastava morta na njegovu čvrstoću, termička i druga svojstva -Utjecaj sastava morta na brzinu stvrdnjavanja 	<ul style="list-style-type: none"> -nabrojiti vrste mortova -navesti karakteristike i svojstva morta -objasniti postupak pripravljanja smjese za mort -navesti sastavne komponente morta - objasniti utjecaj omjera sastavnih komponenti morta na čvrstoću,brzinu stvrdnjavanja,termička i druga svojstva 	T3

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Fasadna izolacija	- podjela i tipovi fasadnih izolacija i karakteristike : (fasadna opeka, ovješena drvena obloga, drvena obloga oblica, fasadne ploče i stiropor)	-nabrojiti tipove fasadne izolacije -karakteristike fasadnih izolacija	T2
Metode rada: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda rasprave) i metoda pisanja.			
Materijalni uvjeti: – Učionica opremljena potrebnom školskom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i pomagalicama za teorijsku nastavu. (audio sredstva i video sredstva, prenosiva ploča, računalo, projektor, didaktički materijal).			
Kadrovski uvjeti: predavanja: dipl.ing.graditeljstva			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Interna skripta sastavljena prema nastavnom planu i programu.			
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:			
<ul style="list-style-type: none"> • T. Neidhard: Građevne konstrukcije I. i Završni radovi II., Zagreb, 2004. • Osnove tehničke mehanike, udžbenik za trogodišnje strukovne škole, autor: Slavko Titan, Zagreb, 2007. • RUKOVALAC – Priručnik za rukovoće oruđima za prihvat, podizanje, prijenos, prijevoz i odlaganje tereta, ZIRS, Zagreb, 2010 			

PUČKO OTVORENO UČILIŠTE LABIN
Alda Negrija 11, 52220 LABIN

**NASTAVNI PROGRAM OSPOSOBLJAVANJA ZA
RUKOVATELJA/ICU BAGEROM**

1. OPĆI PODACI O PROGRAMU

- **NAZIV PROGRAMA**

Program osposobljavanja za rukovatelja/ice bagerom

- **OBRAZOVNI SEKTOR**

Graditeljstvo i geodezija

- **RAZINA SLOŽENOSTI POSLOVA**

2

- **TRAJANJE PROGRAMA (u satima)**

130 sati

- **OPRAVDANOST DONOŠENJA PROGRAMA**

Usklađivanje s potrebama tržišta rada, potreba poslodavaca za ovim profilom poslova, kao i potreba za stručnim osposobljavanjem djelatnika za rukovanje bagerom te usklađivanje rada poslodavaca s Pravilnikom o poslovima s posebnim uvjetima rada. Formaliziranje prethodno stečenih znanja i vještina.

- **UVJETI UPISA**

- završena osnovna škola
- 18 godina života i odgovarajuća vozačka dozvola
- liječničko uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti za rukovanje bagerom

- **RADNO OKRUŽENJE I UVJETI RADA**

Tipično radno okruženje rukovatelja bagerom je na otvorenim prostorima, gradilištima i promjenljivim vremenskim uvjetima. Rad u svim godišnjim dobima na niskim i visokim temperaturama. Rad u smjenama.

2. KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAMA

- Razlikovati dijelove i sklopove bagera i njihovu funkciju
- Obaviti pripremne radnje i kontrolu za puštanje bagera u rad
- Rukovati bagerom na stručan i siguran način
- Provoditi osnovne mjere održavanja i čuvanja bagera
- Primijeniti mjere zaštite na radu, zaštite od požara i pružiti osnovnu prvu pomoć te koristiti potrebna zaštitna sredstva i opremu

3. TRAJANJE PROGRAMA I NAČIN IZVOĐENJA

Program osposobljavanja u trajanju od 130 sati realizirat će se redovitom ili konzultativno-instruktivnom nastavom.

Teorijski dio programa u trajanju od 30 sati izvodi se u učionici ustanove. Praktični dio programa u trajanju od 100 sati realizira se na radilištu/gradilištu tvrtke ili obrta s kojima ustanova ima ugovor o suradnji. Realizaciju praktičnog dijela programa osposobljavanja polaznika nadzire stručna osoba. Polaznik vodi dnevnik rada o izvođenju praktične nastave.

Konzultativno-instruktivna nastava izvodi se skupnim i individualnim konzultacijama. **Skupne konzultacije** za polaznike obvezne su i realiziraju se kroz 2/3 ukupnog broja sati za nastavu pojedinog predmeta utvrđenog nastavnim planom i programom. **Individualne konzultacije** organiziraju se prema potrebi polaznika, u za to određenim terminima, kroz najmanje 1/3 ukupnog broja sati za nastavu pojedine cjeline utvrđene nastavnim planom i programom. Nastavnici će davati upute polaznicima o metodama učenja i potrebnoj razini usvojenosti propisanih sadržaja, davati zadaće koje polaznici samostalno trebaju rješavati i provjeravati razinu postignuća polaznika.

Praktična nastava izvodi se u punom fondu sati i njeno izvođenje nadzire mentor.

4. NASTAVNI PLAN I PROGRAM

4.1. Nastavni plan

Redovita nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati		Ukupno
		T	PN	
1.	Konstrukcija bagera	10	/	10
2.	Rukovanje bagerom	13	/	13
3.	Zaštita na radu	7	/	7
4.	Praktična nastava	/	100	100
UKUPNO		30	100	130

PN – praktična nastava T – teorijska nastava

Konzultativno-instruktivna nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati			Ukupno
		T		PN	
		SK	IK		
1.	Konstrukcija bagera	7	3	/	10
2.	Rukovanje bagerom	9	4	/	13
3.	Zaštita na radu	5	2	/	7
4.	Praktična nastava	/	/	100	100
UKUPNO		21	9	100	130

SK – skupne konzultacije IK – individualne konzultacije
 PN – praktična nastava T – teorijska nastava

4.2. Nastavni program

4.2.1. Nastavna cjelina: Konstrukcija bagera (10 sati)

RB.	TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BR. SATI
1.	Općenito o bagerima	<p>Bageri; primjena</p> <p>građevinski strojevi za obavljanje zemljanih radova, iskop materijala, prebacivanje i iskop zemljane mase s utovarom, kopanje kanala, izradu transportnih puteva, utovar gotovih proizvoda</p> <p>Podjela bagera:</p> <p>1.prema namjeni-univerzalni i specijalne namjene, 2.prema načinu kretanja-gusjeničari,na gumenim kotačima,plovni bageri,bageri na tračnicama,bageri na saonicama 3.prema načinu rada-rad s prekidima i rad bez prekida 4.prema načinu upravljanja-mehaničko,zračno,hidrauličko i kombinirano upravljanje 5. Prema vrsti pogona-bageri s motorima s unutarnjim izgaranjem,s kombiniranim elektro-dizel pogonom i s električnim pogonom i 6. Prema stajalištu-bageri na suhom i na vodi</p>	<p>Opisati primjenu bagera</p> <p>- objasniti podjelu bagera prema namjeni</p> <p>-objasniti podjelu bagera prema načinu kretanja</p> <p>-objasniti podjelu bagera prema načinu rada</p> <p>-objasniti podjelu bagera prema načinu upravljanja</p> <p>-objasniti podjelu bagera prema vrsti pogona</p> <p>-navesti podjelu bagera prema stajalištu</p>	T2
2.	Glavni sklopovi i dijelovi bagera	<p><u>Glavni sklopovi bagera:</u> donji postroj, gornji postroj, radni uređaji i naprave; hidraulički sistem,zračni sistem,električni uređaj,kabina s kontrolnim elementima za upravljanje,uređaj za okretanje</p> <p><u>Funkcije glavnih sklopova:</u> Donji postroj-za kretanje stroja</p>	<p>-nabrojiti glavne sklopove bagera</p> <p>-navesti vrste donjeg postolja bagera i opisati njihove specifičnosti</p> <p>-objasniti razliku u primjeni bagera gusjeničara i</p>	T6

	<p>(gusjenice, postolje na kotačima s gumama, sklop za kretanje po tračnicama, plovilo), pogonski mostovi (prednji i zadnji), kardani.</p> <p>Gornje postolje</p> <p>-pogonski sklop upravljački sklop (mehanički, hidraulički ili miješani, mehaničko-hidrauličko-zračni -radni sklop</p> <p>Upravljačko mjesto -kabina s protuutegom ili stabilizatorima koji se koriste radi bolje stabilnosti stroja</p> <p>Komande bagera</p> <p>-komande brzine -komande radnog uređaja -komande za kretanje Instrumenti bagera</p> <p>-manometar ulja -manometar ulja u mjenjaču -termometar za vodu -termometar hidrauličnog ulja -termometar ulja pretvarača -dupli manometar -ampermetar -glavni prekidač -prekidač elektropokretača -kontrolna lampa pokazivača protoka upravljača</p> <p>Alati i oprema za izvođenje radova: Lopata; prema smjeru kretanja- visinska, dubinska, povlačna i zahvatna -utovarna korpa sa ili bez zuba, -profilna korpa, -hvatač za trupce, -grajfer-grabilica, -kuka za dizanje tereta</p> <p>Sigurnosni uređaji: blok ventili (protiv propadanja) i</p>	<p>bagera s gumenim kotačima</p> <p>-nabrojati dijelove gornjeg postolja bagera i objasniti njihove funkcije</p> <p>-navesti bitne ergonomske zahtjeve upravljačkog mjesta; kabine</p> <p>-objasniti ulogu stabilizatora pri radu s bagerom</p> <p>-nabrojiti instrumente i komande bagera i objasniti njihovu namjenu</p> <p>-navesti vrste lopata prema smjeru kretanja i objasniti njihovu namjenu</p> <p>-navesti vrste utovarnih korpi i objasniti njihovu namjenu -objasniti funkciju hvatača za trupce i grajfera-grabilice -navesti namjenu kuke</p> <p>-navesti vrste i objasniti</p>	
--	--	--	--

		sigurnosni ventili.	ulogu sigurnosnih uređaja	
3.	Održavanje bagera	Održavanje bagera; Podmazivanje bagera Materijali za podmazivanje prema agregatnom stanju. Podjela ulja prema porijeklu sukladno SAE i NLGI klasifikaciji. Plansko-preventivni pregledi (dnevni pregledi) Servisi bagera	-opisati postupak održavanja bagera -nabrojiti mjesta podmazivanja na bageru -nabrojiti materijale za podmazivanje prema agregatnom stanju i porijeklu -objasniti važnost plansko-preventivnih pregleda i servisa bagera	T 2
Metode rada: verbalne metode: metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora i metoda čitanja vizualne metode: metoda demonstracije, metoda crtanja i ilustrativnih radova				
Materijalni uvjeti: Klasična učionica i didaktička sredstva koja su potrebna za izvođenje cjeline (slike, modeli, plakati, računalo)				
Kadrovski uvjeti: diplomirani inženjer strojarstva				
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Interna skripta za rukovanje bagerom koju su izradili nastavnici-predavači Čevra, Videc: Motori i motorna vozila, Školska knjiga, Zagreb, 1978.				
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: Škorić, M.: Mehanizacija u graditeljstvu: niskogradnja, Zavod za istraživanje i razvoj sigurnosti, Zagreb, 2011. Opalić, M.: Prijenosnici snage i gibanja, DESIKH, Zagreb, 1998. Decker, K.H.: Elementi strojeva, Tehnička knjiga, Zagreb, 1982. Dinko Mikulić: Građevinski strojevi, Zagreb, 1998. Grupa autora: Tehnička enciklopedija Čevra, Videc: Motori i motorna vozila, Školska knjiga, Zagreb, 1978.				

4.2.2. Nastavna cjelina: Rukovanje bagerom (13 sati)

RB.	TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BR. SATI
1.	Zemljani radovi i strojevi za zemljane radove	Vrste zemljanih radova: kopanje kanala, izrada prometnih puteva, nasipa, utovar zemljane mase, dizanje tereta Strojevi za zemljane radove Klasifikacija zemlje za iskop	-navesti vrste zemljanih radova -nabrojati strojeve za zemljane radove -razlikovati vrstu zemlje za iskop	T 2
2.	Rukovanje bagerom	Tehničke upute proizvođača stroja	-objasniti utjecaj dimenzija i	T7

		<p>-tablice dimenzija i manipulativni prostor bagera</p> <p>Priprema za početak rada, dnevni pregled stroja Postavljanje stabilizatora za ukrućenje prilikom početka rada stroja</p> <p>Pokretanje bagera i izbor radne brzine</p> <p>Upravljanje bagerom</p> <p>Okretanje i manevriranje s bagerom s gusjenicama;</p> <p>-svaka gusjenica - neovisan pogon, blokiranjem gusjenice određuje se skretanje bagera, vožnja naprijed-nazad aktiviranje obje gusjenice</p> <p>Korištenje bagerske lopate</p> <p>Instaliranje i rad s osatlim dodatnim uređajima</p> <p>Određivanje težišta tereta, Primjena dijagrama nosivosti</p> <p>Zaustavljanje bagera, parkiranje, spuštanje radnog oruđa, zakočenje stroj, zaključavanje kabine</p>	<p>manipulativnog prostora na rad bagera</p> <p>-navesti pripremne radnje za puštanje bagera u rad</p> <p>-opisti dnevni pregled stroja -objasniti važnost postavljanja stabilizatora -navesti pravilan redoslijed izvođenja radnih operacija nakon uključanja bagera -objasni pravilan način izvođenja svake pojedine radne operacije rukovanja bagerom;</p> <p>-objasniti rukovanje upravljačkim mehanizmom koji je smješten u prostoru kabine -objasniti postupke i specifičnosti vožnje bagera s gusjenicama-skretanja i vožnje naprijed-nazad</p> <p>-razlikovati načine kopanja s bagerskom lopatom ovisno o vrsti materijala</p> <p>-objasniti način instaliranja i rada s dodatnim uređajima i priključcima -objasniti način određivanja težišta tereta te primjenu dijagrama nosivosti</p> <p>-navesti i opisati radnje nakon zaustavljanju stroja</p>	
3.	Rad bagerom na siguran način	<p>Upoznavanje naputaka proizvođača bagera</p> <p>Opasnosti pri radu bagerom</p> <p>Nedopuštene radnje.</p>	<p>-navesti osnovne naputke proizvođača -nabrojiti osnovne opasnosti pri radu s bagerom -nabrojiti nedopuštene radnje i postupke pri</p>	T 4

		Uvjeti stabilnosti za rad u različitim radnim uvjetima (rad na ravnini, kosini, nepristupačnim i neravnim terenima);	rukovanju bagerom -navesti uvjete stabilnosti bagera za rad u različitim radnim uvjetima	
		Signalizacija pri radu bagerom	-objasniti način i važnost signalizacije	
		Poduzimanje mjera za siguran rad.	-navesti mjere za siguran rad s bagerom	
Metode rada: verbalne metode: metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora i metoda čitanja vizualne metode: metoda demonstracije, metoda crtanja i ilustrativnih radova				
Materijalni uvjeti: Klasična učionica i didaktička sredstva koja su potrebna za izvođenje cjeline (slike, modeli, plakati, računalo)				
Kadrovski uvjeti: diplomirani inženjer strojarstva diplomirani inženjer građevine				
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: za polaznike je izrađena skripta				
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: Škorić, M.: Mehanizacija u graditeljstvu: niskogradnja, Zavod za istraživanje i razvoj sigurnosti, Zagreb, 2011. Opalić, M.: Prijenosnici snage i gibanja, DESIKH, Zagreb, 1998. Decker, K.H.: Elementi strojeva, Tehnička knjiga, Zagreb, 1982. Dinko Mikulić: Građevinski strojevi, Zagreb, 1998. Grupa autora: Tehnička enciklopedija Čevra, Videc: Motori i motorna vozila, Školska knjiga, Zagreb, 1978.				

4.2.3. Nastavna cjelina: Zaštita na radu (7 sati)

RB.	TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BR. SATI
1.	Zaštita na radu	Zakonski propisi zaštite na radu. Izvori opasnosti : mehaničke/ struja/ plinovi, pare, dimovi, aerosoli/ prašine/ opasne radne tvari/buka/ poremećene temperature, vlažnost i strujanje zraka/ vibracije/ neprilagođena rasvjeta/ štetna zračenja// biološke opasnost/ težak tjelesni rad/ nefiziološki položaj tijela/ psihički napor; mjere zaštite Specifični izvori opasnosti kod rukovanja bagerom Osobna zaštitna sredstva kod rukovanja bagerom	-objasniti važnost primjene Zkzonskih propisa iz ZNR-a -navesti izvore opasnosti i mjere zaštite -navesti mjere i aktivnosti za uklanjanje ili smanjivanje rizika na radnom mjestu -navesti specifične izvore opasnosti kod rukovanja	T 3

			bagerom i mjere zaštite -nabrojiti sredstva za osobnu zaštitu kod rukovanja bagerom	
2.	Zaštita od požara	Požarne opasnosti i mjere zaštite koje se mogu pojaviti u okruženju rada Sredstva za gašenje požara: ručni prijenosni aparati s vodom/ pjenom/ ugljičnim dioksidom / suhim prahom/ priručna sredstva za gašenje požara Sigurnosne mjere prilikom gašenja požara	-navesti opasnosti od požara u okruženju rada -nabrojiti sredstva za zaštitu od požara -opisati način rukovanja ručnim prijenosnim aparatima te priručnim sredstvima za zaštitu od požara - navesti potrebne mjere sigurnosti prilikom gašenja požara	T 2
3.	Prva pomoć	Temeljna pravila prilikom pružanja prve pomoći Sredstva za pružanje prve pomoći Pružanje prve pomoći na radu	-opisati temeljna pravila prilikom pružanja prve pomoći -nabrojiti sredstva za pružanje prve pomoći -opisati postupke pružanja prve pomoći	T 2
Metode rada: verbalne metode: metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora i metoda čitanja vizualne metode: metoda demonstracije, metoda crtanja i ilustrativnih radova				
Materijalni uvjeti: Za teorijsku nastavu - učionica opće namjene, ploča, ICT, slike, plakati, sheme, požarni aparat, kutija prve pomoći				
Kadrovski uvjeti: diplomirani inženjer zaštite na radu				
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Zakon o zaštiti na radu Kacian, N.: Osnove zaštite na radu, IPROZ, Zagreb, 2003. Skripta za polaznike koju su priredili nastavnici-predavači				
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: Fabijanić, K., Kacian, N., Štefan, V.: Priručnik stručnjaka za zaštitu na radu, I. i II dio, IPROZ, Zagreb, 2004. Zakon o zaštiti na radu, Zakon o radu, Zakon o zaštiti od požara Pravilnici i drugi aktualni podzakonski akti i zakonski propisi koji uređuju zaštitu na radu Zaštita na radu – priručnik za učenike srednjih škola, izdavač: Andragoško učilište Zvonimir, 2010.				

4.2.4. Nastavna cjelina: Praktična nastava (90sati)

RB.	TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BR. SATI
1.	Priprema bagera za rad	<p>Tehničke karakteristike bagera</p> <p>Upute proizvođača bagera</p> <p>Kontrola tehničke ispravnosti konstrukcije</p> <p>Kontrola razine ulja (u koritu motora, mjenjaču brzina bagera, svim reduktorima, razvodnoj kutiji, kućištu komandi spojki, hidraulike i spremnika hidrauličke instalacije)</p> <p>Kontrola razine vode u hladnjaku</p> <p>Provjera količine goriva u spremniku</p> <p>Provjera zategnutosti remena ventilatora</p> <p>Kontrola slobodnog kretanja ručica komandi</p> <p>Provjera hidrauličkih uređaja</p> <p>Provjera sklopova i dijelova stroja (uvjeriti se da nema labavih, istrošenih ili napuknutih dijelova stroja, te da nema curenja na priključcima i vodovima)</p> <p>Sredstva zaštite na radu.</p> <p>Mjere zaštite na radu.</p>	<p>-pokazati glavne dijelove bagera</p> <p>-koristiti upute proizvođača bagera</p> <p>- vizualno pregledati bager na očita oštećenja prije početka rada</p> <p>-provesti kontrolu tehničke ispravnosti konstrukcije bagera prije puštanja u rad</p> <p>-provesti kontrolu razine ulja, vode u hladnjaku i goriva u spremniku</p> <p>- ispitati funkcionalnost sklopova i dijelova stroja</p> <p>-pripremiti bager za rad</p> <p>- koristiti zaštitna sredstva i opremu pri radu</p> <p>-provesti sigurnosne mjere zaštite na radu</p>	PN20
2.	Rad s bagerom	<p>Pokretanje bagera.</p> <p>Okretanje i manevriranje s bagerom na kotačima(isto kao i vožnja kamiona)</p> <p>Zaustavljanje stroja.</p> <p>Parkiranje bagera.</p> <p>Izbor odgovarajuće brzine.</p>	<p>-pokrenuti bager i i demonstrirati osnovne radnje vožnje bagera s kotačima na zadanom terenu</p> <p>-pokrenuti bager s gusjenicama i demonstrirati</p>	PN 70

		<p>Vožnja bagera s gusjenicama-kretanje naprijed-nazad,skretanje lijevo-desno Rad s komandama; Iskop - rad s bagerskom lopatom za kopanje Rad s utovarnom korpom u različito rasutom materijalu; zahvaćanje materijala, utovar u vozilo, kopanje zemljanih materijala na potrebnim dubinama, planiranje materijala s korpom u plivajućem položaju zatrpavanje kanala.</p> <p>Rad s korpom sa zubima i bez, rad s hidrauličnom rukom, dizanje tereta s kukom</p> <p>Rad na uzbrdici, nizbrdici, kosom terenu, u vodi i blatu.</p> <p>Razrada novog stroja.</p> <p>Završetak rada, parkiranje, spuštanje radnog oruđa,zakočiti stroj i zaključati kabinu</p>	<p>osnovne radnje vožnje na zadanom terenu</p> <ul style="list-style-type: none"> - rukovati komandama bagera - demonstrirati iskop materijala s bagerskom lopatom -utovariti korpom rasuti materijal -demonstrirati izvođenje iskopa u tlu -isplanirati korpom zadanu zemljinu površinu - izabrati priključke ovisno o vrsti radova - instalirati radne priključke - demonstrirati rad s različitim priključcima za bager -demonstrirati rad s bagerom na različitim terenima i u različitim klimatskim uvjetima - demonstrirati razradu novog stroja - zaustaviti bager i parkirati ga na odgovarajuće mjesto - pokazati radnje pravilnog i sigurnog stavljanja bagera u mirovanje 	
3.	Održavanje bagera	<p>Skladištenje bagera</p> <p>Pregled bagera i prijava nedostataka i kvarova na opremi</p> <p>Održavanje i čišćenje radnog mjesta i neposrednog okoliša</p> <p>Spremanje alata i radne opreme na odgovarajuće mjesto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - skladištiti bager na pravilan način -prepoznati nedostatke i kvarove na bageru i opremi - održavati radno mjesto u čistom i urednom stanju - spremi alat i radnu opremu na odgovarajuće 	PN 10

			mjesto	
Metode rada: Metoda usmenog izlaganja i metoda praktičnog rada				
Materijalni uvjeti: Radilišta/gradilišta tvrtke ili obrta s kojima Ustanova ima ugovor o suradnji				
Kadrovski uvjeti: diplomirani inženjer strojarstva prvostupnik inženjer strojarstva diplomirani inženjer građevine rukovatelj bagerom SSS (strojarskog ili graditeljskog smjera) s najmanje 3 godine radnog iskustva				

5. ZAVRŠNA PROVJERA STEČENIH ZNANJA I VJEŠTINA

Završna provjera programa osposobljavanja za rukovatelja/icu bagerom obuhvaća pismenu/usmenu provjeru teorijskog sadržaja prema planiranim ishodima učenja, potrebnima za pravilno obavljanje poslova te praktičnu provjeru.

Praktična provjera polaže se na bageru na radnim mjestima (skladište, gradilište, terminali, tvrtka), pred ispitnim povjerenstvom koje čine tri člana.

Ispitno povjerenstvo zadaje polazniku ispitni zadatak iz sadržaja propisanih programom.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik.

Broj i datum mišljenja na program (popunjava Agencija):

KLASA:	602-07/15-01/125
URBROJ:	332-04-01/11-15-03
Datum izdavanja mišljenja na program:	28. srpnja 2015.

Program osposobljavanja za obavljanje poslova Pčelara

PUČKO OTVORENO UČILIŠTE LABIN

ALDA NEGRIJA 11
52 220 LABIN

OIB 4384760619

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

OSPOSOBLJAVANJA

za poslove

PČELARA

1. OPĆI PODACI O PROGRAMU

NAZIV PROGRAMA: Program osposobljavanja za poslove pčelara

OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda, prehrana i veterina

RAZINA SLOŽENOSTI: 2

TRAJANJE PROGRAMA: 150 sati

OPRAVDANOST DONOŠENJA PROGRAMA:

Stjecanje osnovnih znanja o pčelarenju kao potreba za mnoge koji se pčelarstvom bave iz hobija, a mnogima je i dio dopunskog prihoda za domaćinstvo. Osim toga pčelarstvo je veoma važno za gospodarstvo, jer bez pčela nema prihoda ni jedne poljoprivredne kulture. Polaznici stječu nove i proširuju postojeće kompetencije te postaju konkurentniji na tržištu rada.

UVJETI UPISA:

U program osposobljavanja za poslove pčelara može se upisati osoba s:

- najmanje završenom osnovnom školom,
- navršениh 18 godina života,
- liječničkim uvjerenjem o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje poslova pčelara.

RADNO OKRUŽENJE I UVJETI RADA:

Osoba mora imati dobru psihofizičku kondiciju jer je rad sa pčelama veoma zahtjevan, radi se stojeći, u pčelinjaku, na otvorenom prostoru i seljenju pčela na pašu ovisno o cvatnji poljoprivrednih kultura i u radnoj prostoriji. Pretežno je rad na otvorenom i dijelom u zatvorenom prostoru, osoba je pod utjecajem svih vremenskih uvjeta, uglavnom je dnevni rad. Neophodno je pravilno i redovito održavati visok stupanj higijene u pčelinjaku, košnici i radnoj prostoriji, te provoditi pravilno mjere zaštite na radu i osobne zaštite.

2. KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAMA

1. Razlikovati građu pčela, osobine pčelinje zajednice i pčelinjaka
2. Razlikovati tipove košnica i vrste pčelarske opreme
3. Primijeniti pravilne postupke u fazama razvoja pčelinje zajednice.

4. Proizvoditi pčelinje proizvode primjenom pravilnih postupaka
5. Ispravno čuvati i skladištiti pčelinje proizvode.
6. Uočiti i razlikovati pčelinje bolesti i štetnike te ih pravilno suzbijati
7. Planirati troškove proizvodnje i plasmana proizvoda na tržište te se pridržavati zakonske regulative u pčelarenju
8. Provoditi mjere zaštite na radu, zaštite od požara i pružanja prve pomoći.

3. TRAJANJE PROGRAMA I NAČIN IZVOĐENJA

Program osposobljavanja u trajanju od 150 sati realizirat će se redovitom i/ili konzultativno-instruktivnom nastavom. Teorijski dio programa u trajanju od 50 sati izvodi se u učionici ustanove. Praktični dio programa u trajanju od 100 sati realizirati će se pod nadzorom mentora kod poslodavca s kojim ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji i/ili u specijaliziranoj učionici ustanove, opremljenoj odgovarajućim nastavnim sredstvima.

Konzultativno-instruktivna nastava – skupne konzultacije čine dvije trećine ukupnog fonda sati za nastavu pojedine teorijske cjeline utvrđene u programu, izvode se s cijelom obrazovnom skupinom i obavezne su za sve polaznike. Individualne konzultacije provode se putem elektroničke pošte, prema utvrđenom rasporedu i potrebi polaznika.

Praktična nastava - provodi se u punom fondu sati. Rad polaznika na praktičnoj nastavi nadzirat će mentor. Polaznik je na praktičnoj nastavi dužan voditi dnevnik rada.

4. NASTAVNI PLAN I PROGRAM

4.1. NASTAVNI PLAN

Redovita nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati		Ukupno
		T	PN	
1.	Anatomija i fiziologija pčele; biološke osobine pčelinje zajednice	8	-	8
2.	Tipovi košnica, pčelinjaka i pčelarska oprema	8	-	8
3.	Osnove pčelarenja	12	-	12
4.	Bolesti i štetnici pčela	7	-	7
5.	Ekonomika pčelinjih proizvoda i zakonska regulativa	9	-	9
6.	Zaštita na radu	6	-	6
7.	Praktična nastava	-	100	100
UKUPNO		50	100	150

Konzultativno-instruktivna nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati			Ukupno
		T		PN	
		SK	IK		
1.	Anatomija i fiziologija pčele; biološke osobine pčelinje zajednice	5	3	-	8
2.	Tipovi košnica, pčelinjaka i pčelarska oprema	5	3	-	8
3.	Osnove pčelarenja	8	4	-	12
4.	Bolesti i štetnici pčela	5	2	-	7
5.	Ekonomika pčelinjih proizvoda i zakonska regulativa	6	3	-	9
6.	Zaštita na radu	4	2	-	6
7.	Praktična nastava	-	-	100	100
UKUPNO		33	17	100	150

T – teorijska nastava

SK – skupne konzultacije, IK – individualne konzultacije

PN – praktična nastava

4.2. NASTAVNI PROGRAM

4.2.1. Anatomija i fiziologija pčele; biološke osobine pčelinje zajednice

(8 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Građa i funkcija organa pčele	Skelet Lokomotorni sustav Probavni sustav Krvotok Disanje Živčani sustav Osjetila Srce i krvni optok Ostale žlijezde Spolni sustav Oplodnja i nesenje jaja	Nabrojiti organe lokomotornog sustava pčele Objasniti građu i funkciju pojedinih organa pčele Opisati postupak oplodnje i nesenja jaja	T 3
Vrste pčela medarica	Prema veličini, zemljopisnoj rasprostranjenosti i načinu življenja: - Divovska indijska pčela - Sitna indijska ili patuljasta pčela - Indijska pčela - Pčela medarica Podvrste pčela medarica - Crna afrička pčela - Europska pčela medarica Vrste Europske pčele medarice: - Kranjska ili siva pčela - Kavkaska pčela - Talijanska pčela - Tamna europska pčela	Navesti vrste pčela medarica Razlikovati pojedine vrste medonosnih pčela Objasni važnost očuvanja genetskog potencijala pojedinih vrsta pčela Opisati svojstva europskih pčela medarica	T 2
Biološke karakteristike pčele medarice	Preživljavanje pčela Zimovanje Količina legla i broj pčela tokom glavne pčelinje ispaše Nagon za rojenje Mirnoća pčela na saću Sklonost ka grabežu Sakupljanje polena i propolisa Osjećaj za orijentacijom	Opisati biološke karakteristike pčela medarica Objasniti sakupljanje polena pčela medarica	T 2
Biološke osobine	Osjetila	Razlikovati osjetila kod	T 1

pčelinje zajednice	Funkcija osjetila Orijehtacija i sporazumijevanje pčela Značaj i uloga matice, radilica i trutova Pojedine faze razvoja u leglu	pčele i njihove funkcije Objasniti orijentaciju i sporazumijevanje pčela Navesti značaj i ulogu matice, radilica i trutova Opisati pojedine faze razvoja u leglu	
Metode rada: verbalne i vizualne metode (metoda usmenog izlaganja, diskusije, razgovora, pisanja)			
Materijalni uvjeti: klasična učionica i didaktička sredstva koja su potrebna za izvođenje cjeline (slike, modeli, plakati, računalo)			
Kadrovski uvjeti: <ul style="list-style-type: none"> - diplomirani inženjer poljoprivrede - diplomirani inženjer agronomije - magistar inženjer agronomije - diplomirani veterinar - doktor veterinarske medicine 			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: <ol style="list-style-type: none"> 1. DR. SC. GORDANA HEGIĆ I SKUPINA AUTORA, (2019.) , pčelarstvo, apiterapija, apiturizam, Geromar d.o.o., Bestovje 2. BRANKO RELIĆ, (2006.) PČELARSTVO, Neron , Bjelovar 			
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: <ol style="list-style-type: none"> 1. Dr. FRIEDRICH POHL , (2016.) <i>Suvremeno pčelarstvo, Mozaik knjiga, Zagreb</i> 2. JOSIP KRIŽ, (2019.), <i>Uzgoj i odabiranje matica pčela, Pčelarsko društvo Lipa, Zagreb</i> 3. IVAN TUCAKOVIĆ, JOSIP KRIŽ, MILANKO BARAĆ, (2011.), <i>Pčelarski radovi po mjesecima pčelarsko društvo lipa, Zagreb</i> 			

4.2.2. Tipovi košnica, pčelinjaka i pčelarska oprema (8 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Tipovi košnica i pčelinjaka	Košnice Tipovi košnica Tipovi pčelinjaka Konvencionalni Stacionirani Seleći Ekološki Sadržaj i struktura tipova košnica i pčelinjaka	Opisati izgled košnice Nabrojiti tipove košnica Razlikovati tipove pčelinjaka Opisati sadržaj i strukturu tipova košnica	T 3
Pčelarski pribor i alati	Dimilice za pčele Pčelarski nož – dljeto Pčelarska četka Sredstvo za dimljenje Pčelarska kliješta za vađenje okvira Pčelarski dnevnik Kalup za sastavljanje okvira Topionik za vosak Stalak za otklapanje saća Nož za otklapanje saća ili pčelarska vilica Posuda sa sitom za prihvat menda Sipaonik za pčele Kutija za prihvat okvira tijekom pregleda Stegač za seljenje nastavljča Pčelarska vaga	Navesti temeljne pribore i alate za pčelarske radove Opisati alate i pčelarski pribor te njihove funkcije	T 3
Osnovna/osobna pčelarska oprema	Osnovna/osobna pčelarska oprema Pčelarski šešir Pčelarsko odijelo Pčelarske rukavice	Navesti osnovnu/osobnu pčelarsku opremu Opisati pravilno odijevanje pčelara	T 2
Metode rada: verbalne i vizualne metode (metoda usmenog izlaganja, diskusije, razgovora, pisanja)			
Materijalni uvjeti: klasična učionica i didaktička sredstva koja su potrebna za izvođenje cjeline (slike,			

modeli, plakati, računalo)

Kadrovski uvjeti:

- diplomirani inženjer poljoprivrede
- diplomirani inženjer agronomije
- magistar inženjer agronomije
- diplomirani veterinar
- doktor veterinarske medicine

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

1. DR. SC. GORDANA HEGIĆ I SKUPINA AUTORA, (2019.) , pčelarstvo, apiterapija, apiturizam, Geromar d.o.o., Bestovje
2. BRANKO RELIĆ, (2006.) PČELARSTVO, Neron , Bjelovar

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

1. Dr. FRIEDRICH POHL , (2016.) *Suvremeno pčelarstvo, Mozaik knjiga, Zagreb*
2. JOSIP KRIŽ, (2019.), *Uzgoj i odabiranje matica pčela, Pčelarsko društvo Lipa, Zagreb*
3. IVAN TUCAKOVIĆ, JOSIP KRIŽ, MILANKO BARAĆ, (2011.), *Pčelarski radovi po mjesecima pčelarsko društvo lipa, Zagreb*

4.2.3. Osnove pčelarenja (12 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Radovi kroz godinu kod pčelarenja	Radovi u sezoni medobranja Radovi izvan sezone medobranja Razmnožavanje pčelinje zajednice i uzgoj matice	Navesti radove u sezoni medobranja Navesti radove izvan sezone medobranja Opisati razmnožavanje pčelinje zajednice i uzgoj matice	T 2
Medonosno bilje i eko- pčelarenje	Biljke i pčele Pčelinje paše Nektar Mediljka Kontinentalne biljke Biljke pomorskog pojasa i krša Principi ekološkog pčelarenja	Razlikovati medonosno bilje Opisati ekološko pčelarenje i njegove principe	T 2
Proizvodnja vrcanog meda	Pripreme za vrcanje Oduzimanje okvira s medom Prostorija za vrcanje meda Otklapanje saća i vrcanje meda Postupak s medom nakon vrcanja Sortiranje meda Čuvanje meda Postupak s kristaliziranim medom	Opisati cjelokupan proces proizvodnje vrcanog meda	T 2
Proizvodnja meda u saću i voska	Priprema pčelinjih zajednica za dobivanje meda u saću Okvir sa mednim saćem Upotreba sekcija ili boksesa Čuvanje mednog saća Dobivanje voska	Navesti proces dobivanja meda u saću i voska	T 2
Proizvodnja propolisa i peluda	Sakupljanje peluda Dobivanje peluda iz saća	Objasniti postupak sakupljanja propolisa i	T 2

	Sakupljanje propolisa	peludi	
Proizvodnja matične mliječi	Pribor za proizvodnju mliječi Proizvodnja mliječi Upotreba matične mliječi	Odabrati pribor prikladan za sakupljanje matične mliječi Objasniti postupak proizvodnje i upotrebe mliječi	T 2
Metode rada: verbalne i vizualne metode (metoda usmenog izlaganja, diskusije, razgovora, pisanja)			
Materijalni uvjeti: klasična učionica i didaktička sredstva koja su potrebna za izvođenje cjeline (slike, modeli, plakati, računalo)			
Kadrovski uvjeti: <ul style="list-style-type: none"> - diplomirani inženjer agronomije - magistar inženjer agronomije - diplomirani inženjer poljoprivrede - diplomirani veterinar - doktor veterinarske medicine 			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: <ol style="list-style-type: none"> 1. DR. SC. GORDANA HEGIĆ I SKUPINA AUTORA, (2019.) , pčelarstvo, apiterapija, apiturizam, Geromar d.o.o., Bestovje 2. BRANKO RELIĆ, (2006.) PČELARSTVO, Neron , Bjelovar 			
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: <ol style="list-style-type: none"> 1. Dr. FRIEDRICH POHL , (2016.) <i>Suvremeno pčelarstvo, Mozaik knjiga, Zagreb</i> 2. JOSIP KRIŽ, (2019.), <i>Uzgoj i odabiranje matica pčela, Pčelarsko društvo Lipa, Zagreb</i> 3. IVAN TUCAKOVIĆ, JOSIP KRIŽ, MILANKO BARAĆ, (2011.), <i>Pčelarski radovi po mjesecima pčelarsko društvo lipa, Zagreb</i> 			

4.2.4. Bolesti i štetnici pčela (7 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Bolesti odraslih pčela i štetnici pčela	Zarazne bolesti (virusi, bakterije, plijesni, paraziti) Nezarazne bolesti - otrovanja(klimatski, biološki, hranidbeni) Štetnici u košnici (saće, leglo, odrasle pčele, med)	Nabrojati zarazne bolesti odraslih pčela Opisati uzroke i simptome dizenterije kod pčela najčešćih zaraznih bolesti odraslih pčela Razlikovati nezarazne bolesti pčela Opisati uzroke i simptome trovanja odraslih pčela Navesti štetnike u košnici	T 3
Bolesti pčelinjih legala	Bolesti pčelinjeg legla Američka gnjiloća Europska gnjiloća legla Kamenito leglo Mješnasto leglo Lažna gnjiloća Kiselo leglo Vapnenasto leglo Kamenito leglo	Navesti bolesti pčelinjeg legla Opisati uzroke i simptome najčešćih bolesti pčelinjeg legla	T 2
Načini suzbijanja bolesti i štetnika	Liječenje zaraznih i nezaraznih bolesti Liječenje bolesti pčelinjih legala Suzbijanje štetnika	Opisati načine suzbijanja i liječenja bolesti pčela Nabrojati štetnike odraslih pčela i pčelinjeg gnijezda	T 2
Metode rada: verbalne i vizualne metode (metoda usmenog izlaganja, diskusije, razgovora, pisanja)			
Materijalni uvjeti: klasična učionica i didaktička sredstva koja su potrebna za izvođenje cjeline (slike, modeli, plakati, računalo)			
Kadrovski uvjeti: <ul style="list-style-type: none"> - diplomirani inženjer agronomije - magistar inženjer agronomije - diplomirani inženjer poljoprivrede - diplomirani veterinar 			

- doktor veterinarske medicine

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

1. DR. SC. GORDANA HEGIĆ I SKUPINA AUTORA, (2019.) , pčelarstvo, apiterapija, apiturizam, Geromar d.o.o., Bestovje
2. BRANKO RELIĆ, (2006.) PČELARSTVO, Neron , Bjelovar

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

1. Dr. FRIEDRICH POHL , (2016.) *Suvremeno pčelarstvo, Mozaik knjiga, Zagreb*
2. JOSIP KRIŽ, (2019.), *Uzgoj i odabiranje matice pčela, Pčelarsko društvo Lipa, Zagreb*
3. IVAN TUCAKOVIĆ, JOSIP KRIŽ, MILANKO BARAĆ, (2011.), *Pčelarski radovi po mjesecima pčelarsko društvo lipa, Zagreb*

4.2.5. Ekonomika pčelinjih proizvoda i zakonska regulativa (9 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Kalkulacija troškova	<p>Pojam i vrste troškova</p> <p>Odnos troškova i prihoda</p> <p>Kalkulacija troškova</p> <p>Poslovni uspjeh i mjerila uspjeha</p>	<p>Navesti pojam i vrste troškova</p> <p>Opisati odnos troškova i prihoda</p> <p>Dati primjer kalkulacije troškova</p> <p>Navesti mjerila poslovnog uspjeha</p>	T 2
Plasman pčelinjih proizvoda na tržište	<p>Istraživanje/praćenje tržišta pčelinjih proizvoda</p> <p>Snabdijevanje tržišta</p> <p>Zanimanje potrošača Cijena</p> <p>Utjecaj konkurencije na tržište</p> <p>Distribucija i plasman proizvoda</p> <p>Promocija proizvoda</p>	<p>Opisati potrebne predradnje za plasman proizvoda na tržište</p> <p>Opisati utjecaj konkurencije na tržište</p> <p>Objasniti oblike distribucije pčelinjih proizvoda na tržište</p> <p>Ispričati način promocije proizvoda za tržište</p>	T 2
Ulaganje u pčelarsku proizvodnju	<p>Unapređenje prodaje</p> <p>Odnosi s javnošću</p> <p>Ambalaža proizvoda</p> <p>Dizajn proizvoda</p> <p>Etiketiranje pčelinjih proizvoda</p>	<p>Opisati marketinške aktivnosti za unapređenje pčelarske proizvodnje</p>	T 2
Zakonska regulativa u pčelarstvu	<p>Pravilnik o držanju pčela i katastru pčelinje paše</p> <p>Pravilnik o uvjetima i načinu provedbe posebnih mjera pomoći za sektor pčelarstva prema nacionalnom pčelarskom programu</p> <p>Pravilnik o kakvoći uniflornih medova</p>	<p>Navesti značajne podatke vezane za zakonsku regulativu u pčelarstvu</p>	T 3

	<p>Zakon o ekološkoj proizvodnji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda</p> <p>Naredba o mjerama zaštite životinja od zaraznih i nametničkih bolesti i njihovom financiranju u 2013.</p> <p>Pravilnik o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom</p>		
<p>Metode rada: verbalne i vizualne metode (metoda usmenog izlaganja, diskusije, razgovora, pisanja)</p>			
<p>Materijalni uvjeti: klasična učionica i didaktička sredstva koja su potrebna za izvođenje cjeline (slike, modeli, plakati, računalo)</p>			
<p>Kadrovski uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diplomirani ekonomist - magistar ekonomije. 			
<p>Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DR. SC. GORDANA HEGIĆ I SKUPINA AUTORA, (2019.) , pčelarstvo, apiterapija, apiturizam, Geromar d.o.o., Bestovje 2. BRANKO RELIĆ, (2006.) PČELARSTVO, Neron , Bjelovar 			
<p>Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dr. FRIEDRICH POHL , (2016.) <i>Suvremeno pčelarstvo, Mozaik knjiga, Zagreb</i> 2. JOSIP KRIŽ, (2019.), <i>Uzgoj i odabiranje matica pčela, Pčelarsko društvo Lipa, Zagreb</i> 3. IVAN TUCAKOVIĆ, JOSIP KRIŽ, MILANKO BARAĆ, (2011.), <i>Pčelarski radovi po mjesecima pčelarsko društvo lipa, Zagreb</i> 			

4.2.6. Zaštita na radu (6 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Općenito o zaštiti na radu	Pojam zaštite na radu. Zadaci zaštite na radu. Zakonski propisi o zaštiti na radu.	Definirati zaštitu na radu Izreći pojam, zadatke te zakonske propise zaštite na radu	T 1
Osnovni izvori opasnosti i mjere zaštite na radu	Pojam opasnosti. Osnovni izvori opasnosti: Osvijetljenost. Opasnost pri radu sa kemijskim sredstvima Opasnost od uboda pčela Zaštita pri radu sa alatima i priborom za pčelarenje Ostali izvori opasnosti koji se mogu pojaviti u okruženju	Opisati osnovne izvore opasnosti i mjere zaštite na radu	T 2
Osobna zaštitna sredstva	Značaj i uloga zaštitnih sredstava. Zaštitna sredstva za: glavu, za ruke i noge. Zaštitna sredstva za tijelo.	Navesti značaj i ulogu zaštitnih sredstava Imenovati osobna zaštitna sredstva	T 1
Požar i zaštita od požara	Pojam požara. Mogući izvori požara. Zaštita od požara. Sredstva i oprema za gašenje: aparati za gašenje, hidranti. Priručna sredstva za gašenje.	Izreći pojam požara Objasniti izvore mogućih požara, zaštitu, sredstva i opremu za gašenje požara	T 1
Prva pomoć	Najčešće nezgode pri pčelarenju Pružanje prve pomoći	Opisati nezgode pri provođenju pčelarskih radova Opisati osnovne postupke pružanja prve pomoći	T 1
Metode rada: verbalne i vizualne metode (metoda usmenog izlaganja, diskusije, razgovora, pisanja)			
Materijalni uvjeti: klasična učionica i didaktička sredstva koja su potrebna za izvođenje cjeline (slike, modeli, plakati, računalo)			
Kadrovski uvjeti:			

- diplomirani inženjer sigurnosti na radu,
- magistar inženjer sigurnosti na radu,
- diplomirani inženjer zaštite na radu,
- magistar inženjer zaštite na radu,
- diplomski sveučilišni studij s licencom zaštite na radu,
- integrirani preddiplomski i diplomski sveučilišni studij s licencom zaštite na radu,
- specijalistički diplomski stručni studij s licencom zaštite na radu.

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: interna skripta

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

1. Pavlović, M. (2009.) *Zaštita na radu: provedbeni propisi: s komentarima i tumačenjima*, TIM
2. Puljić, N. (2006.) *Zaštita na radu: vodič za poslodavce*, Poslovni zbornik
Kalauz, S. (2010.) *Hitna stanja: priručnik o osnovama zbrinjavanja i pružanja prve pomoći na radnom mjestu*, ZIRS
3. Zakon o zaštiti na radu, NN [71/14](#), [118/14](#), [154/14](#), [94/18](#), [96/18](#)
4. Zakon o zaštiti od požara, NN 92/10

4.2.7. Praktična nastava (100 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Građa pčele	<p>Građa pčele:</p> <p>Vanjski organi pčele kožni skelet, noge, krila, usta, čeljusna žlijezda, mliječna žlijezda, oči, ticala, voskovna žlijezda, žalac i otrovna žlijezda</p> <p>Anatomska građa pčele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - unutarnji dijelovi – sustavi organa: (probavni, dišni, krvožilni, osjetilni, živčani, spolni, žljezdani sustav) - Funkcije pojedinih sustava organa kod pčele 	<p>Pokazati građu pčele (na slici ili živom materijalu pčele)</p> <p>Uočiti vanjske organe pčele</p> <p>Pokazati unutarnje organe pčele</p> <p>Uočiti način funkcioniranja osjetilnog sustava pčela</p>	PN 4
Pčelinja paša	<p>Medonosno bilje Paša pčela</p>	<p>Odabrati odgovarajuće medonosno bilje za pašu pčela</p>	PN 3
Košnice, alati i pribor u pčelinjaku	<p>Primjer dobre košnice Zrak u košnici Konstrukcija košnice</p> <p>Tipovi košnica</p> <p>Dimilica za pčele Pčelarski nož Pčelarska četka Sredstvo za dimljenje Pčelarska kliješta za vađenje okvira Pčelarski dnevnik Kalup za sastavljanje okvira Topionik za vosak Stalak za otklapanje saća Nož za otklapanje saća ili pčelarska vilica Posuda sa sitom za prihvat meda (kod vrcanja) Sipaonik za pčele (lijevak) Kutija za prihvat okvira prilikom pregleda Stegač za seljenje</p>	<p>Kreirati dobru košnicu</p> <p>Rukovati s različitim tipovima košnica na pravilan način</p> <p>Koristiti odgovarajuće alate i pribore u pčelinjaku</p>	PN 5

	nastavljača Pčelarska vaga		
Pčelarski radovi	Osnivanje pčelinjaka Postupak sa pčelama Prvi pohod pčelinjaku Prirodno i umjetno rojenje Pčelarenje sa dvije matice Uzgoj i izmjena matica Pravilno uzimljenje Pčelarski radovi s košnicama Selidba pčela	Odabrati pravilne postupke u radu kod pčelinjaka u različitim dijelovima sezone Prikazati pravilne postupke rada u pčelinjaku Izvesti premještanje (seljenje) pčelinjih zajednica	PN 50
Pčelarska proizvodnja	Higijenske mjere za proizvodnju pčelinjih proizvoda Kontrola zrelosti meda Dobivanje vrcanog meda Dobivanje meda u saću Dobivanje voska Dobivanje peluda Dobivanje matične mliječi	Provesti higijenske mjere za proizvodnju pčelinjih proizvoda Provesti proizvodnju meda Provesti proces proizvodnje pčelarskih proizvoda	PN 30
Zaštita od bolesti i štetnika	Zaštita od bolesti i štetnika Simptomi bolesti: nozemoza, grinjavost, otrovanje pčela, oprema za provedbu mjera zaštite. Kukci – nametnici na pčelama, bolesti legla	Zaštiti pčele od bolesti i štetnika Uočiti simptome bolesti Koristiti odgovarajuća sredstva za zaštitu i liječenje pčela u pčelinjaku	PN 6
Zaštita na radu	Osobna zaštitna sredstva i oprema za: glavu, za ruke i noge. Zaštitna sredstva za tijelo. Pružanje osnovne prve pomoći	Koristiti odgovarajuća osobna zaštitna sredstva i opremu pri radu Provesti pružanje osnovne prve pomoći	PN 2
Metode rada: verbalne i vizualne metode (metoda razgovora, metoda demonstracije), metoda praktičnog rada			
Materijalni uvjeti: Praktična nastava realizirat će se pod nadzorom mentora kod poslodavca s kojim ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji i/ili u specijaliziranoj učionici			

ustanove, opremljenoj odgovarajućim nastavnim sredstvima.

Kadrovski uvjeti:

- magistar inženjer agronomije,
- diplomirani inženjer agronomije,
- diplomirani inženjer poljoprivrede
- diplomirani veterinar,
- doktor veterinarske medicine,
- srednja stručna sprema za zanimanje veterinarski tehničari i najmanje pet godina radnog iskustva u pčelarstvu,
- srednja stručna sprema iz područja poljoprivrede i najmanje pet godina radnog iskustva u pčelarstvu

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

1. DR. SC. GORDANA HEGIĆ I SKUPINA AUTORA, (2019.) , pčelarstvo, apiterapija, apiturizam, Geromar d.o.o., Bestovje
2. BRANKO RELIĆ, (2006.) PČELARSTVO, Neron , Bjelovar

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

1. Dr. FRIEDRICH POHL , (2016.) *Suvremeno pčelarstvo, Mozaik knjiga, Zagreb*
2. JOSIP KRIŽ, (2019.), *Uzgoj i odabiranje matica pčela, Pčelarsko društvo Lipa, Zagreb*
3. IVAN TUCAKOVIĆ, JOSIP KRIŽ, MILANKO BARAĆ, (2011.), *Pčelarski radovi po mjesecima pčelarsko društvo lipa, Zagreb*
4. Zakon o zaštiti na radu, NN [71/14](#), [118/14](#), [154/14](#), [94/18](#), [96/18](#)
5. Zakon o zaštiti od požara, NN 92/10

5. ZAVRŠNA PROVJERA STEČENIH ZNANJA I VJEŠTINA

Završna provjera programa osposobljavanja obuhvaća pisanu/usmenu provjeru stručnih sadržaja prema planiranim ishodima učenja te praktičnu provjeru, prema sadržajima koje odredi povjerenstvo. O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo.

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se *Uvjerenje o osposobljavanju za **poslove pčelara***.

*Napomena:

Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu 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.

Broj i datum mišljenja na program (popunjava Agencija):

KLASA	602-07/20-01/27
URBROJ	332-04-02/8-20-02
Datum izdavanja mišljenja na program	13. veljače 2020.

**PUČKO OTVORENO UČILIŠTE LABIN
ALDA NEGRIJA 11
52220 LABIN**

**NASTAVNI PROGRAM OSPOSOBLJAVANJA
ZA PRIPREMATELJA JELA ISTARSKE TRADICIJSKE KUHINJE**

LABIN, siječanj 2021.

1. OPĆI PODACI O PROGRAMU

• NAZIV PROGRAMA

Program osposobljavanja za jednostavne poslove PRIPREMATELJA JELA ISTARSKE TRADICIJSKE KUHINJE

- **OBRAZOVNI SEKTOR**

Turizam i ugostiteljstvo

- **RAZINA SLOŽENOSTI POSLOVA**

2

- **TRAJANJE PROGRAMA**

170 sati

- **OPRAVDANOST DONOŠENJA PROGRAMA**

Sadržaji obuhvaćeni ovim programom biti će dobar temelj za rad u ugostiteljskim objektima koji poslužuju tradicijsku istarsku kuhinju, pogotovo objekti kategorizirani kao konobe, *objekti u kojima se pružaju ugostiteljske usluge na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu, izletišta.*

Završetkom ovog programa polazniku je pružena mogućnost veće zapošljivosti, a time i konkurentnosti na tržištu rada, s obzirom na dobivene kompetencije.

UVJETI UPISA

- završena osnovna škola
- minimalno 15 godina starosti
- liječničko uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje poslova kuhara
- sanitarni pregled

RADNO OKRUŽENJE I UVJETI RADA

Rad u zatvorenom prostoru - kuhinji, smjenski i noćni rad, fizički rad, neujednačen ritam rada, rad vikendom i praznicima, izloženost toplini, vlazi i isparavanjima te sukladan sanitarnim propisima s obzirom da se radi s živežnim namirnicama.

KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAMA

1. Primjenjivati pravila osobne higijene, higijene prostorija, uređaja i pribora
2. Odabrati lokalne namirnice i začine potrebne za pripremu istarskih tradicijskih jela
3. Koristiti i održavati kuhinjski pribor, alate i uređaje na ispravan način
4. Provoditi tehnološke postupke pri pripremi istarskih tradicijskih jela
5. Zgotoviti i poslužiti jednostavna jela istarske tradicijske kuhinje
6. Primjenjivati mjere zaštite na radu i postupke rada na siguran način

3. TRAJANJE PROGRAMA I NAČIN IZVOĐENJA

Program u trajanju od 170 sati realizirati će se redovitom nastavom i /ili konzultativno-instruktivnom nastavom. Teorijski dio programa u trajanju od 36 sati izvoditi će se u učionici ustanove, a vježbe u trajanju od 42 sata u praktikumu ustanove.

Praktična nastava u trajanju od 92 sata održat će se u ovlaštenim ugostiteljskim/hotelskim objektima s kojima Ustanova ima sklopljen ugovor o suradnji.

Konzultativno – instruktivna nastava: broj skupnih konzultacija iznosi dvije trećine od ukupnog broja sati teorijske nastave planirane u programu za nastavu pojedine cjeline. Skupne konzultacije izvode se s cijelom obrazovnom skupinom i obavezne su za sve polaznike. Individualne konzultacije provode se putem elektroničke pošte, telefonskim putem, neposredno, prema utvrđenom rasporedu i potrebi polaznika.

Vježbe i praktična nastava provode se u punom fondu sati. Rad polaznika na praktičnoj nastavi nadzirat će mentor. Polaznici vode dnevnik praktične nastave.

4. NASTAVNI PLAN I PROGRAM

4.1. Nastavni plan

4.1.1. Redovita nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati			Ukupno
		T	V	PN	
1.	OSNOVE HIGIJENE	6			6
2.	UGOSTITELJSKA ROBA I PREHRANA TE SPECIFIČNE NAMIRNICE ISTARSKE TRADICIJSKE KUHINJE	7	4		11
3.	OPREMA, UREĐAJI I PRIBOR U KUCHARSTVU	4	6		10
4.	OSNOVE KUCHARSTVA I METODE RADA PRI PRIPREMI JELA ISTARSKE TRADICIJSKE KUHINJE	15	31		46
5.	ZAŠTITA NA RADU I PRVA MEDICINSKA POMOĆ	4	1	0	5
6.	PRAKTIČNA NASTAVA	0	0	92	92
UKUPNO:		36	42	92	170

T - teorijska nastava

V – vježbe

PN - praktična nastava

4.1.2. Konzultativno – instruktivna nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati				Ukupno
		T		V	PN	
		SK	IK			
1.	OSNOVE HIGIJENE	4	2			6
2.	UGOSTITELJSKA ROBA I PREHRANA TE SPECIFIČNE NAMIRNICE ISTARSKE TRADICIJSKE KUHINJE	5	2	4		11
3.	OPREMA, UREĐAJI I PRIBOR U KUCHARSTVU	3	1	6		10
4.	OSNOVE KUCHARSTVA I METODE RADA PRI PRIPREMI JELA ISTARSKE TRADICIJSKE KUHINJE	10	5	31		46
5.	ZAŠTITA NA RADU	3	1	1		5
6.	PRAKTIČNA NASTAVA				92	92
UKUPNO		25	11	42	92	170

T – teorijska nastava

V – vježbe

SK – skupne konzultacije

IK – individualne konzultacije

PN – praktična nastava

4.2. Nastavni program

4.2.1. CJELINA: OSNOVE HIGIJENE - 6 sati (T6)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Osobna higijena	Važnost održavanja osobne higijene Održavanje čistoće odjeće i obuće	- objasniti važnost i način održavanja osobne higijene i higijene odjeće i obuće	T 2
Higijena rada	Higijena radnog mjesta i prostora Higijena uređaja, posuđa i pribora Uvjeti rada u ugostiteljstvu Higijenska ispravnost namirnica Pojam i primjena HACCP sustava Ekološko zbrinjavanje otpadnih tvari	- opisati načine održavanja higijene radnog mjesta, prostora, uređaja i pribora - navesti uvjete rada u ugostiteljstvu - objasniti važnost održavanja higijenske ispravnosti namirnica - objasniti pojam i primjenu HACCP sustava - objasniti načine ekološkog zbrinjavanja otpadnih tvari	T 2
Osnovno o zaraznim bolestima i zaštiti	Uzročnici zaraznih bolesti Načini prenošenja zaraznih bolesti Osnovni načini sprečavanja prenošenja zaraznih bolesti Dezinfekcija, dezinfekcija i deratizacija	- navesti uzročnike zaraznih bolesti, načine prenošenja i sprečavanja prenošenja zaraznih bolesti - objasniti pojmove i postupke provođenja dezinfekcije, dezinfekcije i deratizacije	T 2
Metode rada: verbalne metode, vizualne metode			
Materijalni uvjeti: Učionica opremljena potrebnom opremom, školska ploča, računalo, projektor			
Kadrovski uvjeti: - dipl./mag. ing. prehrambene tehnologije - dipl./mag. ing./prof. biologije - diplomski sveučilišni studij prehrambene tehnologije ili biologije - specijalistički diplomski stručni studij prehrambene tehnologije ili biologije - poslijediplomski specijalistički studij prehrambene tehnologije ili biologije			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Posebno izrađen materijal u izdanju Učilišta			
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: Higijena za ugostitelje, Eugenija Žuškin, Školska knjiga 1989 Vesna Kostović Vranješ, Mirko Ruščić: HIGIJENA, udžbenik za trogodišnje strukovne škole Školska knjiga 2009.			

4.2.2. UGOSTITELJSKA ROBA I PREHRANA TE SPECIFIČNE NAMIRNICE ISTARSKE TRADICIJSKE KUHINJE 11 sati (T 7, VJ 4)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Ugostiteljska roba	Ugostiteljska roba (pojam, razvrstavanje robe i način rukovanja robom) Rukovanje ugostiteljskom robom (načini čuvanja i skladištenje)	- objasniti pojam ugostiteljske robe, razvrstavanje robe i način rukovanja robom - objasniti načine rukovanja ugostiteljskom robom	T 1
Živežne namirnice biljnog i životinjskog podrijetla	Namirnice biljnog podrijetla – žitarice, povrće, voće-svojstva -uporaba u kuharstvu Namirnice životinjskog podrijetla – meso klaoničkih životinja, meso riba, mlijeko, jaja-svojstva -uporaba u kuharstvu Mliječne prerađevine: <i>mozzarella, sir, maslac i vrhnje</i> – svojstva -uporaba u kuharstvu Načini konzerviranja hrane Načini čuvanja i skladištenja namirnica Kvarenje namirnica i uzroci kvarenja	- navesti namirnice biljnog podrijetla, njihova svojstva i uporabu u kuharstvu - navesti namirnice životinjskog podrijetla, njihova svojstva i uporabu u kuharstvu - navesti mliječne prerađevine, njihova svojstva i uporabu u kuharstvu - navesti načine konzerviranja hrane - opisati načine čuvanja i skladištenja namirnica - objasniti uzroke kvarenja namirnica	T 2
Ulja i masti	Podjela i primjena masti i ulja: <i>životinjske masti (mliječna mast/maslac, svinjska mast, goveđi i ovčji loj i mast peradi), riblja ulja, biljna ulja (suncokretovo, sojino, repičino, maslinovo, bučino)</i>	- navesti podjelu masti i ulja - objasniti primjenu masti i ulja u pripremanju jela	T1
Istarska maslinova ulja u gastronomiji	Vrste i karakteristike istarskih sorti maslinovih ulja Korištenje maslinovih ulja u pripremi jela	- nabrojati vrste sorata istarskih maslinovih ulja - razlikovati karakteristike i načine uporabe sortnih maslinovog ulja prema pojedinim jelima	T 1 V 1

Istarska vina u gastronomiji	Vrste i karakteristike istarskih autohtonih sorti vina (malvazija, muškati, refošk, teran i borgonja)	- navesti vrste i karakteristike istarskih sorata vina - navesti načine uporabe vina u pripremi tradicijskih istarskih jela - razlikovati sortu vina pogodnu za pripremu pojedinih tradicijskih istarskih jela (istarska supa, pirjanje)	T 1 V 1
Začini i mirodije	Vrste začina i mirodija i njihova primjena: sol, papar, mažuran, ružmarin, lovorov list, majčina dušica, origano, peršin, celer, koromač, kadulja, lavanda, menta Samoniklo istarsko bilje u kuhinji (divlji radič, koromač, šparoga, bljušt)	- navesti vrste začina i mirodija specifičnih za istarsko podneblje i njihovu primjenu u pripremanju jela - opisati karakteristike samoniklog bilja - razlikovati samoniklo bilje za pripremu pojedinih jela (fritaja od šparoga i bljušta, salata od divljeg radiča i koromača)	T 1 V 2

Metode rada: Verbalna i vizualna metoda, metoda demonstracije

Materijalni uvjeti: Klasična učionica i didaktička sredstva potrebna za izvođenje cjeline (slike, modeli, računalo s aplikacijama, uzorci materijala, i dr.)

Kadrovski uvjeti:

Teorija:

- dipl./mag. ing. prehrambene tehnologije
- diplomski sveučilišni studij prehrambene tehnologije
- specijalistički diplomski stručni studij prehrambene tehnologije
- poslijediplomski specijalistički studij prehrambene tehnologije
- dipl.ing. / mag. nutricionizma
- dipl.oec. smjer hotelijersko- turistički uz položen ispit za majstora kuhara,

Vježbe:

KV kuhara ili kuhara specijalista s radnim iskustvom 5 godina

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

Posebno izrađen materijal u izdanju Učilišta

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

1. Zakon o hrani NN 46/07, 55/11
2. Pravilnik o higijeni hrane NN 99/07, 27/08
4. Habel, V.: Ugostiteljsko kuharstvo 2, Školska Knjiga, 2011, Zagreb
5. Žuvela, J.: Kuharstvo 2, Tiskara Plaveković, 2006, Dubrovnik
6. Žuvela, J.: Kuharstvo 3, Tiskara Plaveković, 2006, Dubrovnik
7. Barbieri, V.: Hrvatska kuhinja, Profil knjiga d.o.o., 2012, Zagreb
8. Mirić, B., Vukušić, D.: Hrvatska regionalna kuharica, Mozaik knjiga, 2009, Zagreb

9. Maja Hamel, Mirko Sagrak: POZNAVANJE ROBE ZA UGOSTITELJE : udžbenik za 1.-3. razred ugostiteljskih, turističkih i hotelijerskih škola, Školska knjiga

4.2.3. OPREMA, UREĐAJI I PRIBOR U KUCHARSTVU 10 sati (T 4, VJ 6)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Oprema u kuhinji	<p>Uređaji u kuhinji: <i>vage, frižideri i komore, štednjaci i pećnice, roštilj, parni kotlovi, kiperi, pržnice, mikrovalne pećnice, tople kupke (banja marija), šok komore i perilice posuđa</i></p> <p>Aparati u kuhinji: <i>za meso, miješalice, mikseri, za sladoled, cijedenje soka, izradu šlaga, mljevenje oraščastog voća, vakuum pakiranje, aparat za izradu tjestenine itd.</i></p> <p>Način rada i postavljanje uređaja i aparata u kuhinji</p> <p>Alati i oprema u istarskoj tradicijskoj kuhinji (čeripnja, gradele, kotlić,</p>	<p>- navesti uređaje i aparate u kuhinji i njihovu funkciju</p> <p>- objasniti način rada sa uređajima i aparatima u kuhinji</p> <p>- demonstrirati uporabu uređaja i aparata u kuhinji</p> <p>- opisati načine upotrebe i namjenu tradicijske opreme u pripremi jela</p>	<p>T 1</p> <p>V 2</p>

Kuharski alat, pribor i posuđe	Kuharski alat, pribor i sitni inventar: <i>kuharski noževi, škare, lopatice, ribež, pribor za jelo itd.</i>	- navesti kuharski alat, pribor i sitni inventar	T 3
	<i>Pribor karakterističan za pripremu tradicionalnih jela (peštadur, daska, sito, pakljunica, panjarol)</i> Posuđe za pripremu, obradu i gotovljenje namirnica te serviranje jela Upotreba glinenog posuđa Upotreba pribora i posuđa u kuhinji Odlaganje i pranje upotrijebljenog pribora i posuđa Tradicionalni pribor, oprema i alati Rezanje istarskog pršuta	- navesti posuđe za pripremu, obradu i gotovljenje namirnica te serviranje jela - demonstrirati upotrebu pribora i posuđa u kuhinji - demonstrirati odlaganje i pranje upotrijebljenog pribora i posuđa - demonstrirati namjenu tradicionalnog pribora i alata (pašada, kaciola, vrnjača, cidilo, pinjerica, bronzin, gradele, trpije, posuda za čeripnju, peštador, mašice, komoštre, lazanjar) - objasniti pravila struke za obradu i ručno rezanje istarskog pršuta s ciljem racionalnog korištenja namirnica. - odabrati odgovarajuće noževe prema fazama rezanja pršuta.	V 4

Metode rada: Verbalna i vizualna metoda, metoda demonstracije

Materijalni uvjeti: Klasična učionica i didaktička sredstva potrebna za izvođenje cjeline (slike, modeli, plakati, računalo s aplikacijama, uzorci materijala i dr.); specijalizirana učionica za vježbe

Kadrovski uvjeti:

- dipl. ekonomist/mag. ekonomije – smjer turizam ili hotelijerstvo
- diplomski sveučilišni studij smjera turizam ili hotelijerstvo
- integrirani preddiplomski i diplomski sveučilišni studij smjera turizam ili hotelijerstvo
- specijalistički diplomski stručni studij smjera turizam ili hotelijerstvo
- poslijediplomski specijalistički studij smjera turizam ili hotelijerstvo

vježbe: majstor kuhar; kuhar specijalist; s radnim iskustvom od minimalno pet godina

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

Posebno izrađen materijal u izdanju Učilišta

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

1. Balent i dr.: Kuharstvo, Školska knjiga, Zagreb, 1998. godine

2. Žuvela, J.: Kuharstvo 1, Tiskara Plaveković, 2006, Dubrovnik
 3. Žuvela, J.: Kuharstvo 2, Tiskara Plaveković, 2006, Dubrovnik

4.2.4. OSNOVE KUHARSTVA I METODE RADA PRI PRIPREMI JELA ISTARSKE TRADICIJSKE KUHINJE – 46 sati (T 15, VJ 31)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Priprema namirnica za obradu	<p>Priprema namirnica za obradu Pranje, čišćenje, ljuštenje i rezanje namirnica Čišćenje i prebiranje grahorica Vaganje i mjerenje namirnica (racionalno korištenje namirnica) Vrste istarskih tradicijskih namirnica (meso istarskog goveda, mesto pulića, špaleta, kobasice, srdela, list, ribon, školjkaši, divlji radič, šparoge, bljušt, koromač, zelje, mladi krumpir, radič, arbeta, kupina, smokva, orah, žižula, drenjak, tartufi)</p> <p>Čišćenje i tretiranje sezonskih namirnica Metode i načini čuvanja lokalnih sezonskih namirnica</p>	<p>- opisati pripremu namirnica za obradu - demonstrirati pranje, čišćenje, ljuštenje i rezanje namirnica, prebiranje grahorica</p> <p>- demonstrirati vaganje i mjerenje namirnica - nabrojati vrste istarskih tradicijskih namirnica (meso, riba, začinsko bilje, voće, povrće, gljive). - demonstrirati načine i čišćenja i tretiranje specifičnih lokalnih namirnica. - demonstrirati metode čuvanja specifičnih lokalnih sezonskih namirnica (maslinovog ulja, vina, tartufa, suhog mesa, sira)</p>	T 2 VJ 5
Prigotavljanje živežnih namirnica	<p>Vrste i značaj tehnoloških postupaka gotovljenja hrane Termička obrada živežnih namirnica Kuhanje na vodi i pari Kuhanje na masti, ulju i suho pečenje (pirjanje, pohanje, prženje,</p>	<p>- navesti vrste i značaj postupaka gotovljenja živežnih namirnica - opisati termičku obradu živežnih namirnica - navesti različite postupke kuhanja - demonstrirati različite postupke kuhanja</p>	T 1 VJ 3

	pečenje u pećnici, na žaru, u peki)		
Obilježja istarske tradicijske kuhinje	Povijest istarske regije Utjecaj stranih kuhinja pod kojim se formirala regija. Tradicijska jela za posebne prigode (krštenja, vjenčanja, blagdane)	- opisati povijest istarske regije – - prepoznati povijesne utjecaje gastronomije susjednih zemalja na formiranje kuhinje Istre - navesti tradicijska jela za posebne prigode (krštenja, vjenčanja, blagdane)	T 1
Salate specifične za istarsku tradicijsku kuhinju	Podjela i vrste salata - začini za salate - salata od sirovih namirnica - salata od kuhanih namirnica - miješane salate Načini pripreme salata. Salate specifične za istarsku tradicijsku kuhinju	- navesti podjelu i vrste salata - opisati postupak pripreme salata - demonstrirati pripremu salata specifičnih za istarsku tradicijsku kuhinju	T 1 VJ 2
Juhe specifične za istarsku tradicijsku kuhinju	Temeljne značajke juha - temeljci - bistro juhe - krem juhe	- opisati značajke i vrste juha - demonstrirati pripremu tradicijske istarske juhe	T 1 VJ 1
Istarske maneštre	Temeljne značajke istarske maneštre	- navesti vrste istarske maneštre - demonstrirati pripremu istarske maneštre (priprema bazne maneštre te vrsti: jota, maneštra od truginje, fara, koromača i slanica)	T 1 VJ 2
Topla i hladna predjela	- temeljne značajke hladnih predjela - podjela hladnih predjela prema vrsti živežnih namirnica od kojih se gotove - temeljne značajke toplih predjela Podjela toplih predjela prema vrsti živežnih namirnica od kojih se gotove - značajke istarske tjestenine	- opisati značajke i vrste predjela - demonstrirati pripremu hladnih predjela istarske tradicijske kuhinje (bazna hladna plata, mesna i riblja) - demonstrirati pripremu toplih predjela jaja - navesti vrste istarske tjestenine, demonstrirati metode izrade različitih vrsta tjestenine - pripremiti i prezentirati jelo (fuži, njoki, pljukanci/makaruni, labinski krafi, štrunjci, ravioli) - opisati način pripreme rižota i orzota	T 2 VJ 4

	Metode pripreme rižota i ječma (orza)		
Gulaši i variva u istarskoj tradicijskoj kuhinji	Vrste gulaša obzirom na prilog Metode pripreme gulaša i variva	- navesti vrste gulaša koji se pripremaju u istarskoj tradicijskoj kuhinji - demonstrirati pripremu gulaša i variva u istarskoj tradicijskoj kuhinji	T 1 VJ 2
Glavna jela od mesa u istarskoj tradicijskoj kuhinji	Glavna jela od mesa pripremljena prema tradicijskoj recepturi: <i>- jela s crvenim, bijelim mesom, mljevenim mesom, mesom boškarina, magarca, meso divljači</i> Proces pripreme jednostavnijih glavnih jela	- navesti glavna jela od mesa te ostala glavna jela - objasniti pripremu namirnica za glavna jela - demonstrirati pripremu namirnica za glavna jela Demonstrirati dogotovljenje jela od mesa	T 1 VJ 3
Glavna jela od ribe na istarski način	Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca na istarski način - jela od srdele, lista, rakova Proces pripreme jednostavnijih glavnih jela od ribe, školjki i glavonožaca	- opisati značajke jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca - demonstrirati pripremu riba, rakova i mekušaca za upotrebu (čišćenje, filetiranje, priprema za termičku obradu) Demonstrirati dogotovljenje jela od ribe - demonstrirati pripremu brodeta i bakalara na istarski način	T 1 VJ 3
Jela s roštilja i ognjišća	Značajke i vrste jela s roštilja Priprema jela s roštilja (priprema istarske špalete, kobasica, ombola, srdela, ribe) Priprema jela na ognjištu (mesnih i ribljih)	- navesti značajke jela s roštilja - demonstrirati pripremu jela na roštilju - demonstrirati pripremu jela na ognjištu koristeći odgovarajući pribor i alat	T 1 VJ 1
Tradicijski istarski kolači i slastice	Metode pripreme istarskih tradicijskih slatkih jela: fritule, groštule, pinca, jajarica, orehnjača, žavajon, fritata na kušine, pan de španj, slatki krafi, kolač	- navesti karakteristike slastica, opisati metodu rada i način pripreme tradicijskih istarskih slastica - pripremiti i prezentirati slatka jela tradicijske istarske kuhinje	T 2 VJ 4
Istarska tradicijska pića	Priprema tradicijskih istarskih pića: istarska supa, različite vrste	- pripremiti i prezentirati istarsku supu - navesti vrste istarskih tradicijskih	VJ 1

	rakija i aromatiziranih pića	pića	
Metode rada: verbalne i vizualne metode (metoda usmenog izlaganja, razgovora, pisanja, demonstracija, diskusija)			
Materijalni uvjeti: klasična učionica, didaktička sredstva potrebna za cjelinu (obraci HACCP-a, mjerni uređaji u kuhinjama, računalo, slike, plakati), ugostiteljski praktikum s potrebnom opremom			
Kadrovski uvjeti: - dipl. ekonomist/mag. ekonomije – smjer turizam ili hotelijerstvo - diplomski sveučilišni studij smjera turizam ili hotelijerstvo - integrirani preddiplomski i diplomski sveučilišni studij smjera turizam ili hotelijerstvo - specijalistički diplomski stručni studij smjera turizam ili hotelijerstvo - poslijediplomski specijalistički studij smjera turizam ili hotelijerstvo vježbe: majstor kuhar; kuhar specijalist; s radnim iskustvom od minimalno pet godina			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: izrađena interna skripta			
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: 1. Zakon o hrani NN 46/07, 55/11 2. Pravilnik o higijeni hrane NN 99/07, 27/08 3. Z. Cerović, A. Cicvarić, Branka Berc Radišić, F. Radišić, Š. Jagičić: Organizacija rada u hotelu, Hotelijerski fakultet, Opatija, 1994 4. Habel, V.: Ugostiteljsko kuharstvo 2, Školska Knjiga, 2011, Zagreb 5. Žuvela, J.: Kuharstvo 2, Tiskara Plaveković, 2006, Dubrovnik 6. Žuvela, J.: Kuharstvo 3, Tiskara Plaveković, 2006, Dubrovnik 7. Rabar, J.: Istarska kuhinja, , Petko d.o.o, 1994, Pula			

4.2.5. CJELINA: ZAŠTITA NA RADU I PRVA MEDICINSKA POMOĆ - 5 sati (4T, VJ 1)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Uvod u zaštitu na radu	Uloga i značaj zaštite na radu Zakonski propisi (regulativa zaštite na radu) Prava, obveze i odgovornosti subjekata u provedbi zaštite na radu	- prepoznati ulogu i značaj zaštite na radu - navesti zakonske propise zaštite na radu - protumačiti prava i dužnosti radnika u provedbi odredbi o zaštiti na radu	T 1
Izvori opasnosti na radnom mjestu kuhara	Specifični uvjeti rada kuhara Izvori opasnosti Zaštita od nesreće na radu	- navesti specifične uvjete rada kuhara - prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu kuhara - navesti načine zaštite od nesreće na radu	T 1
Osobna zaštitna sredstva i oprema kuhara	Primjena osnovnih zaštitnih sredstava i opreme - zaštitna sredstva za zaštitu tijela - zaštitna sredstva zaštite sluha, organa za disanje i vida	- nabrojiti vrste osobnih zaštitnih sredstva i opreme - opisati način korištenja osobnih zaštitnih sredstava	T 1
Prva pomoć	Pružanje prve pomoći unesrećenim osobama kod tjelesnih ozljeda	- razlikovati postupke pružanja prve pomoći kod tjelesnih ozljeda	T 1 VJ 1

	<ul style="list-style-type: none"> - lomova i ozljeda zglobova i kostiju, - posjekotina i krvarenja, - trovanja otrovnim tvarima, - opekotina, toplotnog udara i smrzotina, - prestanka disanja i nesvjestice, - udara električne struje, - ugriza insekata i životinja <p>Prijenos i prijevoz unesrećene osobe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - opisati postupke pružanja pomoći kod ozljeda na radu - navesti postupke prijenosa i prijevoza unesrećene osobe 	
Metode rada: verbalne i vizualne metode (metoda usmenog izlaganja, razgovora, pisanja)			
Materijalni uvjeti: učionica opremljenom potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (školska ploča, kreda, grafoskop, prozirnice, računalo, projektor, pribor prve pomoći)			
Kadrovski uvjeti:			
<ul style="list-style-type: none"> - dipl./mag. ing. sigurnosti na radu - diplomski sveučilišni studij s licencom zaštite na radu - integrirani preddiplomski i diplomski sveučilišni studij s licencom zaštite na radu - specijalistički diplomski stručni studij s licencom zaštite na radu - dr. med. 			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:			
Posebno izrađen materijal u izdanju učilišta			
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. I.Bolf, Z. Erceg, R. Filipović-Baljak, P. Jukić, Z. Nemet., ZAŠTITA NA RADU, NIP-Školske novine, Zagreb, 2004. 2. Zakon o zaštiti na radu, NN 59/96 3. Pravilnik o zaštiti na radu za radna mjesta, NN 29, 2013 			

4.2.6. CJELINA: PRAKTIČNA NASTAVA - 88 sati

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Organizacija radnog procesa	<p>Organizacija rada u kuhinji. Izvori opasnosti. Osoblje u kuhinji. Radni procesi u ugostiteljskoj kuhinji (kroz sve faze) Glavne i sporedne kuhinjske prostorije Osobna higijena i zaštitna odjeća Oprema suvremene kuhinje. Čišćenje, održavanje i korištenje raznih uređaja, aparata, posuđa, namještaja, alata i dr. Pranje i odlaganje upotrebljavanog posuđa Primjena kuhinjskih strojeva i uređaja</p>	<ul style="list-style-type: none"> - sudjelovati u organizaciji rada u kuhinji - identificirati izvore opasnosti i primijeniti pravila zaštite na radu - sudjelovati u radnim procesima u ugostiteljskoj kuhinji - koristiti kuhinjske prostorije - provoditi osobnu higijenu i koristiti zaštitnu opremu na radnom mjestu - čistiti, održavati i koristiti razne uređaje i aparate u kuhinji - prati i odlagati upotrebljavano posuđe - koristiti kuhinjske strojeve i uređaje 	T 8

<p>Nabava robe, planiranje i priprema namirnica</p>	<p>S voditeljem kuhinje sudjelovati u postupcima nabave robe, planiranju dnevnih i prigodnih menija i jelovnika prema specifičnosti, godišnjem i vegetacijskom dobu bilja, povrća i voća te podzemnih i nadzemnih gljiva uključenih u istarsku gastronomiju Sastavljanje menija tradicijske istarske kuhinje prema namjeni i godišnjem dobu</p> <p>Priprema živežnih namirnica biljnog podrijetla: - vaganje, guljenje, čišćenje, sjeckanje, usitnjavanje, mljevenje, oblikovanje Priprema živežnih namirnica životinjskog podrijetla: - tranširanje, odvajanje dijelova mesa i kosti, sječenje, mljevenje - čišćenje riba, rakova i školjki</p>	<p>-odabrati odgovarajuće namirnice prema receptima. Izračunati potrebne količine namirnica</p> <p>-odabrati lokalno dostupne namirnice i odgovarajuće namirnice prema receptima</p> <p>- sudjelovati u odabiru prigodnih jela i sastavljanju menija tradicijske istarske kuhinje prema godišnjem dobu i namjeni menija</p> <p>- pripremiti živežne namirnice biljnog i životinjskog podrijetla za daljnju obradu</p>	<p>PN 8</p>
<p>Uređaji, oprema i pribor</p>	<p>Odabir i korištenje odgovarajuće opreme i pribora za pripremu, dekoriranje, serviranje i čuvanje (tradicijskih) jela Pribor za rezanje istarskog pršuta</p>	<p>- odabrati i koristiti odgovarajuću opremu i pribor za dekoriranje i serviranje Koristiti odgovarajuće alate i pribor za rezanje prema karakteristikama istarskog pršuta s ciljem racionalnog korištenja namirnica</p>	<p>PN 6</p>
<p>Priprema jednostavnih jela istarske tradicijske kuhinje</p>	<p>Pripremanje jela na otvorenoj vatri</p> <p>Tehnike termičke obrade namirnica na otvorenoj vatri (ognjištu)</p> <p>Tehnološki postupci pripreme i zgotovljavanja jela – kuhanjem, pirjanjem, prženjem, pečenjem (hladnih i toplih predjela, juha, salata, jela od tijesta, variva i priloga)</p> <p>Načini i postupci pripreme istarske maneštre</p>	<p>- potpaliti vatru sukladno dinamici pripreme jela</p> <p>- održavati žar i pepeo sukladno dinamici pripreme jela</p> <p>- pripremiti jelo na ognjištu koristeći potrebnu opremu, pribor i alat</p> <p>- pripremiti i prezentirati hladna predjela tradicionalne istarske kuhinje -servirati hladna predjela u pojedinačnoj porciji - priprema plate mesne i riblje</p> <p>Pripremiti baznu maneštru.</p>	<p>PN 70</p>

	<p>Metode pripreme toplih predjela 1. tjestenine 2. rižota i orzota 3. jaja i fritaje</p> <p>Postupci pripreme jednostavnih jela od mesa prema recepturama istarske tradicijske kuhinje</p> <p>Postupci prigrutavljanja jela od riba, rakova i mekušaca prema recepturi tradicijske kuhinje - čišćenje, filetiranje, i porcioniranje.</p> <p>Metode prigrutavljanja slatkih jela (fritule, cukerančići, labinski krafi, kroštule, slatki makaruni, pinca, povetica štrudel, pandišpanj, žavajun)</p> <p>Metode prigrutavljanja istarskih tradicionalnih pića -istarska supa</p> <p>Načini upotrebe istarskih vina u kuhinji Maslinovo ulje u kuhinji kao začini i kao namirnica.</p>	<p>Priprema raznih vrsti maneštri: jota, od truginje, fara, koromača, slanica. Serviranje i posluživanje maneštre</p> <p>Pipremiti, zgotoviti i servirati: njoki od krumpira, njoki od cuke, tagliatelle, fuže, pljukance – makarune, raviole, štrunje, labinske krafe.</p> <p>Pipremiti i servirati rižota i orzota: od šparoga, kobasica i pršuta, gljiva, različitih šuga. Pipremiti i poslužiti toplu predjela od jaja</p> <p>Izabrati odgovarajuće metode mehaničke i termičke obrade mesa peradi, istarskog goveda, pulića, suhog mesa, mesa divljači</p> <p>Prikazati metode prigrutavljanja jela istarske tradicijske kuhinje na bazi riba, rakova i mekušaca prilagođeno zadanim recepturama -soljenje sardele, sardele na savor Priprema rakovice Priprema brodeta</p> <p>Pipremiti slatka jela tradicijske istarske kuhinje.</p> <p>Pipremiti istarsku supu.</p> <p>Koristiti odgovarajuće vino za pripremu jela</p> <p>Koristiti odgovarajuće maslinovo ulje u pripremi i posluživanju slanih i slatkih jela.</p>	
Metode rada: praktičan rad			

Materijalni uvjeti: kuhinja, polaznik vodi dnevnik praktične i terenske nastave
--

Kadrovski uvjeti: kuhar/kuhar specijalist/kuhar majstor/VKV kuhar s radnim iskustvom

5. ZAVRŠNA PROVJERA STEČENIH ZNANJA I VJEŠTINA

Završnu provjeru provodi tročlano povjerenstvo

Provjera se sastoji od:

- Usmene / pismene provjere sadržaja bitnih za rad priprematelja jela istarske tradicijske kuhinje
- provjere praktičnih vještina koje obuhvaćaju konkretan zadatak samostalne izrade i prezentacije jednog tradicijskog jela prema zadatku povjerenstva

Napomene:

Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu 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.

Broj i datum mišljenja na program (popunjava Agencija):

Klasa	602-07/20-01/27
Ur. broj	332-04-01/2-21-04
Datum izdavanja mišljenja na program	11. veljače 2021.

**NASTAVNI PLAN I PROGRAM
OSPOSOBLJAVANJA ZA
TURISTIČKOG ANIMATORA**

Obrazovni sektor: Turizam i ugostiteljstvo

Labin, veljača 2021.

1. OPĆI PODACI O PROGRAMU

- **NAZIV PROGRAMA**
Program osposobljavanja za turističkog animatora
- **OBRAZOVNI SEKTOR**
Turizam i ugostiteljstvo
- **RAZINA SLOŽENOSTI POSLOVA**
Razina složenosti: 2
- **TRAJANJE PROGRAMA**
180 sati

- **OPRAVDANOST DONOŠENJA PROGRAMA**

Pozicioniranje hrvatske turističke ponude na tržištu moguće je samo u uvjetima prilagodbe brzim promjenama u kojima ključnu ulogu ima implementacija animacije i animacijskih programa u sustav turističke ponude. Turistička animacija kao dio turističke ponude važan je element zadovoljenja potreba suvremenog gosta. Turistička animacija također pridonosi konkurentskoj prednosti objekta i njegovoj posebnosti u odnosu na ostale tržišne konkurente. Program će osposobiti polaznike za planiranje i organiziranje različitih animacijskih programa prilagođenih interesima i željama gostiju. Završetkom ovog programa polaznik stječe znanja, sposobnosti i vještine koje mu omogućuju višu razinu konkurentnosti na tržištu rada, s obzirom na dobivene kompetencije.

- **UVJETI UPISA**

U program osposobljavanja za turističkog animatora može se upisati osoba koja ima:

- završenu srednju školu,
- navršenih 18 godina života,
- liječničko uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje poslova turističkog animatora
- poznavanje barem jednog stranog jezika u govoru i pismu (učilište provodi testiranje kandidata)

- **RADNO OKRUŽENJE I UVJETI RADA**

Tipično radno okruženje turističkog animatora je rad na otvorenim prostorima poput, skijališta, tematskih i zabavnih parkova, plaža te rad u zatvorenim prostorima, koji uključuje različite objekte za sportsku rekreaciju, dvorane za izvođenje kulturno-umjetničkih programa te ostali ugostiteljski objekti. Često su izloženi nepovoljnim vremenskim uvjetima (suncu i visokim temperaturama). Većinu poslova obavljaju stojeći ili u pokretu, sudjelujući u izvođenju vježbi ili drugih aktivnosti.

2. KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAMA

1. Prezentirati gostu ponudu sadržaja programa za provođenje slobodnog vremena
2. Komunicirati na primjeren način u skladu s pravilima uspješne komunikacije i bontona
3. Izvesti predstavljanje, pozdravljanje i javni nastup pred gostima

4. Primijeniti pravila brige o gostu i etičnog ponašanja
5. Organizirati animacijske programe prema interesima i željama gostiju
6. Primijeniti pravila zaštite na radu, zaštite od požara i pružanja prve pomoći

3. TRAJANJE PROGRAMA I NAČIN IZVOĐENJA

Program osposobljavanja u trajanju od 180 sati, a realizirat će se redovitim ili konzultativno-instruktivnom nastavom. Način izvođenja ovisi o broju polaznika.

Konzultativno-instruktivna nastava izvodi se skupnim i individualnim konzultacijama. Kroz konzultacije polaznici će utvrditi postojeća i stjecati nova znanja, dopunjavati i kompletirati znanja potrebna za njihov rad te zajedno s nastavnikom razmatrati i uspješno svladavati propisane sadržaje.

Teorijski dio programa u trajanju od 35 sati izvodi se u učionici ustanove, vježbe se izvode u trajanju od 30 sati u specijaliziranim učionicama opremljenim za izvođenje vježbi. Praktični dio programa u trajanju od 115 sati izvodit će se u ugostiteljskom/turističkom objektu, dvoranama (za izvođenje sportskih i umjetničkih sadržaja), otvorenim i zatvorenim bazenima te ostalim objektima koji su pogodni za održavanje programa animacije s kojim ustanova ima potpisan ugovor o suradnji. Realizaciju praktičnog dijela programa osposobljavanja polaznika nadzire mentor koji je zaposlen na poslovima turističke animacije.

Skupne konzultacije za polaznike obvezne su i realiziraju se kroz najmanje 2/3 ukupnog broja sati za nastavu pojedine cjeline utvrđene u programu obrazovanja odraslih.

Individualne konzultacije organiziraju se prema potrebi polaznika, u za to određenim terminima, kroz 1/3 ukupnog broja sati za nastavu pojedine cjeline utvrđene nastavnim planom i programom, a koji se određuju terminskim planom za svaku nastavnu cjelinu. Konzultacije će omogućiti polaznicima kontakt s nastavnikom telefonom, elektronskom poštom, ali i neposrednim kontaktom u ustanovi, uz obvezu osiguranja didaktičkih izvora znanja za samostalni rad polaznika.

4. NASTAVNI PLAN I PROGRAM

4.1. Nastavni plan

Redovita nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati			Ukupno
		T	VJ	PN	
1.	Osnovni pojmovi u turizmu	9	-	-	9
2.	Poslovna komunikacija i bonton	9	5	-	14
3.	Animacija u turizmu	13	22	-	35
4.	Zaštita na radu i prva pomoć	4	3	-	7
5.	Praktična nastava	-	-	115	115
UKUPNO		35	30	115	180

Konzultativno instruktivna nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati				Ukupno
		T		VJ	PN	
		SK	IK			
1.	Osnovni pojmovi u turizmu	7	2	-	-	9
2.	Poslovna komunikacija i bonton	7	2	5	-	14
3.	Animacija u turizmu	10	3	22	-	35

4.	Zaštita na radu i prva pomoć	3	1	3	-	7
5.	Praktična nastava	-	-	-	115	115
UKUPNO		27	8	30	115	180

T - teorijska nastava

PN - praktična nastava

SK - skupne konzultacije

IK - individualne konzultacije

VJ – vježbe

4.2. NASTAVNI PROGRAM

4.2.1. CJELINA: Osnovi pojmovi u turizmu (predavanja: 9 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Osnovni pojmovi	Pojam turizma Slobodno vrijeme u turizmu Pojam dokolice	- objasniti pojam turizma - objasniti važnost slobodnog vremena u turizmu -objasniti pojam dokolice	T 1
Vrste i oblici turizma	Vrste turizma: - prema trajanju boravka turista - prema stupnju mobilnosti turista - prema prostornom obuhvatu - prema dobnoj strukturi turista - prema prostoru odvijanja turističkog putovanja - prema načinu organiziranja putovanja Specifični oblici turizma: - kulturni, ruralni, ekološki, vjerski, zdravstveni, manifestacijski sportsko-rekreacijski, cikloturizam, nautički Participativan turizam	- navesti vrste turizma - nabrojiti specifične oblike turizma - pojasniti dobrobit participativnog turizma	T 3
Turističko tržište	Pojam turističkog tržišta Elementi turističke ponude: -atraktivnosti, receptivni kapaciteti, prometna dostupnost... Karakteristike turističke ponude Elementi turističke potražnje: -turističke potrebe, motivi, slobodno vrijeme, životni standard... Karakteristike turističke potražnje: -heterogenost, elastičnost, mobilnost sezonski karakter i ostalo Segmentacija turističke potražnje prema generacijskim skupinama Obilježja turističke ponude i	- objasniti pojam turističkog tržišta - navesti elemente turističke ponude -objasniti karakteristike turističke ponude -navesti elemente turističke potražnje -objasniti karakteristike turističke potražnje -objasniti važnost segmentacije turističke potražnje	T 5

	potražnje u Hrvatskoj Suvremeni trendovi u turizmu (Uzbuđenje, aktivan odmor, doživljaj, ekologija, tehnološke inovacije, rast broja destinacija...) Pojam turističke usluge Karakteristike turističke usluge -neopipljivost, nedjeljivost, nepostojanost	-objasniti obilježja turističke ponude i potražnje u Hrvatskoj -nabrojati suvremene trendove u turizmu -izreći definiciju turističke usluge -navesti karakteristike turističke usluge	
Metode rada: Metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda diskusije i metoda demonstracije			
Materijalni uvjeti: Učionica opremljena potrebnom školskom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i pomagalicama za teorijsku nastavu, računalo, projektor			
Kadrovski uvjeti: Diplomirani ekonomist (smjer – turizam i ugostiteljstvo) s položenom pedagoško-psihološko-didaktičko-metodičkom izobrazbom; mag. kulture i turizma			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Za polaznike će nastavnici izraditi skriptu za internu uporabu.			
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: Weber S. - Mikačić V. 2007. Osnove turizma – Školska knjiga – Zagreb Čavlek, N., Bartoluci, M., Prebežac, D., Kesar, O. 2011. Turizam – ekonomske osnove i organizacijski sustav- Školska knjiga - Zagreb			

4.2.2. CJELINA: Poslovna komunikacija i bonton (predavanja: 9 sati i vježbe 5 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Osnovno o komunikaciji u turističkoj animaciji	Pojam komunikacije Vrste komunikacije: verbalna neverbalna, paraverbalna Komunikacijski proces i sudionici komunikacijskog procesa: - poruka, pošiljatelj poruke, medij, primatelj poruke Komunikacijske vještine turističkog animatora Uspostava odnosa s gostom i ostavljanje pozitivnog prvog dojma Rješavanje konflikata i pritužbi gosta	- objasniti pojam komunikacije - navesti vrste komunikacije - objasniti proces komuniciranja - objasniti važnost komunikacijskih vještina turističkog animatora - objasniti važnost ostavljanja pozitivnog prvog dojma -demonstrirati načine rješavanja konflikata i pritužbi gosta	T 3 VJ 3
Javni nastup	Pojam javnog nastupa Cilj javnog nastupa i govor-prenošenje informacija Česti problemi javnog nastupa: loša ili pretjerana priprema Važnost pripreme pred nastup i tehnike opuštanja prije nastupa pred publikom	- opisati definiciju javnog nastupa - navesti cilj i prednosti javnog nastupa - navesti probleme javnog nastupa - prikazati pripremu i tehnike opuštanja prije nastupa	T 3 VJ 2
Bonton	Poslovni bonton Kodeks odijevanja	- objasniti pojam poslovnog bontona - objasniti važnost kodeksa odijevanja	T 2

	Poštivanje moralnih i etičkih pravila i načela u odnosima s grupom i gostom Oslovljavanje, tituliranje, pozdravljanje	-navesti važnost poštivanja moralnih i etičkih pravila i načela u komunikaciji s grupom i gostom - navesti primjere oslovljavanja, tituliranja i pozdravljanja	
Briga o gostu	Profesionalizam u ophođenju s gostima Pozitivan stav i prihvaćanje različitih kultura	- objasniti način profesionalnog ophođenja s gostima - objasniti važnost pozitivnog stava i prihvaćanja različitih kultura	T1
Metode rada: Metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda diskusije i metoda demonstracije			
Materijalni uvjeti: Učionica opremljena potrebnom školskom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i pomagalicama za teorijsku nastavu, računalo, projektor.			
Kadrovski uvjeti: dipl. ekonomist (smjer – turizam i ugostiteljstvo) s položenom pedagoško-psihološko-didaktičko-metodičkom izobrazbom, magistar psihologije, dipl.pedagog			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Za polaznike će nastavnici izraditi skriptu za internu uporabu.			
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: <ol style="list-style-type: none"> 1. Cerović, Z., <i>Animacija u turizmu</i>, FTHM Opatija, Opatija, 2008. 2. Galičić, V., Ivanović, S., <i>Menadžment zadovoljstva gosta</i>, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Opatija, 2008. 3. Horvat, B., <i>Animacija u turizmu</i>, Ekonomski fakultet u Zagrebu, Zagreb, 2003. 4. Jadrešić, V., <i>Janusovo lice turizma : od masovnog do selektivno-održivog turizma</i>, Zagreb, Plejada, 2010. 5. Pirjevec, B., <i>Turizam – jučer, danas, ...</i>, Veleučilište u Karlovcu, Karlovac, 2008. 6. Ravkin, R., <i>Animacija u turizmu</i>, Založba mladinska knjiga, Ljubljana, 1989. 7. Tomašević, A., Križanac, M.R. ; Bujas, N.K, Serdar, D., <i>Briga o gostu</i>, Agencija za strukovno obrazovanje Zagreb, British Council, 2009. 			

4.2.3. CJELINA: Animacija u turizmu (predavanja 13 sati i vježbe 22 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Animacija u turizmu	Pojam animatora i animacije Vrste animacija: – sportska animacija – kulturno-zabavna animacija – dnevna animacija – večernja animacija Obilježja i ciljevi animacije Planiranje i organizacija animacijskog programa prema interesima i željama gostiju Timski rad animatora	– objasniti pojam animatora i animacije - razlikovati vrste animacija -objasniti obilježja i ciljeve animacije - demonstrirati planiranje i organizaciju animacijskog programa prema interesima i željama gostiju -demonstrirati rad animatora u timu	T 4 VJ 4

Organizacija jednostavnih rekreacijskih aktivnosti	Aktivan odmora u turističkoj destinaciji Osmišljavanje i organiziranje jednostavnih rekreacijskih sadržaja za goste Organizacija turnira	- objasniti važnost aktivnog odmora u turističkoj destinaciji - demonstrirati osmišljavanje i organizaciju jednostavnih rekreacijskih sadržaja za goste -demonstrirati organizaciju turnira	T 2 VJ 5
Organizacija jednostavnih kulturno- zabavnih animacijskih programa	Specifične kulturne atraktivnosti Istarske županije Lokalne legende Istarske županije Kulturno- zabavne animacije u turističkoj destinaciji Organizacija i osmišljavanje jednostavnih kulturno- zabavnih sadržaja za goste Pravila strukturiranja programa Stvaranje iskustva i učenja za različite tipove publike	-objasniti specifične kulturne atraktivnosti regija u Istarskoj županiji - poznavati lokalne legende -objasniti važnost kulturno- zabavne animacije u turističkoj destinaciji -prikazati organizaciju i osmišljavanje jednostavnih kulturno- zabavnih sadržaja za goste - definirati i upotrijebiti pravila pri izradi programa interpretacije -primijeniti tehnike prilagođene ciljanoj publici. - primijeniti tehniku stvaranja iznimnih iskustava -razumijeti savjete „žive“ i kostimirane interpretacije	T 4 VJ 5
Organizacija dnevnog i večernjeg animacijskog programa	Planiranje i organizacija dnevnog i večernjeg animacijskog programa Primjena tehnike, audiovizualnih medija i alata za interpretaciju	- demonstrirati organizaciju i osmišljavanje dnevnog animacijskog programa za goste - demonstrirati organizaciju i osmišljavanje večernjeg animacijskog programa za goste - koristiti i izabrati audio vizualne medije, alate, dostupnu signalizaciju	T 2 VJ 5
Uvod u storytelling	Storytelling – pojam i važnost Primjena storytellinga u trizmu	- definirati pojam storytelling-a i navesti njegovu važnost - istražiti primjere storytellinga u praksi	T 1 V 3
Metode rada: Metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda demonstracije			
Materijalni uvjeti: Učionica opremljena potrebnom školskom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i pomagalicama za teorijsku nastavu. Računalo, projektor,			
Kadrovski uvjeti: dipl. ekonomist (smjer – turizam i ugostiteljstvo) s položenom pedagoško-psihološko-didaktičko-metodičkom izobrazbom			

Mag kulture i turizma; VSS društvenog smjera sa minimalno 5 godina iskustva u turizmu/animaciji Za vježbe: VSS ili VSŠ i najmanje 3 godina radnog iskustva u turizmu/animaciji te položenom pedagoško-psihološko-didaktičko-metodičkom izobrazbom
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Za polaznike će nastavnici izraditi skriptu za internu uporabu.
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: Grupa autora 1999. Animacija u hotelijersko-turističkoj ponudi - Hrvatska udruga Hotelijera i restoratera - Opatija Cerović Z. 2008. Animacija u turizmu ,Fakultet za turistički i hotelski menadžment: Opatija - Ratković Aydemir, Jagić Boljat, Draženović, Klarić Vujović, Kuka, Polajnar Horvat, Smrekar, Priručnik za interpretaciju baštine (2020.) - Thorsten Ludwig, Vodič interpretator – približimo ljudima baštinu (2015.) Interpret Europe - internetski izvori

4.2.4. CJELINA: Zaštita na radu i prva pomoć (predavanja 4 sati i 3 sati vježbi)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Općenito o zaštiti na radu	Zadaci i uloga zaštite na radu Zakonski propisi iz zaštite na radu	- navesti ulogu zaštite na radu - nabrojiti propise koji reguliraju zaštitu na radu	T 1
Zaštita na radu	Najčešći izvori opasnosti u radu: električni aparati, uređaji, oprema Ostali izvori opasnosti koji se mogu pojaviti u radnom okruženju (nepovoljni položaj tijela, podizanje i prenošenje i ostalo) Osobna zaštitna sredstva i mjere zaštite na radu koji se koriste pri radu animatora te način njihova korištenja Najčešće povrede u poslu animatora	- prepoznati najčešće izvore opasnosti u radu animatora - imenovati ostale izvore opasnosti pri radu - navesti odgovarajuće mjere, sredstva, obveze i opremu za zaštitu na radu - primijeniti zaštitne mjere i sredstva pri radu - navesti najčešće povrede animatora	T 1 VJ 1
Zaštita od požara	Požar i uzroci požara Postupak gašenja požara Aparati za gašenje požara i priručna sredstva za gašenje požara Evakuacija i spašavanje	- navesti uzroke požara i postupak gašenja -navesti sredstva i opremu za gašenje požara -prikazati postupak evakuacije	T 1 VJ 1
Prva pomoć	Osnovni postupci pružanja prve pomoći Oprema za pružanje prve pomoći i sadržaj ormarića i kutije prve pomoći Postupci pomoći pri uganuću i prijelomu ekstremiteta, opeklinama i smrztinama, pri krvarenju, ubodu i ugrizu	- nabrojiti sadržaj ormarića i kutije prve pomoći - prikazati osnovne postupke pružanja prve pomoći	T 1 VJ 1

Metode rada: Metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda demonstracije
Materijalni uvjeti: Učionica opremljena potrebnom školskom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i pomagalicama za teorijsku nastavu. Računalo, projektor, slike zaštitne opreme, požarni aparat
Kadrovski uvjeti: Dipl. ing./mag. zaštite na radu
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Za polaznike će nastavnici izraditi skriptu za internu uporabu.
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike: Zakonski i podzakonski akti koji reguliraju zaštitu na radu Bolf, I. 2006. Zaštita na radu, Školske novine, Zagreb Kacian, N. 2003. Osnove zaštite na radu, IPROZ, Zagreb Zaštita na radu, ZIRS, Zagreb Zaštita na radu, Školske novine, Zagreb Grupa autora, 2009. Vatrogasni priručnik, Zagreb

4.2.5. CJELINA: Praktična nastava (praktična nastava: 115 sati)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Zaštita na radu	Osobna zaštitna sredstva i mjere zaštite na radu koji se koriste pri radu animatora te način njihova korištenja Aparati za gašenje požara i priručna sredstva za gašenje požara Postupci pružanja prve pomoći	- koristiti zaštitna sredstva na propisan način - rukovati aparatom za gašenje požara i sredstvima za gašenje požara - prikazati pružanje prve pomoći	PN 5
Briga o gostu i poslovna komunikacija	Pravila lijepog ponašanja i komuniciranja s gostom Bonton	-primijeniti pravila lijepog ponašanja - primijeniti pravila bontona	PN 5
Priprema turističkog animatora	Priprema i tehnike opuštanja prije nastupa pred publikom Najčešći problemi i pogreške prilikom provođenja animacijskih aktivnosti Provedba aktivnosti turističkog animatora	- prikazati pripremu pred nastup - riješiti najčešće probleme i pogreške prilikom provođenja aktivnosti - provesti aktivnosti turističke animacije	PN 5
Animacija u turizmu	Planiranje i organiziranje programa animacije prema željama i interesima gostiju ili gosta Timski rad animatora u organizaciji programa animacija Interpretacijski trokut, postav, upotreba pribora, pretvaranje	- organizirati animacijski program prema željama i interesima gostiju -sudjelovati u timskom radu animacijskog tima - primijeniti tehnike prilagođene ciljanoj publici. - primijeniti tehniku stvaranja iznimnih iskustava	PN 25

	<p>fenomena u iskustvo, povezivanje fenomena, poruka i tema, širenje vidika...</p> <p>Pravila strukturiranja programa (interpretacijski trokut, postav, upotreba pribora, valorizacija lokalnih legendi)</p> <p>Stvaranje iskustva i učenja za različite tipove publike</p>		
Organizacija rekreacijskog animacijskog programa	<p>Planiranje i organiziranje rekreacijskog programa za goste ugostiteljskog objekta</p> <p>Održavanje opreme i rekvizita</p> <p>Organiziranje natjecanja i turnira za goste ugostiteljskog objekta</p>	<p>- organizirati rekreacijski program za goste ugostiteljskog objekta</p> <p>-održavati opremu i rekvizite</p> <p>-organizirati natjecanja i turnire za goste ugostiteljskog objekta</p>	PN 25
Organizacija kulturno – zabavnog animacijskog programa	<p>Organizacija zabavnih animacija za goste:</p> <p>- programi plesa, pjevanja</p> <p>Organizacija kazališnih programa za goste</p> <p>-lutkarske predstave i igrokazi</p> <p>Organizacija likovnih programa za goste ugostiteljskog objekta</p> <p>-ukrašavanje lica, slikanje, crtanje portreta</p> <p>Organizacija kino programa za goste</p> <p>-projekcija filmova</p> <p>Organizacija kvizova za goste</p>	<p>-organizirati kulturno-zabavnu animaciju za goste</p> <p>-organizirati kazališni program za goste</p> <p>- organizirati likovni program za goste</p> <p>-organizirati kino program za goste</p> <p>- organizirati kvizove za goste</p>	PN 25
Organizacija dnevnog i večernjeg animacijskog programa	<p>Planiranje i organiziranje dnevnog programa animacije za goste</p> <p>(organizacija raznih posebnih programa za učenje- ples, pikado, berba plodova-maslina, grožđa, lavande; razgledavanje morskog dna, izleti i ostalo)</p> <p>Planiranje i organiziranje večernjeg programa animacije za goste (tematske zabave, glazbeni program...)</p>	<p>- organizirati dnevni program animacije za goste</p> <p>- organizirati večernji program animacije za goste</p>	PN 25
Metode rada: Metoda usmenog izlaganja, metoda praktičnog rada, metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda diskusije i metoda demonstracije			
Materijalni uvjeti: Praktični dio programa u trajanju od 110 sati obavljat će se u skladu s ugovorom sklopljenim s hotelima, dvoranama (za izvođenje sportskih i umjetničkih sadržaja), otvorenim i zatvorenim bazenima te ostalim objektima koji su pogodni za održavanje programa animacije.			

Kadrovski uvjeti:

VSS ili VSSŠ društvenog smjera i najmanje 5 godina radnog iskustva u turizmu/animaciji

5. ZAVRŠNA PROVJERA STEČENIH ZNANJA I VJEŠTINA

Završnu provjeru provodi tročlano povjerenstvo.

Provjera se sastoji od:

- pisane i/ili usmene provjere sadržaja potrebnih za turističkog animatora,
- provjere praktičnih vještina.

Praktična provjera obuhvaća:

- Prikazati pozdravljanje gostiju i predstavljanje animacijskog programa
- Provesti organizaciju jednog animacijskog programa prema zadatku povjerenstva

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

Nakon što je polaznik zadovoljio na završnoj provjeri, izdaje mu se Uvjerenje o osposobljavanju za poslove **turističkog animatora**.

Broj i datum mišljenja na program (popunjava Agencija):

Klasa:	602-07/21-01/12
Ur. broj:	332-04-01/2-21-04
Datum izdavanja mišljenja na program:	4. ožujka 2021.

Pučko otvoreno učilište Labin zadržava pravo nadopune provedbe ovog programa sukladno planu rada andragoškog voditelja.

