

OPĆI PODACI O PROGRAMU

NAZIV PROGRAMA: neformalni program obrazovanja
BEZGLUTENSKA PREHRANA

OBRAZOVNI SEKTOR: Turizam i ugostiteljstvo

TRAJANJE PROGRAMA: 75 sati

BROJ POLAZNIKA: 10 polaznika

UVJETI UPISA:

Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 4.1 (kuhar), Ostali sektori – potrebno 5 godina radnog iskustva u kuharstvu

KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAM

- Samostalno pripremiti jela za prilagođeni oblik prehrane kombinirajući ih u smisleno, cjelovito i kreativno jelo.
- Nadzirati održavanje osobne higijene zaposlenika i higijene radnog prostora poštujući standarde HACCP sustava i ostalih higijensko sanitarnih uvjeta.
- Preispitati utjecaj trenova na zdravlje i na prehranu modernog čovjeka.

ISHODI UČENJA POLAZNIKA

- Razlikovati različite alternativne načine prehrane i tipične namirnice.
- Razlikovati dopuštene i nedopuštene namirnice za pripremu jela prilagođenih oblika prehrane (gluten free).
- Definirati alergije, vrste alergija i izvore alergena u hrani.
- Upotrijebiti odgovarajuću vrstu osobnih zaštitnih sredstava u obavljanju poslova u ugostiteljskom objektu.
- Koristiti kuhinjski pribor, alate, termičke i rashladne uređaje te strojeve u pripremi jela.
- Provoditi mjere dobre higijenske prakse, zaštite od onečišćenja tijekom izdavanja hrane (prostor, inventar, tanjuri, stolovi).

TRAJANJE PROGRAMA I NAČIN IZVOĐENJA

Program osposobljavanja u trajanju od 75 sata realizirat će se redovitom, konzultativno-instruktivnom ili online nastavom. Program će se realizirati u specijaliziranim učionicama regionalnog centra kompetentnosti Ugostiteljsko-turističke škole Osijek, Matije Gupca 61.

Vođeni postupak učenja i poučavanja realizirati će se kroz predavanja na temu bezglutenske prehrane, demonstracijske vježbe i pojašnjavanja postupaka gotovljenja jela u trajanju od 30 sati.

Učenje temeljeno na radu realizirati će se kroz samostalni rad ili rad u paru gdje će polaznici samostalno pripremiti jela temeljem uputa i demonstracije od strane predavača u trajanju od 35 sati.

Samostalna aktivnost polaznik provesti će se izradom seminara na temu bezglutenske prehrane i izrade menija od pet sljedova namijenjenih osobama koje boluju od celijakije koji će se predati u pisanom obliku.

NASTAVNI PLAN

Redovita nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati			Ukupno
		VPUP	UTR	SAP	
1.	Jela alternativne prehrane	2	0	0	2
2.	Higijena kuhinje	1	0	0	1
3.	Alergije vezane uz hranu	2	0	0	2
4.	Alternativna prehrana- priprema slanih i slatkih jela bez glutena	25	35	0	60
5.	Izrada seminara	0	0	10	10
UKUPNO:		30	35	10	75

VPUP- vođeni postupak učenja i poučavanja

UTR- učenje temeljeno na radu

SAP- samostalna aktivnost polaznika