

## OPĆI PODACI O PROGRAMU

<b>NAZIV PROGRAMA:</b>	neformalni program obrazovanja <b>PRIPREMA RESTORANSKIH DESERTA</b>
<b>OBRAZOVNI SEKTOR:</b>	turizam i ugostiteljstvo
<b>TRAJANJE PROGRAMA:</b>	75 sati
<b>BROJ POLAZNIKA:</b>	10 polaznika

### UVJETI UPISA:

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

### KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAM

- Odabrati namirnice za restoranske deserte prema sezonalnosti i lokalnoj dostupnosti.
- Izabrati inovativan tehnološki postupak izrade elemenata restoranskog deserta.
- Izraditi restoranske deserte.
- Kreirati nove deserte na temelju poznavanja namirnica, tehnoloških postupaka i trendova u slastičarstvu.
- Slagati elemente restoranskog deserta u funkcionalnu cjelinu.
- Ponuditi deserte za određeni obrok i prigode.

### ISHODI UČENJA POLAZNIKA

- Planirati tehnološki postupak za svaki element restoranskog deserta.
- Osmisliti pojedinačne elemente restoranskog deserta.
- Kombinirati različite tehnološke postupke pri izradi restoranskog deserta.
- Izraditi pojedinačne elemente restoranskog deserta primjerenim tehnološkim postupkom.
- Povezati pojedinačne elemente restoranskog deserta u cjelinu.

### 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 Srednje strukovne škole Vinkovci, Stanka Vraza 15, Vinkovci.

Vođeni postupak učenja i poučavanja realizirati će se kroz predavanja na temu restoranskih deserta (planiranje i kreiranje restoranskog deserta, prezentacija na tanjuru, priprema i planiranje ponude restoranskih deserta) u trajanju od 15 sati.

Učenje temeljeno na radu realizirati će se kroz demonstraciju, samostalni rad ili rad u paru gdje će polaznici samostalno pripremati restoranske deserte temeljem uputa i demonstracije od strane predavača u trajanju od 45 sati.

Samostalna aktivnost polaznika provesti će se rješavanjem zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja, samostalnim proučavanjem literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika u trajanju od 15 sati.

## NASTAVNI PLAN

### Redovita nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati			Ukupno
		VPUP	UTR	SAP	
1.	Planiranje tehnoloških postupaka	5	0	0	5
2.	Kreativno osmišljavanje elemenata deserta	5	0	0	5
3.	Kombiniranje tehnoloških postupaka u izradi deserta	5	5	0	10
4.	Precizna izrada elemenata deserta	0	20	0	20
5.	Povezivanje elemenata u cjelinu	0	20	0	20
6.	Projektni zadaci i samostalno proučavanje literature	0	0	15	15
<b>UKUPNO:</b>		<b>15</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>75</b>

VPUP- vođeni postupak učenja i poučavanja

UTR- učenje temeljeno na radu

SAP- samostalna aktivnost polaznika