

# Zajednički kompendij – obrazovni modul

---

Obrazovni modul se sastoji od 5 kvalifikacijskih dijelova koji se bave temom pripreme povrća i korištenja povrća u kuhinji i u posluživanju jela:

1. "Uzgoj/Vrste i prerada povrća"
2. "Povrće u dizajnu i dekoraciji"
3. "Posluživanje i ukrašavanje povrća"
4. "Priprema toplih jela od povrća"
5. "Priprema hladnih jela povrća"

Ovi kvalifikacijski dijelovi (komponente) mogu se koristiti po gore navedenom redoslijedu, ali i zasebno. Mogu se iskoristiti/primijeniti kao sastavni dio projektne nastave u obrazovnom procesu.

Nastavnom skripti s nastavnim materijalima i listovima koji su nastali u projektu također su dio ovog obrazovnog modula i mogu se koristiti u obrazovnom procesu. Nastavne cjeline predložene u pojedinačnim kvalifikacijskim dijelovima(komponentama) (1 jedinica cjelina = 1 nastavni sat = 45 minuta), mogu se mijenjati ovisno o specifičnim uvjetima škole i učenika.

## 1. **KVALIFIKACIJSKI DIO ( KOMPONENTA) „Uzgoj /vrste i prerada povrća„**

### **Trajanje**

Trajanje modula je 12 nastavnih cijelina

### **Ciljana grupa**

Modul je namijenjen sudionicima u zanimanjima ugostiteljskog sadržaja, osobito smjerovima: kuhar-konobar, poslovanje hotela. Neki se dijelovi mogu koristiti u zanimanju vrtlara i cvjećara. Primjena modula također može biti iskorištena u svrhu usavršavanja.Modul doprinosi proširivanju znanja u području prerade i konzerviranja povrća, koji su sudionici dobili tijekom učenja gore navedenih predmeta.

### **Cilj**

Cilj tečaja modula je prenijeti polaznicima relevantne kompetencije iz područja prerade povrća, osobito konzerviranja i skladištenja (čuvanja), djelomično uzgoja, berbe i skladištenja.

Nakon završetka modula, sudionici će:

- naučiti klasifikaciju različitih povrća po skupinama iz gastronomskog stajališta
- orijentirati se u uzgoju povrća, berbi povrća i čuvanju
- objasniti teoriju načina čuvanja povrća (koje se odnosi na sorte, žetvu i zrelost)
- slijediti higijenska i sigurnosna pravila pri konzerviranju hrane
- uvježbati pripremu povrća prije konzerviranja
- naučiti različite načine konzerviranja hrane
- naučiti koji se fizikalno-kemijski procesi odvijaju tijekom konzerviranja
- pridržavati se osnovnih načela kod čuvanja konzerviranog povrća
- koristiti konzervirano povrće kod pripremanja jela
- koristiti konzervirano povrće kod pripreme različitih dekoracija

### Težište

U modulu "Konzerviranje povrća" težište je na praktičnoj o preradi nekih vrsta povrća putem različitih načina konzerviranja, uključujući pakiranje i označavanje proizvoda.

### Sadržaj

Nastavni sadržaji modula „Konzerviranje povrća“ opisani su u tablici. Podijeljeni su u šest radnih polja. Tablica sadrži i kompetencije kojima će sudionici ovladati nakon završetka modula i broj nastavnih jedinica za pojedinačne dijelove:

Sadržaj	Kompetencije	Nastavne jedinice	
		T	P
<p><b>1. Upoznavanje s nastavnim sadržajem, radnim mjestom i pravima i obavezama sudionika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sigurnost na radu, osobna higijena radnog mjesta i higijena namirnica</li> <li>• Obaveze kuhara, pomoćna sredstva, inventar, njegova uporaba i njega</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sudionici paze na higijenu u gastronomiji i na radnom mjestu</li> <li>• pridržavaju se sigurnosnih mjera</li> <li>• razumiju svrhu kritičnih točaka i njihovo funkcioniranje u praksi</li> <li>• prihvaćaju svoje obaveze i koriste odgovarajuća pomoćna sredstva i inventar na svom radnom mjestu</li> <li>• koriste prikladne osnovne tehnike kod pripreme povrća</li> </ul>	0,5	
<p><b>2. Centar proizvodnje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventar</li> <li>• Vaganje i mjerenje namirnica</li> <li>• Preuzimanje povrća iz skladišta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sudionici koriste tehničku opremu</li> <li>• koriste u radu stolne vage, mjerilice, rezače i noževe</li> <li>• razumiju važnost čuvanja hrane i preuzimanja proizvoda iz skladišta,</li> </ul>	0,5	1

<p><b>3. Uzgoj povrća/Podijela povrća/Skladištenje(čuvanje) povrća</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Prikladnost uzgoja raznog povrća</b></li> <li>• <b>Vrste povrća</b></li> <li>• <b>Razvrstavanje (klasifikacija) pojedinog povrća po grupama</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sudionici se orijentiraju u uzgoju povrća</li> <li>• orijentiraju se u načinima čuvanja</li> <li>• razlikuju osnovne vrste povrća</li> <li>• sudionici se orijentiraju u uzgoju povrća</li> <li>• opisuju značaj i korištenje različitih vrsta povrća</li> <li>• sudionici usvajaju klasifikaciju pojedinih povrća po skupinama prema gastronomskim pravilima</li> </ul>	<p><b>1</b></p>
<p><b>4. Priprema povrća</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Čišćenje,pranje, rezanje,izrezivanje i miješanje</b></li> <li>• <b>Vrste začina, začinjavanje povrća</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sudionici usvajaju osnovne tehnike u kompetenciji kuhanja</li> <li>• razlikuju različite vrste začina i koriste ih u praksi</li> </ul>	<p><b>2</b></p>
<p><b>5. Konzerviranje povrća – topla obrada</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Odgovarajuće vrste povrća za pojedinačnu toplu obradu</b></li> <li>• <b>Pridržavanje higijenskih i sigurnosnih propisa kod konzerviranja povrća</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sudionici uče i usvajaju toplu preradu različitih vrsta povrća</li> <li>• objašnjavaju načine konzerviranja u odnosu na vrstu, berbu i zrelost</li> <li>• pridržavaju se mjera sigurnosti kod pripreme povrća kao i kod konzerviranja</li> <li>• usvajaju različite vrste konzerviranja povrća</li> </ul>	<p><b>0,5</b></p> <p style="text-align: right;"><b>3</b></p>
<p><b>6. Konzerviranje hrane - suho</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Priprema jela sa suhim povrćem</b></li> <li>• <b>Oblikovanje dekoracija od povrća</b></li> <li>• <b>Suho povrće - čuvanje</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sudionici razlikuju koje je povrće prikladno za sušenje</li> <li>• koriste sušeno povrće kod pripreme jela</li> <li>• usvajaju oblikovanje dekoracija od sušenog povrća</li> <li>• znaju odrediti pravilnu pohranu sušenog povrća</li> </ul>	<p><b>0,5</b></p> <p style="text-align: right;"><b>3</b></p>

--	--	--

## **2.KVALIFIKACIJSKI DIO „Povrće u dizajnu i dekoraciji“**

### **Trajanje**

Modul traje 16 nastavnih jedinica ( Nastavne jedinice teorija : 4 , praksa:12) .

### **Ciljana grupa**

Modul je prilagođen za strukovne i tehničke škole u ugostiteljskim i vrtlarskim smjerovima. Na primjer kuhar-konobar, vrtlar, aranžer, hotelijerstvo itd. Modul doprinosi usavršavanju znanja i vještina u području prerade povrća, konzerviranju povrća i dekoraciji povrća koja su učenici u gore navedenim predmetima dobili.

### **Cilj**

Cilj ovog modula je sudionicima prenijeti odgovarajuća znanja u preradi, njezi i korištenju povrća.

Sudionici će nakon završenog modula znati:

- odabrati ispravni tehnološki napredak u radu s cvijećem, voćem, povrćem, drvećem, pri napretku sjemena, pri dizajnu ambalaže i ostalim strukovnim aktivnostima u vrtlarenju
- poznati vrste biljnog materijala, voća i povrća
- snalaziti se u korištenju povrća, voća i pomoćnog materijala
- koristi će povrće u posudama
- primjenjuje estetska osnovna pravila u dizajnu vezivanju i aranžiranju
- znati će iskoristiti kontraste oblika i boja
- znati će značenje voća i povrća za prehranu i kako se skladišti
- znati će aranžirati biljke, povrće, voće i ostale materijale u različitim posudama
- znati će napraviti ispravke napravljene dekoracije u morimono stilu

Osnovni principi

Težište modula „ Povrće u dizajnu i dekoraciji“ je praktično korištenje različitih vrsta povrća i dijelova povrća u tradicionalnim i manje tradicionalnim dekoracijama.

### **Sadržaj**

Der Lehrinhalt des Moduls „Gemüse in Gestaltung und Dekoration“ ist in der Tabelle beschrieben. Es ist in 3 Teile geteilt. Die Tabelle enthält auch Kompetenzen, die die Teilnehmer nach dem

Kursabsolveren bekommen. Weiter ist in der Tabelle die Zahl der Unterrichtseinheiten für einzelnen Teile sowohl für Theorie als auch für Praxis

Nastavni sadržaj modula „ Povrće u dizajnu i dekoraciji“ opisan je u tablici. Podijeljeno je u 3 dijela. Tablica sadrži također kompetencije(vještine), koje će sudionici dobiti nakon pohađanja tečaja. Dalje u tablici je broj nastavnih jedinica za pojedinačne dijelove za teoriju i praksu

Kompetencije:	Nastavni sadržaj:	Nastavne jedinice	
		T	P
<ul style="list-style-type: none"> <li>- koristi i razumije higijenska pravila, sigurnosne propise i protupožarna pravila pri radu u radionici</li> <li>- pridržava se higijenskih principa</li> <li>- štedi na sirovinama, energiji, vodi ,pazi na otpad u vezi s okolišem</li> <li>- odabire odgovarajući tehnološki postupak u radu s cvijećem, voćem, povrćem, drvećem, pri izradi dekoracija</li> <li>- kontrolira strojeve,postrojenja, pomoćna sredstva i održava ih u dobrom stanju i redu</li> </ul>	<p><b>1. Upoznavanje s nastavnim programom, s radionicama i sigurnosnim pravilima i vatrogasnim propisima</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sigurnosni propisi, osobna higijena</li> <li>- ispravan postupak pri radu s biljnim materijalom</li> <li>- pomoćna sredstva</li> </ul>	<b>1</b>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- poznaje vrste i klasifikacije biljnih materijala i povrća</li> <li>- poznaje primjenu povrća, biljaka i pomoćnih sredstava ( npr grana, štapova) te njihovo korištenje u vezivanju</li> <li>- upotrebljava estetske principe u vezivanju i kreiranju aranžmana</li> <li>- zna koristiti kontraste boja i</li> </ul>	<p><b>2. Korišteni materijal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biljni materijal, njega</li> <li>- poznato i egzotično voće i povrće, opcije obrade u svježem stanju za aranžiranje</li> <li>- pomoćni materijal ( grane , štapovi itd)</li> <li>- alat ( škare, nož, pila itd)</li> </ul>	<b>1</b>	<b>2</b>

<p style="text-align: center;">oblika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poznaje zahtjeve biljne hrane i skladištenja povrća</li> <li>- ovladao je radom s nožem, škarama, pilom i silikonskim pištoljem</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prakticira fantaziju i maštu, spretnost i estetski senzibilitet</li> <li>- poznaje principe aranžiranja u posudama, tanjurima i zdjelama</li> <li>- poznaje mogućnosti dovršavanja stvorenih aranžmana</li> </ul>	<p><b>3. Izrada Morimono aranžmana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aranžiranje na tanjuru, zdjelama itd</li> <li>- učvršćivanje korištenog materijala</li> <li>- dovršavanje</li> </ul>	<p><b>2      2</b></p>

## 4. KVALIFIKACIJSKI DIO ( KOMPONENTA)

### „Posluživanje i ukrašavanje povrća“

#### Trajanje

Trajanje modula je 18 nastavnih jedinica

#### Ciljana skupina

Modul je namijenjen sudionicima zanimanja za osposobljavanje s gastro sadržajima, osobito smjerova: Kuhar-konobar, hotelski menadžment, također neki dijelovi mogu koristiti u području vrtlar, cvjećar. Modul također može koristiti u daljnjem obrazovanju.

#### Cilj

Cilj tečaja modula je polaznicima prenijeti određene vještine u preradi povrća, ukrašavanju povrća i posluživanju jela. Ovo se osobito odnosi na promicanje profesionalnih vještina.

Nakon završetka modula, polaznik će:

- biti upoznat s praktičnim zahtjevima u preradi povrća, ukrašavanju povrća i posluživanju jela
- dobiti temeljno teorijsko znanje za pripremu i izradu ukrašavanja povrća i posluživanja jela,
- uočiti i primijeniti higijenske, zdravstvene i sigurnosne propise, mogućnosti skladištenja.

### Težište(Fokus)

U modulu "Posluživanje i ukrašavanje povrća" težište je na proizvodnji dekoracija i preradi povrća kao i praktičnoj primjeni dekoracijskih proizvoda, prezentaciji i posluživanju.

### Sadržaj

Nastavni sadržaji podijeljeni su u dva područja rada.

Brojevi označavaju pojedinačne dijelove treće kvalifikacijske komponente i nastavnog materijala. U tablici su također opisane kompetencije koje bi vježbenici trebali usvojiti u pojedinim lekcijama.

Sadržaj	Kompetencije	Teorija/Praksa	
		T	P
<p><b>Proizvodnja i prerada različitih vrsta povrća</b></p> <p>1. Dobivanje (kupovina) i skladištenje sirovina i predproizvodi za proizvodnju upovrća za ukrašavanje i posluživanje</p> <p>2. Izbor tehnoloških procesa i pravih alata u izradi ukrasa</p> <p>3. Priprema, izračun potrošnje i prilagodba sirovina za proizvodnju ukrasa od povrća</p> <p>4. Skladištenje i posluživanje ukrasa od povrća, ukrasi od povrća - proizvodi</p>	<p>Vježbenici primjenjuju propise o hrani pri skladištenju i pripremi sirovina i pridržavaju se higijenskih propisa. Upoznavaju ispravne alate za korištenje istoga i prave tehnološke procese.</p> <p>Izračunavaju udjele sirovina .</p> <p>Upoznaju načine skladištenja gotovih dekoracija od povrća</p>	1	1
<p><b>Priprema i proizvodnja ukrasa od povrća i prerada različitog povrća</b></p> <p>1. Odabir i priprema prikladnih alata u skladu s tehnološkim procesom</p> <p>2. Upotreba različitih alata</p> <p>3. Oblici - process rezbarenja, obrada ukrasa od</p>	<p>Vježbenici planiraju radne korake od pripreme do serviranja ukrasa od povrća. Oni koriste različite alate kao i tehnološke procese. Odlučuju se za kombinacije boja ukrasnih vrsta za različite prigode.</p>	2	14

<p>povrća, dekoracija od povrća -proizvodi</p> <p>4.Korištenje ukrasa od povrća, ukrasi od povrća - proizvodi pri posluživanju</p> <p>5.Dekoracija od povrća u svečanim prigodama - posluživanje</p>	<p>Informiraju se o tehnološkim procesima u proizvodnji ukrasa od povrća,</p> <p>Ukrasi od povrća - Proizvodi .. Oni koriste različite alate, opremu ili biljke tijekom proizvodnog procesa</p>		
--	---	--	--

#### **4. KVALIFIKACIJSKI DIO( KOMPONENTA) „Pripremanje toplih jela od povrća“**

##### **Vrijeme trajanja**

Modul se sastoji od 14 nastavnih jedinica.

##### **Ciljna skupina**

Modul je namijenjen učenicima u struci: kuhar – konobar, ugostiteljska akademija. Modul se može iskoristiti i u programu usavršavanja.

##### **Cilj**

Cilj modula je prenijeti sudionicima odgovarajuće kompetencije pri obradi povrća prilikom pripremanja toplih jela od povrća, odgovarajuću kombinaciju sastojaka, te estetsko uređenje na tanjuru.

Nakon apsolviranog modula od sudionika se očekuje:

- da je svjestan praktičnih zahtjeva pri obradi povrća u toplim jelima i prilikom serviranja jela,
- da vlada teoretskim znanjima pri obradi, kombinacijom odgovarajućih sastojaka i estetskim uređenjem na tanjuru,
- da poštuje higijenske norme, sigurnosne mjere pri radu i zdravstvenoj zaštiti, načela pohranjivanja i skladištenja povrća koje može primijeniti i u praksi.

##### **Glavni cilj modula**

U modulu „Pripremanje toplih jela od povrća“ težište je na obradi povrća, na pripremanju toplih jela, a u praktičnom dijelu pripremanje toplih jela, prezentiranje i serviranje.



## Sadržaj

U tablici su opisane kompetencije koje će sudionici postići nakon apsolviranja modula.

<i>Sadržaj</i>	<i>Kompetencije</i>	<i>Teorija</i>	<i>Praksa</i>
<b>Proizvodnja i obrada povrća za pripremanje toplih jela.</b> 1. Nabava (kupovina) i skladištenje povrća i sastojaka za pripremanje jela od povrća 2. Pridržavanje tehnološkog postupka i korištenje pomoćnih sredstava pri pripremanju. 3. Pripremanje – korištenje odgovarajućih sastojaka za pripremanje toplih jela od povrća. 4. Serviranje i estetsko uređenje toplih jela od povrća (poštivanje higijenskih normi i ispravna toplina jela).	Učenici primjenjuju higijenske norme pri skladištenju i pripremanju jela.  Oni koriste ispravna pomoćna sredstva pri radu i tehnološki postupak pri pripremanju jela.  Oni ispravno računaju potrošnju namirnica.  Oni poznaju ispravnu toplinu jela prilikom serviranja toplih jela.	T 2	P 12

## **5.KVALIFIKACIJSKI DIO ( KOMPONENTA)**

### **„Hladnajela od povrća“**

#### **Trajanje**

Trajanje modula je 22 nastavnihjedinica

#### **Ciljana skupina**

Modul je namijenjen sudionicima koji se obrazuju u području turizma i ugostiteljstva posebno kuharima, konobarima, slastičarima, a također se neki dijelovi mogu koristiti u području poljoprivrede za zanimanja vrtlar i cvječar. Modul također može koristiti u daljnjem obrazovanju.

## Cilj

Cilj tečaja modula je polaznicima prenijeti određena znanja i vještine za pripremanje hladnih jela od povrća.

Nakon završetka modula, polaznik će:

- znati odabrati povrće za pripremu raznih salata od povrća, namaza, od povrća koktela od povrća, mariniranog i punjenog povrća
- uočiti važnost povrća u kuharstvu
- upoznati najnoviji gastronomski trend – sirova hrana
- naučiti nači nposluživanja – “finger food”
- biti upoznat s uzgojem i pripremom jela od batata
- imati temeljno teroijsko i praktično znanje za pripremu i izradu raznih salata od povrća, namaza, od povrća, koktela od povrća, mariniranog i punjenog povrća
- odabrati alate i uređaje za pripremu hladnih jela od povrća
- uočiti i primijeniti higijenske, zdravstvene i sigurnosne propise kod pripreme hladnih jela od povrća

## Težište (Fokus)

U modulu " **Hladna jela od povrća**", težište je na izradi raznih vrsta hladnih jela od povrća i batata

## Sadržaj

Nastavni sadržaji podijeljeni su u dva područja rada.

Brojevi označavaju pojedinačne dijelove četvrte kvalifikacijske komponente i nastavnog materijala. U tablici su također opisane kompetencije koje bi vježbenici trebali usvojiti u pojedinim lekcijama.

Sadržaj	Kompetencije	Teorija/Praksa	
		T	P
<b>Hladnajela od povrća</b> Uvod Sastav i prehrambena vrijednost povrća Važnost i upotreba povrća u kuharstvu <ol style="list-style-type: none"><li>1. Salate od povrća</li><li>2. Punjeno povrće</li><li>3. Marinitrana povrća</li></ol>	Učenici će : <ul style="list-style-type: none"><li>- Nabrojiti sastojke povrća</li><li>- Objasniti nutritivnu ulogu povrća u prehrani</li><li>- Opisati primjenu povrća u kuharstvu</li></ul>	2	12

<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Namazi od povrća</li> <li>5. Kokteli od povrća i sirovo povrće</li> <li>6. Finger food – hrana s nogu</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- izabrati i pravilno koristiti alate i strojeve za pripremu hladnih jela od povrća</li> <li>- razlikovati salate kao hladna predjela prema načinu začinjavanja</li> <li>- pripremiti namaze od povrća, koktele od povrća i punjeno povrće</li> <li>- uočiti povrće koje se može jesti sirovo</li> <li>- odabrati namirnice za ukrašavanje hladnih jela</li> <li>- napraviti različite ukrase od povrća za ukrašavanje hladnih jela</li> <li>- kreirati vlastita hladna jela</li> <li>- poslužiti hladna jela na način – “finger food”</li> </ul>		
<p><b>Batat</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Što je batat</li> <li>2. Sastav, prehrambena i zdravstvena vrijednost</li> <li>3. Kulinarska primjena batata</li> <li>4. Hladna jela od batata</li> </ol>	<p>Učenici će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepoznati vrste batata</li> <li>- Uočiti najvažnije sastojke batata</li> <li>- Prepoznati vrijednost batata s prehrambenog, zdravstvenog i kulinarskog gledišta</li> <li>- Priprema ti hladna jela od batata kao što su salata, koktel, kruh, prilozi od batata i slastice</li> </ul>	2	6