

# MODULI ZA OSPOSOBLJAVANJE

Isporučevina br. D.4.1.3  
Specijalizirani moduli za stručnjake u sektoru  
prehrambenih usluga

## INFORMACIJE O PROJEKTU

|   |  |
|---|--|
| <b>Naslov projekta</b>                  | KeyQ+: Kultura i turizam kao ključ kvalitete prekograničnog razvoja Italije i Hrvatske       |
| <b>Datum početka i završetka</b>        | 01.01.2018. - 30.09.2019.  |
| <b>Prioritetna os 3</b>                 | Okoliš i kulturna baština  |
| <b>Specifični cilj 3.1.</b>             | Prirodna i kulturna baština postaju prilika za održiv i uravnoteženiji teritorijalni razvoj. |
| <b>Vodeći partner (naziv i kontakt)</b> | AZRRI - Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o., Pazin<br>info@azrri.hr                      |
| <b>Web stranice</b>                     | <a href="http://www.italy-croatia.eu/keyqplus">www.italy-croatia.eu/keyqplus</a>             |

## ISPORUČEVINE

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Radni paket</b>        | 4. Razvoj turističkog lokalnog gospodarstva               |
| <b>Aktivnost</b>          | 4. AŽURIRANJE KEYQ MODULA OBUKE ZA STRUČNJAKE I PREDAVAČE |
| <b>Isporučevina</b>       | D.4.1.3 Ažurirani katalog modula za osposobljavanje       |
| <b>Odgovorni partner</b>  | Scuola Centrale Formazione                                |
| <b>Uključeni partneri</b> | Svi projektni partneri                                    |

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| <b>Status</b>         | Verzija 1.0   |
| <b>Distribucija</b>   | javna         |
| <b>Datum isporuke</b> | (24.04.2019.) |

## SADRŽAJ

|   |          |
|---|----------|
| <b>UVOD</b> .....   | <b>5</b> |
| <i>POSEBNO VAŽNE SASTAVNICE</i> .....   | 5        |
| <i>FLEKSIBILNI NASTAVNI MODEL</i> .....   | 5        |
| <i>KAPITALIZIRANI TEČAJEVI OSPOSOBLJAVANJA</i> .....  | 6        |
| <i>CILJNE SKUPINE</i> .....   | 7        |
| <i>KRITERIJI UKLJUČIVANJA</i> .....   | 7        |
| <b>KATALOG</b> .....  | <b>8</b> |
| 1. <i>PROIZVODI SA ZAŠTIĆENOM OZNAKOM PODRIJETLA I TRADICIONALNI POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI PROIZVODI</i> ..... | 9        |
| 2. <i>TRADICIONALNI SIREVI S TERITORIJA</i> .....   | 11       |
| 3. <i>TRADICIONALNI PROIZVODI NA BAZI MESA</i> .....  | 12       |
| 4. <i>ALERGIJE I INTOLERANCIJE NA HRANU, CELIJAKIJA</i> .....   | 14       |
| 5. <i>TJESTENINA S JAJIMA: DOMAĆA IZRADA</i> .....  | 15       |
| 6. <i>IZBOR SEZONSKIH SIROVINA</i> .....  | 16       |
| 7. <i>STRATEGIJE VALORIZACIJE TERITORIJA</i> .....  | 17       |
| 8. <i>UPARIVANJE HRANE I VINA</i> .....   | 18       |
| 9. <i>PREDJELA OD TJESTENINE I RIŽE: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI</i> .....                                | 19       |
| 10. <i>GLAVNA JELA NA BAZI MESA: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI</i> .....                                    | 21       |
| 11. <i>OSMIŠLJAVANJE JELOVNIKA ISTICANJEM VRIJEDNOSTI LOKALNE TRADICIJE</i> .....                               | 23       |

|     |   |    |
|-----|---|----|
| 12. | TEHNIKE VOĐENJA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA .....                         | 25 |
| 13. | TIPIČNI LOKALNI RIBLJI PROIZVODI .....                                | 26 |
| 14. | AUTOHTONO POVRĆE, ŽITARICE I VOĆE .....                               | 28 |
| 15. | RIBLJA JELA: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI .....                  | 30 |
| 16. | JELA NA BAZI VOĆA ILI POVRĆA: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI ..... | 32 |
| 17. | PEKARSKI I SLASTIČARSKI TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI .....       | 34 |
| 18. | ZNAČAJKE HRANE .....  | 36 |
| 19. | BIORAZNOLIKOST I HRANA .....  | 37 |
| 20. | STORYTELLING O HRANI - KAKO ISPRIČATI PRIČU U UGOSTITELJSTVU .....    | 38 |

## UVOD

Projekt KeyQ + je kapitalizacijski projekt nekadašnjeg projekta KeyQ koji se financira u okviru programa IPA Adriatic CBC 2007-2013.

Jedan od rezultata koji kapitalizira KeyQ+ je skup tečajeva osposobljavanja osmišljenih u okviru projekta KeyQ.

Konkretno, cilj projekta KeyQ+ je integrirati i obogatiti katalog tečajeva osposobljavanja razvijenih u okviru kapitaliziranog IPA Adriatic CBC 2007-2013 projekta KEY Q s novim/ažuriranim tečajevima osposobljavanja pogodnim za širu ciljanu skupinu.

Katalog se temelji na modularnim kratkim tečajevima. Svaki tečaj obuhvaća specifične teme od tradicionalnih namirnica za valorizaciju tipičnih proizvoda u zemljama uključenim u projekt KeyQ+.

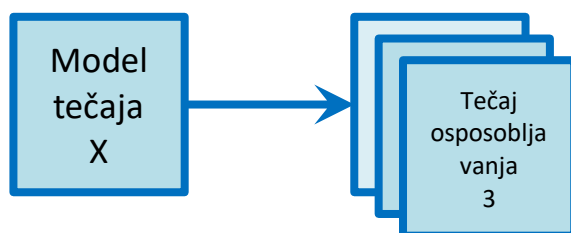
### POSEBNO VAŽNE SASTAVNICE

Katalog je usmjeren na sljedeće kritične točke:

- heterogenu masu ciljanih polaznika s različitim karakteristikama i zahtjevima
- potreba za kratkim tečajevima
- složenost tema
- osmišljavanje programa osposobljavanja na temelju profesionalnih potreba i specifičnih obrazovnih potreba polaznika.

### FLEKSIBILNI NASTAVNI MODEL

Ovaj katalog osposobljavanja temelji se na modularno osmišljenim tečajevima i na modelu kratkog trajanja tečajeva.



Moguće je diversificirati tečajeve osposobljavanja od gore predloženog modela na temelju:

- broja polaznika
- obilježja polaznika.

Svaki „tečaj“ je **zaseban** modul. Takav pristup omogućuje polaznicima da steknu i utvrde jednu, ili više **specifičnih kompetencija**, koju kasnije mogu iskoristiti u vlastitoj profesionalnoj praksi.

Svaki je tečaj zaseban pa su stoga prilično jasno definirani obrazovni ciljevi, međutim, svaki je tečaj povezan s drugim tečajevima različitih razina i sa stupnjem složenosti unutar "kurikuluma".

## KAPITALIZIRANI TEČAJEVI OSPOSOBLJAVANJA

Poglavlja uključena u prethodni katalog Key Q usredotočena su na posebne teme povezane s tradicionalnim ugostiteljskim sektorom i valorizacijom lokalnih proizvoda u zemljama uključenim u projekt IPA Adriatic CBC 2007-2013 (Italija, Hrvatska, Bosna i Hercegovina): mesni proizvodi, mliječni proizvodi, domaća tjestenina.

Osim spomenutih tema, postoje i drugi modularni tečajevi o interdisciplinarnim temama kao što su marketing, prodaja i upravljanje.



## CILJNE SKUPINE

U prethodnom Key Q projektu ciljne skupine su bile studenti, učitelji i stručnjaci u ulozi kuhara i pomoćnog kuhara.

Projekt KeyQ+ proširuje ciljne grupe na širi raspon uloga, uključujući:

- Kuhare i pomoćne kuhare
- Konobare i konobarice
- Voditelje restorana.

## KRITERIJI UKLJUČIVANJA

### Certificirani proizvodi:

U jedinici 1 TRADICIONALNI POLJOPRIVREDNO PREHRAMBENI PROIZVODI I PROIZVODI SA ZAŠTIĆENOM OZNAKOM IZVORNOSTI spominju se svi proizvodi sa zaštićenom oznakom izvornosti i oznakom zemljopisnog podrijetla (već registrirani) iz područja KeyQ+ (prihvatljiva NUT3 područja Kvarnera, Istre, Furlanije-julijske krajine, regije Veneto i Emilia Romagna).

Proizvodi iz NUT3 područja ali izvan prihvatljivog područja nisu uključeni (npr. Parmigiano Reggiano).

Štoviše, spominje se i službeni popis "tradicionalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda" koje priznaje talijansko Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i turizma:

### Recepti i proizvodi iz starog Key Q projekta:

Svi recepti iz prethodnog projekta Key Q (osim onih iz BiH) uključeni su u tečajeve.



## KATALOG



|          |   |   |  |  |   |  |  |   |                      |
|----------|---|---|--|--|---|--|--|---|----------------------|
| Počtnici | Proizvodi sa zaštićenom oznakom izvornosti i tradicionalni poljoprivredno-prehrambeni proizvodi |   |  |  |   |  | Izbor sezonskih namirnica  | Alergije na hranu i intolerancije, celijakija | Značajke hrane       |
| Radni    | Tradicionalni sirevi s teritorija   | Domaća tjestenina s jajima                                | Tradicionalni proizvodi od mesa                    | Autohtona povrće, žitarice i voće                | Tipični lokalni riblji proizvodi                              | Strategije za valorizaciju teritorija          | Uparivanje hrane i vina  | Bioraznolikost i hrana                        |                      |
| Stručan  |   | Predjela od tjestenine: tradicionalni i povijesni recepti | Tradicionalna i povijesna glavna jela na bazi mesa | Tradicionalni i povijesni recepti na bazi povrća | Tradicionalni i povijesni recepti u pekarstvu i slastičarstvu | Riblja jela: tradicionalni i povijesni recepti | Osmišljavanje jelovnika isticanjem vrijednosti lokalne tradicije | Tehnike vođenja ugostiteljskih objekata       | Storytelling o hrani |

## 1. PROIZVODI SA ZAŠTIĆENOM OZNAKOM PODRIJETLA I TRADICIONALNI POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI PROIZVODI

|   |   |
|---|---|
| <b>Trajanje:</b>                        | <b>4 sata</b>   |
| <b>Ciljevi:</b><br><b>Polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- znati utvrditi posebne karakteristike proizvoda sa zaštićenom oznakom izvornosti na temelju certifikata</li> <li>- odrediti područje uporabe proizvoda sa zaštićenom oznakom izvornosti</li> <li>- prepoznati dodanu vrijednost koju unose kvalitetni proizvodi u tradicionalnu prehranu</li> <li>- prepoznati tradicionalne poljoprivredno-prehrambene proizvode prema dokumentaciji o usklađenosti s tradicijom</li> </ul>   |
| <b>Teme:</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Europska politika kvalitete hrane</li> <li>- Globalni pregled sektorskog zakonodavstva</li> <li>- Oznake kvalitete EU-a: zaštićena oznaka izvornosti, zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla i garantirano tradicionalni specijalitet</li> <li>- Proizvodi sa zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI): <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Istarski pršut, Ekstra djevičansko maslinovo ulje "Istra",</li> <li>▪ Pršut San Daniele, Montasio sir, Tergeste ekstra djevičansko maslinovo ulje, Brovada (FVG), Montasio sir (FVG-VEN); Pršut Veneto Berico-Euganeo, talijanski Salamini alla Cacciatora, dagnja Scardovari, Asiago sir, Grana padano sir, sir Provolone Valpadana, Veneto ekstra djevičansko maslinovo ulje, Polesano bijeli češnjak, Voghiera češnjak (VEN); sir Fossa di Sogliano, Brisighella ekstra djevičansko maslinovo ulje, Colline di Romagna ekstra djevičansko maslinovo ulje, sir Squacquerone di Romagna (ER).</li> </ul> </li> <li>- proizvodi sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pitina, Sauris pršut (FVG); Salami "Cremona", Badoere šparoge, salata Lusina, radič iz Chioggie, radič iz Verona, crveni radič iz Trevisa, šareni radič iz Castelfranca (VEN); riž Delta del Po (VEN-ER); Bijela teletina (Vitellone Bianco) iz Centralnih Apenina, janjetina iz središnje Italije, Salama da sugo, Cotechino Modena, Mortadella Bologna, Zampone Modena, Altedo zelene šparoge, Mantovano Melon, kruške iz Emilie Romagne, nektarina iz Romagne, ljutika iz Romagne, bundeva Cappellacci od Ferrara, Coppia Ferrarese, Piadina</li> </ul> </li> </ul> |

---

Romagnola (ER)

- Ostali tradicionalni proizvodi:
  - Ovčji sir (sir od ovčjeg mlijeka) iz Lošinja, med od kadulje iz Lošinja,
  - Tradicionalni poljoprivredno-prehrambeni proizvodi koje priznaje talijansko Ministarstvo poljoprivrede, kao što je navedeno u odjeljku "Tradicionalni poljoprivredno-prehrambeni proizvodi" na internetskoj stranici Ministarstva: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398> (vidjeti i neke primjere u obrazovnim jedinicama 2; 3; 13;)

---

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Metodologije i alati:</b> | Tečaj se provodi uglavnom kroz teorijska predavanja. Bit će korištene tradicionalne i multimedijske tehnologije. Nema posebnih zahtjeva za upis.       |
| <b>Nastavni materijal:</b>   | Bilješke s predavanja  |
| <b>Ocjenjivanje :</b>        | Od polaznika će se zahtijevati da polože test s pitanjima s ponuđenim višestrukim odgovorima kako bi se ocijenila usvojenost osnovnih koncepata tečaja |
| <b>Potvrda:</b>              | Potvrda o sudjelovanju   |

---

## 2. TRADICIONALNI SIREVI S TERITORIJA

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Trajanje:</b>             | <b>4 sata</b>  |
| <b>Ciljevi:</b>              | - naučiti prepoznati teritorijalnost i tipičnost proizvoda   |
| <b>Polaznici će:</b>         | - naučiti prepoznati organoleptičke karakteristike tradicionalnih sireva<br>- upoznati različite procese u sirarstvu i tehnike zrenja<br>- usporediti karakteristike talijanskih sireva s hrvatskim sirevima   |
| <b>Teme:</b>                 | - Organoleptičke osobine sira i karakteristike sirarskih proizvoda<br>- Sadržaj vlage: mekani, polutvrđi i tvrdi sir<br>- ZOI sirevi: teritorijalnost i tipičnost: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fossa di Sogliano, Squacquerone (ER),</li> <li>▪ Grana padano (ER-VE),</li> <li>▪ Provolone della Valpadana, Asiago (VEN),</li> <li>▪ Montasio sir (VEN-FVG),</li> </ul> |
|                              | - SLOW FOOD presidijum sira: Çuç di mont, Formadi frant, Formaggio di latteria turnaria (FVG-IT), Ravaggiolo dell'Appennino toscano romagnolo (ER-IT).   |
|                              | - Ostali tipični sirevi: Malga sir, Latteria sir, Formadi Salat, Asino sir, Formai del CIT (FVG); Sir pd ovčijeg mlijeka (Lošinj). Vidjeti također:<br><a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398</a>   |
| <b>Metodologije i alati:</b> | Tečaj se provodi uglavnom kroz seminare. Koristit će se tradicionalne i multimedijske tehnologije te će biti prezentirani referentni proizvodi. Nema posebnih zahtjeva za upis.  |
| <b>Nastavni materijal:</b>   | Bilješke s predavanja  |
| <b>Ocjenjivanje:</b>         | Polaznici će pisati test s otvorenim i zatvorenim tipom pitanja kako bi se mogla procijeniti razina usvojenosti osnovnih koncepata tečaja.   |
| <b>Potvrda:</b>              | Potvrda o sudjelovanju   |

### 3. TRADICIONALNI PROIZVODI NA BAZI MESA

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Trajanje:</b>             | <b>4 sata</b>  |
| <b>Ciljevi:</b>              | - naučiti klasificirati meso, divljač, suhomesnate proizvode prema podrijetlu  |
| <b>Polaznici će:</b>         | - naučiti analizirati organoleptička svojstva i svojstva proizvoda najučestalijih tipičnih mesnih proizvoda<br>- znati opisati faze prerade mesa prema tipologiji<br>- naučiti prepoznati metode čuvanja mesa u skladu s uporabom  |
| <b>Teme:</b>                 | - Tradicionalno meso (svježe ili prerađeno) s teritorija: Furlanije-juijske krajine, regija Veneto, Emilia Romagna, Istre i Kvarnera <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Svježe meso: Puževi, bijela teletina s Apenina (Vitellone Bianco dell' Appennino ZOZP), govedina Romagna (Slow Food presidijum), pasmina svinje Mora Romagna (Slow Food presidijum), piletina Romagna, kokoš Padovana (Slow Food presidijum), Istarska govedina (Boškarin), Istarska ovca, Istarski magarac, Istarska koza, Lošinjska svinjetina, Lošinjska divljač</li> <li>▪ Prerađeno meso: Istarski pršut ZOI, pršut san Daniele ZOI, pršut Veneto Berico-Euganeo ZOI, talijanski Salamini slla Recitatora ZOI (VEN), salama da sugo (ZOZP + Slow Food presidijum), salama Cremonica ZOZP, Pitina (zozp+ Slow Food presidijum), pršut iz Saurisa ZOZP, Pestàt di Fagagna (Slow Food presidijum), Varhackara (Slow food.), Bondiola, kuhana plečka iz Carnie, Cotto praga, Brusadule, Musetto, Cicines o fricis, Pestadice, Markundele, guščija salama, guščiji pršut, dimljena guščija prsa, oca in onto (Slow Food presidijum), Bel e Cot, Lingal.</li> </ul> <p>Vidjeti također:<br/> <a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organoleptičke osobine i svojstva proizvoda od mesa</li> <li>- Postupci prerade i rezanja mesa</li> <li>- Metode konzerviranja</li> </ul> |
| <b>Metodologije i alati:</b> | Tečaj se provodi uglavnom kroz seminare. Koristit će se tradicionalne i multimedijske tehnologije te će biti prezentirani referentni proizvodi. Nema posebnih zahtjeva za upis.  |

---

**Nastavni materijal:** Bilješke s predavanja

---

**Ocjenjivanje:** Polaznici će pisati test s otvorenim i zatvorenim tipom pitanja kako bi se mogla procijeniti razina usvojenosti osnovnih koncepata tečaja.

---

**Potvrda:** Potvrda o sudjelovanju

---

#### 4. ALERGIJE I INTOLERANCIJE NA HRANU, CELIJAKIJA

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Trajanje:</b>             | <b>4 sata</b>  |
| <b>Ciljevi:</b>              | - prepoznati glavne značajke alergija na hranu i intolerancija   |
| <b>Polaznici će:</b>         | - odabrati prikladne sirovine i posvetiti posebnu pozornost na intolerancije na hranu i alergije<br>- prepoznati znakove i simptome celijakije<br>- pravila sigurnog ponašanja kako bi se izbjegla kontaminacija pri rukovanju i pripremi hrane  |
| <b>Teme:</b>                 | - Globalni pregled glavnih alergija na hranu i intolerancija<br>- Celijakija: definicija, simptomi i važnost prehrane<br>- oprezan izbor sirovina s posebnom pažnjom na alergije na hranu i intolerancije<br>- sigurnost hrane: rizik od kontaminacije tijekom pripreme i skladištenja, kritične kontrolne točke (usluživanje za stolom) |
| <b>Metodologije i alati:</b> | Tečaj se provodi uglavnom kroz seminare. Koristit će se tradicionalne i multimedijske tehnologije te će biti prezentirani referentni proizvodi. Nema posebnih zahtjeva za upis.  |
| <b>Nastavni materijal:</b>   | Bilješke s predavanja  |
| <b>Ocjenjivanje:</b>         | Polaznici će pisati test s otvorenim i zatvorenim tipom pitanja kako bi se mogla procijeniti razina usvojenosti osnovnih koncepata tečaja.   |
| <b>Potvrda:</b>              | Potvrda o sudjelovanju   |

## 5. TJESTENINA S JAJIMA: DOMAĆA IZRADA

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Trajanje:</b>                 | <b>16 sati</b>   |
| <b>Zahtjevi za sudjelovanje:</b> | - poznavanje svih osnovnih tehnika kuhanja i obrade namirnica (provjerava se praktičnim pristupnim testom ili izjavom polaznika)   |
| <b>Izlazne kompetencije:</b>     | - znati opisati organoleptičke karakteristike ručno izrađenih proizvoda  |
| <b>Polaznici će:</b>             | - naučiti voditi proizvodnju tjestenine<br>- upravljati domaćim tehnikama izrade<br>- identificirati tipične karakteristike domaće proizvodnje u regiji Emilia Romagna   |
| <b>Teme:</b>                     | - Vrste tjestenine: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tjestenina od mekog pšeničnog brašna</li> <li>▪ tjestenina od durum pšenice</li> </ul> - Značajke kvalitetnog proizvoda: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maksimalna vlažnost, sadržaj bjelančevina, stopa kiselosti, sadržaj pepela</li> </ul> - Proizvodni proces: miješanje, oblikovanje, sušenje<br>- Tradicionalna proizvodnja<br>- Tradicionalna tjestenina iz regije Emilia Romagna, Veneto, Furlanije-julijske krajine, Istre, Kvarnera |
| <b>Metodologije i alati:</b>     | Tečaj se provodi uglavnom kroz seminare. Posvetiti će se određeno vrijeme za testiranje proizvodnih tehnika na terenu.   |
| <b>Nastavni materijal:</b>       | Bilješke s predavanja/slajdovi/kuharica  |
| <b>Ocjenjivanje:</b>             | Polaznici će polagati praktičan test u kuhinji kako bi mogli procijenili njihove tehničke kompetencije   |
| <b>Potvrda:</b>                  | Dokazi o ishodima učenja   |



## 6. IZBOR SEZONSKIH SIROVINA

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Trajanje:</b>             | <b>16 sati</b>  |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>   | - osnovno znanje iz područja poznavanja hrane (provjerava se praktičnim pristupnim testom ili izjavom polaznika o prethodnom iskustvu)                  |
| <b>Izlazne kompetencije:</b> | - znati prepoznati kvalitetne sezonske proizvode  |
| <b>Polaznici će:</b>         | - naučiti definirati glavne fizičke i nutritivne karakteristike kvalitetnog proizvoda   |
|                              | - izraditi jelovnik sa sezonskim sirovinama   |
| <b>Teme:</b>                 | - sezonalnost u kvalitetnoj kuhinji   |
|                              | - sezonski prehrambeni kalendar   |
|                              | - organoleptičke kvalitete sirovina   |
|                              | - proljetna, ljetna, jesenska i zimska prehrana   |
|                              | - lako prepoznati i odabrati najbolju sezonsku hranu  |
|                              | - tehnike opskrbe hranom  |
| <b>Metodologije i alati:</b> | Na tečaju se koriste teorijska predavanja i praktičan rad. Koristiti će se tradicionalni alati za podučavanje kao i opisi proizvoda i stečeno iskustvo. |
| <b>Nastavni materijal:</b>   | Bilješke s predavanja/slajdovi/prehrambeni proizvodi  |
| <b>Ocjenjivanje:</b>         | Polaznici će polagati praktičan test u kuhinji. Od svakog se polaznika očekuje da pripremi jelovnik sa sezonskim namirnicama.                           |
| <b>Potvrda:</b>              | Dokaz o ishodima učenja   |

## 7. STRATEGIJE VALORIZACIJE TERITORIJA

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Trajanje:</b>             | <b>24 sata</b>  |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>   | - osnovno znanje o marketingu (provjerava se pristupnim testom)   |
| <b>Izlazne kompetencije:</b> | - naučiti organizirati aktivnosti za strateški plan razvoja teritorija  |
| <b>Polaznici će:</b>         | - izabrati glavne marketinške alate   |
|                              | - naučiti voditi strategiju u skladu s zahtjevima tržišta i teritorija  |
| <b>Teme:</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teritorijalni marketing: definicija i područja primjene</li> <li>- Zbog čega se marketinške strategije koriste kod promicanja teritorija</li> <li>- Elementi teritorijalnog marketinga <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kako definirati teritorijalni marketinški projekt</li> <li>▪ Ciljne publike i rascjepkanost turističke potražnje</li> </ul> </li> <li>- Analiza jakih i slabih točaka teritorija <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Teritorijalna konkurentnost</li> <li>▪ Operateri na teritoriju koji postaju dionici</li> </ul> </li> <li>- Planiranje teritorijalnog marketinga</li> </ul> |
| <b>Metodologije i alati:</b> | Na tečaju se koriste teorijska predavanja i praktični zadaci te analiza stvarnih primjera iz prakse.  |
| <b>Nastavni materijal:</b>   | Bilješke s predavanja/slajdovi/analiza stvarnih primjera iz prakse  |
| <b>Ocjenjivanje:</b>         | Od polaznika se traži da napišu rad i opišu korake, aktivnosti i alate potrebne za plan promidžbe resursa teritorija  |
| <b>Potvrda:</b>              | Dokaz o ishodima učenja   |

## 8. UPARIVANJE HRANE I VINA

|  |  |
|--|--|
| <b>Trajanje:</b>   | <b>16 sati</b>   |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>                                   | - osnovno znanje iz područja poznavanja hrane (provjerava se praktičnim pristupnim testom ili izjavom polaznika o prethodnom iskustvu)   |
| <b>Izlazne kompetencije:</b><br><b>Polaznici će naučiti:</b> | - kombinirati vino i hranu na odgovarajući način<br>- analizirati osjetilne osobine hrane<br>- analizirati organoleptičke osobine vina   |
| <b>Teme:</b>   | - vino: osobine i posluživanje<br>- degustacija talijanskih i hrvatskih vina<br>- osjetilne kvalitete hrane<br>- opća pravila za uparivanje hrane i vina <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uparivanje bijelog vina</li> <li>▪ uparivanje crvenog vina</li> <li>▪ uparivanje pjenušavih vina</li> <li>▪ uparivanje slatkog vina</li> </ul> |
| <b>Metodologije i alati:</b>                                 | Tečaj se provodi uglavnom kroz teorijska predavanja. Određeno će se vrijeme posvetiti analizi stvarnih slučajeva iz prakse.  |
| <b>Nastavni materijal:</b>                                   | Bilješke s predavanja/slajdovi/analiza stvarnih primjera iz prakse   |
| <b>Ocjenjivanje:</b>   | Polaznici će polagati praktičan test u kuhinji. Od svakog se polaznika očekuje uparivanje vina s receptima po odabiru predavača.   |
| <b>Potvrda:</b>  | Dokaz o ishodima učenja  |

## 9. PREDJELA OD TJESTENINE I RIŽE: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Trajanje:</b>             | <b>8 sati</b>   |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- osnovno znanje iz poznavanja robe</li> <li>- poznavanje svih osnovnih tehnika kuhanja i obrade namirnica (verificirana izjava polaznika)</li> </ul>  |
| <b>Izlazne kompetencije:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pripremiti sirove i polugotove prehrambene proizvode potrebne za recept</li> </ul>   |
| <b>Polaznici će:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- koristiti tehnike kuhanja koje čuvaju kvalitetu sastojaka</li> <li>- pripremiti tradicionalna/povijesna predjela s tjesteninom</li> </ul>  |
| <b>Teme:</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- poznata tradicionalna/povijesna talijanska predjela: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ minestra di passatelle (pasatelli u juhi)</li> <li>▪ Tortelli di zucca (Tortelli s nedjevom od bundeve)</li> <li>▪ spaghetti col sugo di seppie ili spaghetti con le acciughe (špageti s umakom od sipa ili incuna)</li> <li>▪ cappelletti all'uso di Romagna (cappelletti na romanjolski)</li> <li>▪ tagliatelle alla Romagnola (tagliatelle na romanjolski)</li> <li>▪ strozzapreti, strichetti</li> <li>▪ tortelli alla lastra</li> <li>▪ pasticcio di maccheroni</li> <li>▪ tagliolini s svinjskom koljenicom i čipsom od tikvica</li> <li>▪ ofelle alla triestina (punjeni njoki na trščanski)</li> <li>▪ Fregoloz di jerbis</li> <li>▪ Blecs</li> <li>▪ Cjarsoni</li> <li>▪ Strucolo in straza</li> <li>▪ Njoki (Gnocchi di patate)</li> <li>▪ Risotto con lo sclopit (rižoto s pušinom)</li> <li>▪ Riso coi tochi (riža s piletinom)</li> <li>▪ Risi e bisi (riža s graškom)</li> </ul> </li> </ul> |

---

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pasta e fagioli (paštafažol)</li> <li>▪ papardele di castagne con ragu di coniglio (papardelle od kestenovog brašna s umakom od zečetine)</li> <li>▪ bigoli</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- najreprezentativniji tradicionalni/povijesni recepti iz Istre           <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fuži s umakom od divljači</li> <li>▪ Pljukanci ili fuži sa šugom od kokoši ili boškarina</li> <li>▪ Štruclji s istarskom pancetom</li> <li>▪ Gulaš od divljači s njokima od pirovog brašna</li> <li>▪ Njoki punjeni šljivama ili marmeladom od marelica</li> </ul> </li> <li>- Najreprezentativniji recept s Kvarnera           <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Domaće papardelle s creskim veprom i naribanim ovčjim sirom</li> </ul> </li> </ul> |
|---|---|

---

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Metodologije i alati:</b> | Tečaj se provodi uglavnom kroz teorijska predavanja. Bit će korištene tradicionalne i multimedijske tehnologije. |
|------------------------------|--|

---

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| <b>Nastavni materijal:</b> | Kuharica |
|----------------------------|----------|

---

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Ocjenjivanje:</b> | Polaznici će polagati praktičan test u kuhinji na temelju recepata koje predloži predavač. |
|----------------------|--|

---

|                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| <b>Potvrda:</b> | Dokaz o ishodima učenja |
|-----------------|-------------------------|

---

## 10. GLAVNA JELA NA BAZI MESA: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI

|  |   |
|--|---|
| <b>Trajanje:</b>                           | <b>18 sati</b>  |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- osnovno poznavanje organoleptičkih karakteristika mesa</li> <li>- poznavanje svih glavnih tehnika kuhanja i obrade hrane</li> </ul>  |
| <b>Izlazne kompetencije: polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti pripremiti polugotove prehrambene proizvode za uporabu u pripremi tipičnih jela</li> <li>- koristiti tehnike kuhanja koje čuvaju kvalitetu sirovina</li> <li>- naučiti pripremiti poznata tradicionalna/povijesna jela s teritorija</li> </ul>   |
| <b>Teme:</b>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- tradicionalni/povijesni recepti: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>brovade e muset</i> (fermentirana repa i kuhana svinjska kobasica)</li> <li>▪ <i>svinjetina kuhana u kori od kruha</i>,</li> <li>▪ <i>Medaljoni od vepra u teranu i s umakom od hrena s pečenim krumpirom</i></li> <li>▪ Salam tal aseit (salama pirjana u octu)</li> <li>▪ Miješano kuhano meso</li> <li>▪ "Svinjske kosti" (Ossa di maiale)</li> <li>▪ Porzina</li> <li>▪ Pečena šunka u kori od kruha (Prosciutto cotto in crosta)</li> <li>▪ Tršćanski gulaš</li> <li>▪ Rambasicci</li> <li>▪ Jelen - Capriolo in salmì (FVG)</li> <li>▪ Salama Soppressa s palentom biancoperla</li> <li>▪ Teleće obrazine s pire krumpirom</li> <li>▪ Jetra na venecijanski</li> <li>▪ Sopa Coda (VEN)</li> <li>▪ Zečji gulaš</li> <li>▪ Zec punjen pršutom</li> <li>▪ Svinjski kotleti punjeni artičokama (Bracioline ripiene coi carciofi)</li> <li>▪ Carpaccio od teletine s đuređevačama (Calocybe gambosa)</li> <li>▪ Kotleti mliječna teletine ili janjetine s tartufima <i>alla bolognese</i></li> <li>▪ Pečena ovčja noga ili plečka</li> </ul> </li> </ul> |

- 
- Janjetina s graškom na romanjolski način
  - piletina na lovački / piletina na seljački (ER)
  - Brzo pripremljena jetra Istarskog goveda boškarina
  - Batuda od istarskog goveda boškarina (BATUDA - primorski lonac ili gulaš)
  - Obrazine u tavi
  - stracula tagliata s cherry rajčicama
  - Stracotto od istarskog goveda boškarina sa prženom palentom
  - Rebra istarskog goveda boškarina s pire krumpirom
  - Istarski zec u loncu sa krumpirom i češnjakom
  - Pirjana istarska govedina s krumpirom i kupusom (ISTRA)
  - Goveđe obrazine s pečenim kupusom i crvenim vinom (ISTRA/KVARNER)
- različite tehnike kuhanja prema vrsti

---

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Metodologije i alati:</b> | Tečaj se provodi uglavnom kroz praktična predavanja. Bit će posvećeno određeno vrijeme i terenskim vježbama tehnika kuhanja i pripreme recepata. |
| <b>Nastavni materijal:</b>   | Kuharica   |
| <b>Ocjenjivanje:</b>         | Polaznici će polagati praktičan test u kuhinji na temelju recepata koje predloži predavač.   |
| <b>Potvrda:</b>              | Dokaz o ishodima učenja  |

---

## 11. OSMIŠLJAVANJE JELOVNIKA ISTICANJEM VRIJEDNOSTI LOKALNE TRADICIJE

|  |  |
|--|--|
| <b>Trajanje:</b>                           | <b>24 sata</b>   |
| <b>Preuvjeti za upis:</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- osnovno poznavanje organoleptičkih karakteristika mesa, ribe, sira</li> <li>- poznavanje svih glavnih tehnika kuhanja i obrade hrane</li> </ul>   |
| <b>Izlazne kompetencije: polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti pripremiti polugotove prehrambene proizvode za uporabu u pripremi tipičnih jela</li> <li>- koristiti tehnike kuhanja koje čuvaju kvalitetu sirovina</li> <li>- naučiti pripremati vrhunska tradicionalna jela s teritorija</li> </ul>   |
| <b>Teme:</b>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- najreprezentativnija tradicionalna predjela <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ suhomesnati proizvodi (svinjetina, guščetina, ovčja salama ili pršut, sirovi, dimljeni ili kuhani - vidi također ZOZP, ZOI i Slow Food Presidijum), toc in Braid, salam tal aseit, lidric cun lis fricis/ radicchio s čvarcima, šunka u kori od kruha, soppressa s palentom biancoperla), sirevi (hrskavi frico, mekani frico)</li> <li>▪ Riblja predjela: bakalar na bijelo, dimljena pastrva "Regina di San Daniele" Del F.; pastrva "Fil di fumo", sardoni barkolani na savor, pedoci alla scotadeo, sarde in saor, carpaccio od tune s mariniranim celerom, carpaccio od brancina sa slanom ribom, maslinovo ulje s aromatičnim biljem, sotirane dagnje ili školjke, pirjani mošuni (crni muzgavac)</li> </ul> </li> <li>- vrhunska tradicionalna/povijesna predjela <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tradicionalna predjela (vidjeti poglavlje 9 „<a href="#">PREDJELA OD TJESTENINE I RIŽE: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI</a>“) ili povrtne juhe (vidjeti poglavlje 16 „<a href="#">JELA NA BAZI VOĆA ILI POVRĆA: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI</a>“)</li> <li>▪ tradicionalna/povijesna riblja jela (vidi poglavlje 15 „<a href="#">RIBLJA JELA: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI</a>“)</li> <li>▪ tradicionalna/povijesna glavna jela od mesa ili divljači (vidi poglavlje 10 „<a href="#">GLAVNA JELA NA BAZI MESA: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI</a>“)</li> </ul> </li> </ul> |



- Tradicionalni/povijesni pekarski i slastičarski proizvodi (vidjeti poglavlje 17"PEKARSKI I SLASTIČARSKI TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI")

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Metodologije i alati:</b> | Tečaj se provodi uglavnom kroz praktična predavanja. Bit će posvećeno određeno vrijeme i terenskim vježbama tehnika kuhanja i pripreme recepata. |
| <b>Nastavni materijal:</b>   | Kuharica   |
| <b>Ocjenjivanje:</b>         | Polaznici će polagati praktičan test u kuhinji na temelju recepata koje predloži predavač.   |
| <b>Potvrda:</b>              | Dokaz o ishodima učenja  |

## 12. TEHNIKE VOĐENJA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

|   |   |
|---|---|
| <b>Trajanje:</b>                            | <b>24 sata</b>  |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>                  | - prethodno radno iskustvo u posluživanju hrane (izjava polaznika)  |
| <b>Izlazne kompetencije - polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti prepoznati karakteristike komercijalnih i industrijskih ugostiteljskih objekata</li> <li>- naučiti identificirati različite uloge u ugostiteljskom sektoru</li> <li>- naučiti primijeniti ispravne kriterije pri odabiru dobavljača</li> <li>- naučiti tehniku nabave i upravljanja zalihama</li> <li>- naučiti primijeniti metode kontrole kvalitete usluga i proizvoda</li> <li>- naučiti tehnike kontrole troškova i prihoda</li> </ul> |
| <b>Teme:</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvod u industrijske i komercijalne ugostiteljske objekte <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Proizvodni ciklus u ugostiteljstvu</li> <li>▪ organizacijska struktura</li> <li>▪ hijerarhija i uloge</li> <li>▪ opis troškova hrane i pića</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>Metodologije i alati:</b>                | Tečaj se provodi kroz teorijska predavanja tijekom kojih će se određeno vrijeme posvetiti analizi slučajeva iz profesionalne prakse.  |
| <b>Nastavni materijal:</b>                  | Bilješke s predavanja/slajdovi/analiza stvarnih primjera iz prakse  |
| <b>Ocjenjivanje:</b>                        | Polaznici će polagati praktični test na temelju informacija dobivenih od predavača  |
| <b>Potvrda:</b>                             | Dokaz o ishodima učenja   |

### 13. TIPIČNI LOKALNI RIBLJI PROIZVODI

|   |   |
|---|---|
| <b>Trajanje:</b>                            | <b>8 sati</b>   |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>                  | Nema  |
| <b>Izlazne kompetencije - polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti prepoznati teritorijalnost i tipičnost proizvoda</li> <li>- naučiti identificirati organoleptičke karakteristike tipičnih lokalnih ribljih proizvoda</li> <li>- upoznati različite kategorije riba, iz različitih ekosustava iz kojih se love, s različitim ribolovnim tehnikama ili iz uzgoja</li> <li>- naučiti prepoznati pokazatelje svježine i probleme kod očuvanja ribljih proizvoda</li> <li>- naučiti usporediti karakteristike lokalnih ribljih proizvoda i ribljih proizvoda koji dolaze izvan Jadrana</li> </ul>   |
| <b>Teme:</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipični riblji proizvodi: teritorijalnost i tipičnost</li> <li>- Organoleptičke osobine i nutritivna svojstva autohtonih vrsta ribe</li> <li>- Vodeni ribolovni ekosustavi: jezero, rijeka, laguna, obala, otvoreno more...</li> <li>- Tradicionalni riblji proizvodi iz regija: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emilia Romagna: sipe, inćuni, sardine, kozorepac (zezalo), lignjuni, vongole (kućice), jegulja iz Comacchia, bakalar</li> <li>▪ Veneto: crni muzgavac iz Caorle, schia (sivi škampi iz lagune - Crangon Crangon), slatkovodne kozice (<i>Austropotamobius pallipes italicus</i>), jegulja iz Livenze, bijela češljača iz Caorla (<i>canestrello Bianco di Caorle</i>), bakalar</li> <li>▪ <b>Furlanija-julijska krajina</b> inàuni s Barcole, ovòica (<i>Lithognathus mormyrus</i>) iz Miramarea, iverak s jajima (<i>Platichthys flesus italicus</i>), trèàanska dagnja, lignje ulovljene tradicionalnom metodom tzv. "saccavela", kunjka (<i>muèula, Arca noae</i>), brbavica (<i>Venera verrucosa</i>), kozorepac uhvaàen u vrše<br/>Vidi također:<br/><a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398</a></li> <li>▪ Istra: pedoči (mediteranski Mussel), srdela (Europska srdela), inćun (Europski inćun), škampi (škampi, kozice), oštrige (kamenice), škombri (Atlantska skuša),</li> </ul> </li> </ul> |

---

oslić (Europski hake), ugor (Europski conger), ribon (Common pandora), baraj fratar)

- Kvarner: Zubatac (Dentex), šarag, brancin, morski pas

---

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Metodologije i alati:</b> | Tečaj se provodi uglavnom kroz seminare. Koristit će se tradicionalne i multimedijske tehnologije te će biti prezentirani referentni proizvodi. |
| <b>Nastavni materijal:</b>   | Bilješke s predavanja/slajdovi/analiza stvarnih primjera iz prakse  |
| <b>Ocjenjivanje:</b>         | Polaznici će pisati test s otvorenim i zatvorenim tipom pitanja kako bi se mogla procijeniti razina usvojenosti osnovnih koncepata tečaja.      |
| <b>Potvrda:</b>              | Potvrda o sudjelovanju  |

---

## 14. AUTOHTONO POVRĆE, ŽITARICE I VOĆE

|   |   |
|---|---|
| <b>Trajanje:</b>                            | <b>4 sata</b>   |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>                  | Nema  |
| <b>Izlazne kompetencije - polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti prepoznati teritorijalnost i tipičnost proizvoda</li> <li>- upoznati najvažnije autohtone usjeve (voće, žitarice i povrće)</li> <li>- naučiti identificirati organoleptičke karakteristike domaćih/autohtonih plodova, žitarica i povrća</li> <li>- upoznati se sa "zaboravljenim voćem, drevnim žitaricama i povrćem"</li> <li>- znati usporediti karakteristike autohtonih plodova voća, žitarica i povrća s drugim vrstama na globalnom tržištu</li> </ul>  |
| <b>Teme:</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autohtono voće, povrće i žitarice: teritorijalnost i tipičnost s odabranog područja: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emilia Romagna: veliki gardun (Cardo Gigante) iz Romagne, šparuga iz Pinete, artičoka Moretto (crna artičoka) iz Brisighelle, maruni (kesten) iz Montefeltra, jagode iz Lagosanto, riža iz Delta rijeke Pad, kruške iz Emilia Romagna ZOZP, nektarina iz Romagne ZOZP, breskve "Pesca Bella" iz Cesene, breskve "Buco incavato", kruške "Volpina", kruške "Scipiona", češnjak Voghiera, ljutika iz Romagne, žuta bundeva "Violina", bijeli/crni/borovi tartufi, pušina (Silene vulgaris), trešnje iz Cesene</li> <li>▪ Veneto: zelene šparoge Montine, bijele šparoge Bibione, bijele šparoge iz Palazzetta, zelene artičoke iz Svetog Erazma, grah Meraviglia di Venezia, grah Lamon, grah "fasolo gnoco borlotto", žižule, kukuruz biancoperla, bisi de peseggia (peseggia grašak), bijeli luk iz Chioggie, divovska cikorijska catalogna iz Chioggie, kesteni iz Colli Euganei, zeleni celer iz Chioggie, žuta šljiva iz Liopiccio, rakva iz Chioggie, krumpir iz Chioggie, bijela breskva iz Venecije, kruške Venetiam, veliki orah, morska bundeva iz Chioggie, cikla iz Chioggie, radič iz Trevisa, radič iz Castelfranco Veneto, radič Lusia, radič iz Chioggie;</li> <li>▪ <b>Furlanija-julijska krajina</b> Resia češnjak (Slow Food Presidijum), bijele šparoge, Borlotti grah iz Carnie, San Quirino grah (Slow Food Presidijum), Ribis krumpir,</li> </ul> </li> </ul> |

Godia krumpir, Lidric cul poc (divlji radič), Verzegnis repa, Furlanska brokula, crveni luk iz Val Cosa (Slow Food Presidijum), Blave di Mortean (kukuruzno brašno), ružičasti radič "Rose iz Gorizia" (Slow Food Presidijum), pušina (Silene vulgaris), Zeuka jabuka, trešnja "duracina di Tarcento", crna smokva iz Caneva, orah "canalutta", orah Vito d'ASIO, breskva "Isontina", breskva "Triestina", pasji trn (Hippophae rhamnoides), bjelica maslina;

Vidi također:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>

- Istra: istarski crveni češnjak, luk, ekstra djevičansko maslinovo ulje, Teran (crveno vino), krumpir, fažol (grah), bobra, biž (grašak), slanac, kukuruz, pšenica, zelje, pomidori (rajčica), tikvice, malancani (patlidžan);
- Kvarner: maslinovo ulje, smokva, origano, mirta, lavanda, šparoge, lošinjski luk, menta, lovor, ružmarin, motar, peršin

- Organoleptičke osobine i nutritivna svojstva autohtonih usjeva

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Metodologije i alati:</b> | Tečaj se provodi uglavnom kroz seminare. Koristit će se tradicionalne i multimedijske tehnologije te će biti prezentirani referentni proizvodi. |
| <b>Nastavni materijal:</b>   | Bilješke s predavanja/slajdovi/analiza stvarnih primjera iz prakse  |
| <b>Ocjenjivanje:</b>         | Polaznici će pisati test s otvorenim i zatvorenim tipom pitanja kako bi se mogla procijeniti razina usvojenosti osnovnih koncepata tečaja.      |
| <b>Potvrda:</b>              | Potvrda o sudjelovanju  |

## 15. RIBLJA JELA: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI

|   |  |
|---|--|
| <b>Trajanje:</b>                            | <b>18 sati</b>   |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- osnovno znanje o organoleptičkim karakteristikama ribe</li> <li>- poznavanje svih glavnih tehnika kuhanja i obrade hrane</li> </ul>   |
| <b>Izlazne kompetencije - polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti pripremati polugotove prehrambene proizvode za uporabu u pripremi tipičnih i povijesnih jela</li> <li>- koristiti tehnike kuhanja koje čuvaju kvalitetu sirovina</li> <li>- naučiti pripremati vrhunska tradicionalna jela s teritorija</li> </ul>  |
| <b>Teme:</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- tradicionalni recepti (vidjeti i jela s ribom iz poglavlja 9. <a href="#">PREDJELA OD TJESTENINE I RIŽE: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI</a>): <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Istra: pedoči na buzaru, salata od folpi, brodet od ribe i školjaka s palentom</li> <li>▪ Kvarner: Salata od hobotnica, odrezak od tune na žaru s preljevom od slanih srdela, file orade s ribanim sirom na orzotu od broskve, morski pas sa sezamom na žaru</li> <li>▪ Furlanija-julijska krajina Pedoci a scotadeo, pirjana jegulja, bakalar, jegulja na pljuvaražnju uz Marano lagunare, brodetto alla gradese, brodetto alla maranesa (Marano lagunare), brodetto alla triestina, Renghe e Sarde 'in saòr';</li> <li>▪ Veneto<sup>1</sup>: pirjana jegulja s zelenim "amoli" (Prunus cerasifera), sardele na savor, marinirana jegulja iz Delta rijeke Pad, bigoli u umaku od rajčice, pržene moeche, "Renga" (haringa) fileti, crni muzgavac s palentom, brodet od sipa, kuhani crni muzgavac, marinirani incuni i sardine, riblja juha, bakalar alla vicentina;</li> <li>▪ Emilia Romagna<sup>2</sup>: marinirana jegulja iz Delta rijeke Pad, pirjana jegulja na način iz Comacchia, punjene sardine, lignjuni na žaru, riblji gulaš, cipal batat na žaru, soljeni bakalar na žaru, sipe s grahom, marinirani incuni, punjene lignje, cipal na žaru</li> </ul> </li> </ul> |

<sup>1</sup> spaghetti sa školjkama, rižoto s malim školjkama, spaghetti s crnilom od sipe

<sup>2</sup> Rižoto sa školjkama iz Gora, spaghetti u umaku od sipa, spaghetti s incunima, spaghetti sa školjkama, strozzapreti s kozorepcima (zezalo)

---

Vidi također:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>

- različite tehnike kuhanja prema vrsti

---

**Metodologije i alati:** Tečaj se provodi uglavnom kroz praktična predavanja. Bit će posvećeno određeno vrijeme i terenskim vježbama tehnika kuhanja i pripreme recepata.

---

**Nastavni materijal:** Kuharica

---

**Ocjenjivanje:** Polaznici će polagati praktičan test u kuhinji na temelju recepata koje predloži predavač.

---

**Potvrda:** Dokaz o ishodima učenja

---



## 16. JELA NA BAZI VOĆA ILI POVRĆA: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI

|   |  |
|---|--|
| <b>Trajanje:</b>                            | <b>18 sati</b>   |
| <b>Preduvjeti za opis:</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- osnovno poznavanje organoleptičkih karakteristika voća i povrća</li> <li>- poznavanje svih glavnih tehnika kuhanja i obrade hrane</li> </ul>  |
| <b>Izlazne kompetencije - polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti pripremati polugotove prehrambene proizvode za uporabu u pripremi tipičnih i povijesnih jela</li> <li>- koristiti tehnike kuhanja koje čuvaju kvalitetu sirovina</li> <li>- pripremiti velika tradicionalna i povijesna jela s teritorija</li> </ul>  |
| <b>Teme:</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- tradicionalni recepti (vidjeti i jela s povrćem ili voćem u poglavljima 9. "PREDJELA OD TJESTENINE I RIŽE: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI", 10. "GLAVNA JELA NA BAZI MESA: TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI" i 17. "PEKARSKI I SLASTIČARSKI TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI": <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Istra: njoki punjeni šljivama, breskve u vinu, čerišnje ili grožđe u vinu, frigane cukete i malancan, zelje na padelu, salata od krumpira i radiča</li> <li>▪ Kvarner: Košarice punjene kremom od suhih smokvi i medom, kolač od jabuka, meda i badema, juha od koromača</li> <li>▪ Furlanija-julijska krajina<sup>3</sup>: Zuf (juha od tikve), palenta, brovada, Radic di Mont sott' Olio, Mieli del Friuli, jota. Vidi također poglavlja</li> <li>▪ Veneto: šparoge s jajima, juha od graha, pirjana artičoka, radič iz Trevisa na žaru</li> <li>▪ Emilia Romagna: maneštra od pasiranih trava, punjene breskve, punjene tikvice, pita od artičoka i graška, cvjetača na romanjolski način, pirjani garduni</li> </ul> </li> <li>- različite tehnike kuhanja prema vrsti</li> </ul> |

<sup>3</sup> Fregoloz di jerbis, Cjarsons, Strucolo in straza, njoki sa šljivama, paštafažol, njoki od krumpira, Risotto/orzotto sa sclopit, lidric cun lis fricis, Gubana i strucchi (suho voće), njoki od šljiva su obuhvaćeni u poglavlju: "TRADICIONALNA JELA OD TJESTENINE "

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Metodologije i alati:</b> | Tečaj se provodi uglavnom kroz praktična predavanja. Bit će posvećeno određeno vrijeme i terenskim vježbama tehnika kuhanja i pripreme recepata. |
| <b>Nastavni materijal:</b>   | Kuharica   |
| <b>Ocjenjivanje:</b>         | Polaznici će polagati praktičan test u kuhinji na temelju recepata koje predloži predavač.   |
| <b>Potvrda:</b>              | Dokaz o ishodima učenja  |

## 17. PEKARSKI I SLASTIČARSKI TRADICIONALNI I POVIJESNI RECEPTI

|   |   |
|---|---|
| <b>Trajanje:</b>                            | <b>18 sati</b>  |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- osnovno poznavanje organoleptičkih karakteristika žitarica</li> <li>- poznavanje svih glavnih tehnika kuhanja i obrade hrane</li> </ul>  |
| <b>Izlazne kompetencije - polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti pripremiti polugotove prehrambene proizvode za uporabu u pripremi tipičnih i povijesnih pekarskih i slastičarskih proizvoda</li> <li>- koristiti tehnike kuhanja koje čuvaju kvalitetu sirovina</li> <li>- naučiti pripremiti velike tradicionalne/povijesne pekarske i slastičarske proizvode s teritorija</li> </ul>   |
| <b>Teme:</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- (tradicionalni recepti) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ISTRA: Istarski tradicionalni deserti: Pazinski cukerančić, kroštule, fritule, paštine, pandešpanj</li> <li>▪ KVARNER: Tradicionalni deserti s Cresa i Lošinja: Kroštule, fritule, krokant (za svečanost), grašnjaci, strudel od jabuka s medom (apoksiomenova antička kuhinja)</li> <li>▪ Furlanija-julijska krajina<sup>4</sup>: Putizza, Gubana, Strucchi, kuhani strucchi, Cjarsons dolci, Buiadnik, Cjalcune, keksi "esse" iz Carnie, keksi Pevarins, Favette triestine, tršćanska pinza, keksi iz Pordenonea, Colaz, Presnitz</li> <li>▪ Veneto: Pinza Veneta, riža na mlijeku, keksi baicoli, keksi bussolai, keksi Pevarin, Bossolà di Chioggia, Galani e crostoli, Zaletti, mandorlato Veneziano</li> <li>▪ Emilia Romagna: Coppia ferrarere ZOTZP, kompot od krušaka, pampepato, torta tenerina, castagnaccio (ili Migliaccio od prosa), punjene breskve, bustrengo, Piada dei Morti (slatka piadina na dan Svih mrtvih), kompot od riže, hladna želatina od jagoda.</li> </ul> </li> </ul> <p>Vidi također:<br/> <a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398</a></p> |

<sup>4</sup> Njoki sa šljivama

---

- različite tehnike obrade i pečenja prema tipologiji

---

**Metodologije i alati:** Tečaj se provodi uglavnom kroz praktična predavanja. Bit će posvećeno određeno vrijeme i terenskim vježbama tehnika kuhanja i pripreme recepata.

---

**Nastavni materijal:** Kuharica

---

**Ocjenjivanje:** Polaznici će polagati praktičan test u kuhinji na temelju recepata koje predloži predavač.

---

**Potvrda:** Dokaz o ishodima učenja

---

## 18. ZNAČAJKE HRANE

|   |  |
|---|--|
| <b>Trajanje:</b>                            | <b>4 sata</b>  |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>                  | - osnovno znanje iz područja poznavanja hrane (provjerava se praktičnim pristupnim testom ili izjavom polaznika o prethodnom iskustvu)   |
| <b>Izlazne kompetencije - polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti razumjeti karakteristike hrane koja definira ukus, izgled, miris i nutritivnu vrijednost</li> <li>- naučiti da kuhanje (s različitim tehnikama) i drugi procesi (dimljenje, soljenje, mariniranje, začini...) mogu promijeniti izgled, okus i miris hrane te njezina prehrambena svojstva i mogućnosti čuvanja hrane.</li> <li>- naučiti da hrana ima različito simbolično značenje u različitim kulturama i da se različiti proizvodi mogu smatrati hranom ili ne u različitim kulturama, tradicijama, religijama i etičkim okvirima.</li> </ul> |
| <b>Teme:</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hrana u različitim dobima i kulturama: evolucija koncepta hrane tijekom vremena (od učenja kako kontrolirati vatru za pripremu jela do danas) i različitih kontinenata (što se sve smatra hranom u različitim zemljama)</li> <li>- Hranjive tvari</li> <li>- Organoleptička svojstva hrane (okus, miris, izgled, tekstura...)</li> <li>- Tehnike kuhanja i druge tehnike obrade hrane/tehnologije</li> <li>- Simbolizam hrane</li> </ul>  |
| <b>Metodologije i alati:</b>                | tečaj kombinira teorijska predavanja s praktičnim zadacima i analizom slučajeva  |
| <b>Nastavni materijal:</b>                  | Bilješke s predavanja/slajdovi/analiza stvarnih primjera iz prakse   |
| <b>Ocjenjivanje:</b>                        | Polaznici će pisati test s otvorenim i zatvorenim tipom pitanja kako bi se mogla procijeniti razina usvojenosti ključnih koncepata iz ovog poglavlja.  |
| <b>Potvrda:</b>                             | Potvrda o sudjelovanju   |

## 19. BIORAZNOLIKOST I HRANA

|   |   |
|---|---|
| <b>Trajanje:</b>                            | <b>4 sata</b>   |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>                  | - osnovno znanje iz područja poznavanja hrane (provjerava se praktičnim pristupnim testom ili izjavom polaznika o prethodnom iskustvu)  |
| <b>Izlazne kompetencije - polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti što je bioraznolikost: raznolikost i varijabilnost gena, vrsta i ekosustava</li> <li>- razumjeti važnost biološke raznolikosti za sigurnost hrane i prehranu: omogućavanje dostupnosti hrane pothranjenim ili neishranjenim osobama, očuvanje prirodnih resursa, suočavanje s posljedicama klimatskih promjena ili nametnika, bolesti itd.</li> <li>- prepoznati dimenziju problema gubitka bioraznolikosti (broj izumrlih, ugroženih ili osjetljivih vrsta) i odgovornost ljudskih postupaka za povećanu stopu izumiranja životinja i biljaka.</li> </ul> |
| <b>Teme:</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biološka raznolikost, geni, vrste i ekosustavi</li> <li>- Prekomjerno iskorištavanje, zagađenje, gubitak staništa, klimatske promjene, invazivne vrste</li> <li>- Crvena lista ugroženih vrsta</li> <li>- Poljoprivredna biološka raznolikost, pasmine stoke i sorte usjeva</li> </ul>   |
| <b>Metodologije i alati:</b>                | tečaj kombinira teorijska predavanja s praktičnim zadacima i analizom slučajeva   |
| <b>Nastavni materijal:</b>                  | Bilješke s predavanja/slajdovi/analiza stvarnih primjera iz prakse  |
| <b>Ocjenjivanje:</b>                        | Polaznici će pisati test s otvorenim i zatvorenim tipom pitanja kako bi se mogla procijeniti razina usvojenosti ključnih koncepata iz ovog poglavlja.   |
| <b>Potvrda:</b>                             | Potvrda o sudjelovanju  |

## 20. STORYTELLING O HRANI - KAKO ISPRIČATI PRIČU U UGOSTITELJSTVU

|   |  |
|---|--|
| <b>Trajanje:</b>                            | <b>16 sati</b>   |
| <b>Preduvjeti za upis:</b>                  | - osnovno znanje iz područja poznavanja hrane (provjerava se praktičnim pristupnim testom ili izjavom polaznika o prethodnom iskustvu)   |
| <b>Izlazne kompetencije - polaznici će:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- razumjeti značajke jelovnika i jela koje hrana/gastronomist/turistički operater - klijent žele upoznati, poznavati jelovnik, jela i vina</li> <li>- naučiti predstaviti jelovnik na jednostavan ali atraktivan način koji daje sve bitne informacije o posebnim značajkama, kao što su: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ podrijetlo, autohtonost sastojaka, raznovrsnost/pasmina, rast/uzgoj, tehnike lova/ribolova (u slučaju divljih životinja ili riba), organoleptičke karakteristike, sezonalnost, prerada/tehnika konzerviranja/tehnologija itd.</li> <li>▪ povijest/tradicija vezana uz sastojak ili jelo</li> <li>▪ svojstva vezana uz zdravlje i dobrobit</li> <li>▪ zanimljivosti i male tajne kako koristiti sastojak ili jelo.</li> </ul> </li> </ul> |
| <b>Teme:</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Komunikacija: kvalitetni proizvodi u storytellingu o hrani</li> <li>- Kvalitetne značajke hrane a koji ne spadaju u sigurnost i sljedivost: što čini hranu dobrom (okus, miris i druge organoleptičke značajke hrane), ekologija (ekološki održive i sigurne za planet) i poštene (društveno održive i s jednakim naknadama u cijelom proizvodnom lancu).</li> </ul>  |
| <b>Metodologije i alati:</b>                | tečaj kombinira teorijska predavanja s praktičnim zadacima i analizom slučajeva  |
| <b>Nastavni materijal:</b>                  | Bilješke s predavanja/slajdovi/analiza stvarnih primjera iz prakse   |

---

**Ocjenjivanje:** Zadatak polaznika bit će da predstave jelovnik kao studiju slučaja, pružajući relevantne informacije o sastojcima, receptima i tehnikama proizvodnje/prerade

---

**Potvrda:** Dokaz o ishodima učenja

---