

**MODEL ZADATKA
ZA
NATJECATELJSKU
DISCIPLINU**

**POMOĆNI KUHAR I
SLASTIČAR**

**MEĐUŽUPANIJSKO
NATJECANJE**



world skills
Croatia

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADAĆA	4
2.1. Tema zadatka: GURMANSKI ZALOGAJ	4
2.2. UPUTE NATJECATELJIMA	4
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI	5
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI	6
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	7
6. TABLICA OCJENJIVANJA	8
TABLICA OCJENJIVANJA	10
OBRAZAC RECEPTURE	15

1. UVOD

Priprema hrane doista može biti zabavna, naročito ukoliko se na meniju nađe šarena slana rolada.

Servira se hladna i vrlo je zahvalna za različita slavlja i domjenke. Vrlo je efektna kada se posluži. Vrsta nadjeva dodatno potiče kreativnost. Mogućnosti je puno i samo o Vama ovisi kakva će rolada biti.

Mesna ili vegetarijanska, jednostavna ili složena slana rolada zasigurno će biti pravi gurmanski zalogaj.

2. OPIS MODELA I ZADAĆA

Modul 1: Plan rada i priprema za rad

Modul 2: Izrada proizvoda od biskvitnog tijesta

Modul 3: Presentacija proizvoda

ZADATAK: Izraditi slanu roladu od biskvitnog tijesta

2.1. TEMA ZADATKA: GURMANSKI ZALOGAJ

2.2. UPUTE NATJECATELJIMA

- natjecatelj će izraditi biskvitno tijesto, primijeniti svoju recepturu, odabrati namirnice, alat i potreban pribor
- prije natjecanja učenik/natjecatelj će, uz pomoć mentora, izraditi recepturu za zadano jelo
- receptura mora sadržavati popis namirnica te kratak opis pripreme namirnica na propisanom obrascu koja se predaje prosudbenom povjerenstvu
- za izradu rolade natjecatelj mora koristiti osnovne **zadane** namirnice, a dopušteno je korištenje dodatnih sastojaka iz košarice namirnica, po vlastitom izboru, prema unaprijed utvrđenom trebovanju, za upotpuniti slano jelo
- za izradu nadjeva slanog jela natjecatelj je obavezan upotrijebiti špinat ili batat, a prema vlastitoj recepturi može koristiti ostale dopuštene namirnice
- svi sastojci jela moraju biti jestivi, a jelo odgovarajuće temperature pri izdavanju
- vrijeme za ovu kategoriju natjecanja iznosi **3 sata**
- prosudbeno povjerenstvo za trajanja natjecanja nadgleda, prati i ocjenjuje cjelokupan rad učenika na natjecanju prema kriterijima za bodovanje

DETALJI SERVIRANJA

- pripremljenu roladu potrebno je poslužiti i dekorirati na dva tanjura
- jedan tanjur za prezentaciju jela
- jedan tanjur za ocjenjivače

ZADANI OSNOVNI SASTOJCI koje jelo mora sadržavati:

- biskvitno tijesto
- nadjev
- špinat / batat

DODATNI SASTOJCI:

- uz zadane sastojke natjecatelji će, prema popisu trebovanja i dopuštenoj košarici namirnica, dobiti ostale namirnice u svojoj košarici namirnica
- popis zajedničkih namirnica bit će na vrijeme objavljen s Modelom zadatka kako bi se učenici sa svojim mentorima što bolje pripremili za natjecanje

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

ORGANIZATOR OSIGURAVA:

1. sve namirnice i inventar za serviranje i izložbu gotovog jela prema opisu modela zadatka
2. prostor za predpripremu i termičku obradu namirnica prema navodima iz poglavlja **8.4**. Preporučeno radno mjesto za natjecanje iz Tehničkog opisa discipline

Traženi prostor za natjecanje mora biti dovoljno velik. Izračuni dozvoljavaju 1,2 metra razmaka između natjecatelja. Mora biti osiguran prostor za kretanje prosudbenog povjerenstva između natjecatelja.

POPIS NAMIRNICA ZA IZRADU SLANE ROLADE OD BISKVITNOG TIJESTA:

- osigurava organizator/domaćin natjecanja

- pšenično brašno oštro
- pšenično glatko brašno
- namjensko brašno za kolače
- batat
- ajvar
- svježi sir
- maslac
- margarin
- lisnato povrće – špinat
- jaja
- kiselo vrhnje
- vrhnje za kuhanje
- majoneza
- prašak za pecivo
- sol
- ulje
- papar
- začini

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI

Natjecatelji donose potrebnu opremu i alat kako je navedeno u Tehničkom opisu natjecateljske discipline, točka 8.2., koja će biti revidirana od strane povjerenstva prije svakog natjecanja.

Ukoliko natjecatelj ima potrebu za nekim od specijaliziranih alata ili pribora koji nije na popisu u Tehničkom opisu zanimanja pomoćni kuhar i slastičar, za to mu je potrebna suglasnost i odobrenje prosudbenog povjerenstva neposredno prije početka natjecanja.

5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

Svi materijali, oprema radnih jedinica i namirnice bit će osigurani od strane organizatora natjecanja – škole domaćina:

- natjecateljima nije dopušteno donijeti nikakve sirovine za natjecanje
- nije dozvoljeno koristiti vlastite tanjure ili pladnjeve za serviranje jela ni male posudice ili žlice za prezentaciju jela
- na tanjuru se ne smiju koristiti nikakvi nejestivi dodaci.

6. TABLICA OCJENJIVANJA

Prosudbeno povjerenstvo osim načina izlaganja pripremljenog jela vrednovat će i kriterije propisane standardom natjecateljske discipline Pomoćni kuhar i slastičar.

Bodovi se dodjeljuju za svaki element vrednovanja izvedbe natjecatelja u skladu s relativnim udjelom u specifikaciji standarda, a prema priloženim tablicama (Ocjenjivački list).

Nakon ocjenjivanja predsjednik povjerenstva svakom natjecatelju i mentoru će detaljno objasniti koji su propusti tijekom rada uočeni, a osobito naglasiti što je bilo dobro i pozitivno i po kojem kriteriju.

KRITERIJI VREDNOVANJA ZA REGIONALNO (MEĐUŽUPANIJSKO) NATJECANJE

Kriterij A – Plan rada i priprema za rad – 5

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe**:

- plan rada: priprema posuđa, pribora, alata, mjerenje i vaganje potrebnih namirnica, redosljed radnji

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja**:

- recepturu na službenom obrascu (mogu se koristiti unaprijed pripremljene recepture).

Kriterij B – Tehnike rada s namirnicama – 5

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe**:

- racionalno korištenje i iskoristivost namirnica

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja**:

- vaganje i odmjeravanje namirnica

Kriterij C – Osobna i radna higijena – 10

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe**:

- higijenu živežnih namirnica (rukovanje i pranje, čišćenje, guljenje, rezanje namirnica)
- higijenu radnog prostora (pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja**:

- osobna higijena (izgled, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcaje, kihanje))
- higijenu radne odjeće i obuće (izgled radne odjeće i obuće)

Kriterij D – Korištenje alatom i opremom – 20

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe**:

- odabir alata i opreme
- poznavanje i sigurnost u primjeni alata i opreme
- načine korištenja termičkih uređaja (racionalno trošenje resursa)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja**:

- ekonomičnost i efikasnost u radu
- pospremanje radnog mjesta nakon rada

Kriterij E – Složenost i težina izrade – 16

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe**:

- zahtjevnost tehnika izrade jela
- tehnološki postupak izrade

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja**:

- temperaturni režim i vrijeme termičke obrade

Kriterij F – Elementi kvalitete proizvoda – 24

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe**:

- okus gotovog proizvoda
- teksturu
- izgled i oblik proizvoda

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja**:

- izbor namirnica iz košarice
- miris gotovog proizvoda
- temperaturu izloženog jela

Kriterij G – Prezencijske vještine - 20

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe**:

- izlaganje pripremljenog jela na tanjuru
- kreativnost
- način prezentacije proizvoda prema sposobnostima učenika/natjecatelja (količina informacija, vještina prezentiranja, predstavljanje zadane teme, promocija proizvoda)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja**:

- čistoću tanjura
- količinu posluženog jela na tanjuru
- zadanu temu

Napomena:

Tijekom procesa vrednovanja i bodovanja mjerenjem ne dodjeljuju se parcijalni bodovi. U slučaju da natjecatelji prilikom vrednovanja ostvare isti broj bodova:

- bolje je rangiran natjecatelj koji je ostvario više bodova u KRITERIJU F – Elementi kvalitete proizvoda
- ako natjecatelji i dalje imaju jednak broj bodova, bolje je rangiran natjecatelj koji je ostvario više bodova u KRITERIJU G – Prezencijske vještine
- konačnu odluku o boljem poretku, ako za to postoji potreba, daje KRITERIJ E – Složenost i težina izvedbe

TABLICA OCJENJIVANJA

ZA MEĐUŽUPANIJSKO NATJECANJE

Kriteriji vrednovanja	Metoda vrednovanja	Elementi kriterija koji se vrednuju	Opis bodovanja	Raspon bodova	Ostvareno bodova
A					
A1	P	Priprema natjecatelja za rad	0 – natjecatelj nije pripremio radno mjesto i vrši krivi redoslijed radnji 1 – natjecatelj je djelomično pripremio namirnice i radno mjesto 2 – priprema radnog mjesta zadovoljava standard struke, organiziran je početak rada 3 – natjecatelj izvrsno poznaje redoslijed radnji i izvrsno je pripremio namirnice i radno mjesto	0-3	
A2	M	Receptura	0 bodova – receptura ne sadrži sve potrebne elemente (popis namirnica, normativ, postupak izrade) 2 boda – receptura ima sve potrebne elemente, izbor namirnica u skladu je s košaricom namirnica	0-2	
B					
B1	P	Racionalno korištenje namirnica	0 – nedovoljna iskorištenost namirnica i veliki otpad 1 – natjecatelj djelomično iskorištava namirnice, nepravilno reže i oblikuje namirnice 2 – dobra iskorištenost namirnica, u skladu s recepturom 3 – natjecatelj potpuno iskorištava namirnice	0-3	
B2	M	Vaganje i odmjeravanje namirnica	0 bodova – natjecatelj krivo važe namirnice 2 boda – namirnice su odmjerene prema recepturi, precizno i pravilno	0-2	
C					
C1	P	Higijena namirnica	0 – higijenski standardi u rukovanju namirnicama su ispod industrijskog standarda struke 1 – natjecatelj je djelomično ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica 2 – natjecatelj ostvaruje higijenske standarde koje zadovoljavaju i djelomično nadilaze industrijski standard 3 – natjecatelj izvrsno poštuje higijenu namirnica u odnosu na HACCP i očekivanje standarda struke	0-3	

C2	P	Higijena radnog prostora	<p>0 - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu radnog prostora</p> <p>1 – natjecatelj djelomično griješi u higijeni radnog prostora (ne koristi sredstva za pranje)</p> <p>2 - higijena radnog prostora je ostvarena prema standardu struke</p> <p>3 - natjecatelj je potpuno ostvario higijenske standarde za higijenu radnog prostora, djelomično iznad standarda</p>	0-3	
C3	M	Osobna higijena	<p>0 bodova – natjecatelj nije ostvario higijenske standarde osobne higijene</p> <p>2 boda – natjecatelj je ostvario higijenske standarde osobne higijene u skladu sa standardima struke</p>	0-2	
C4	M	Higijena radne odjeće i obuće	<p>0 bodova – natjecatelj nije ostvario higijenske standarde radne odjeće i obuće</p> <p>2 boda – natjecatelj je ostvario higijenske standarde radne odjeće i obuće u skladu sa standardima struke</p>	0-2	
D					
D1	P	Odabir alata i opreme	<p>0 – natjecatelj se ne snalazi u odabiru alata za pripremu namirnica</p> <p>1 – natjecatelj skromno odabire alat i opremu u izradi jela te djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>2 – natjecatelj pravilno i sigurno odabire te priprema alat i opremu za rad, zadovoljava standard struke</p> <p>3 – izvrsno planirani alat i oprema u izradi jela nadilaze industrijski standard/standard struke</p>	0-3	
D2	P	Primjena alata i opreme	<p>0 - natjecatelj nepravilno i nesigurno rukuje alatima i opremom</p> <p>1 - natjecatelj zadovoljavajuće, ali skromno primjenjuje alate i opremu</p> <p>2 - primjena alata i opreme zadovoljavaju industrijski standard / standard struke</p> <p>3 - natjecatelj u potpunosti koristi alat i opremu u izvrsnoj izvedbi u odnosu na očekivanje standarda struke</p>	0-3	
D3	P	Upotreba termičkih uređaja	<p>0 – natjecatelj neracionalno koristi termičke uređaje (ostaju upaljeni nakon upotrebe, zagrijavanje na neadekvatnu temperaturu i sl.)</p> <p>1 – korištenje termičkih uređaja djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>2 – natjecatelj pravilno i sigurno koristi termičke uređaje</p> <p>3 – natjecatelj izvrsno poznaje i koristi termičke uređaje</p>	0-3	
D4	M	Ekonomičnost u radu	<p>0 bodova – natjecatelj neekonomično raspolaže radnim prostorom, vremenom, namirnicama i energentima</p>	0-5	

			<p>2 boda – natjecatelj neekonomično raspolaže resursima (namirnicama i energentima) u zadanom vremenu</p> <p>5 bodova – natjecatelj izvrsno ostvaruje rezultate u odnosu na uloženo u određenom vremenskom periodu</p>		
D5	M	Pospremanje radnog mjesta nakon rada	<p>0 bodova – natjecatelj nakon rada nije pospremio radno mjesto</p> <p>3 boda – natjecatelj je djelomično pospremio radno mjesto (inventar ili radne površine)</p> <p>6 bodova – natjecatelj je ostvario sve potrebne radnje po završetku radnih operacija i pospremio radno mjesto</p>	0-6	
E					
E1	P	Zahtjevnost tehnika	<p>0 – natjecatelj ne koristi alate i opremu, tehnike su ispod industrijskog standarda struke</p> <p>1 – natjecatelj djelomično koristi opremu, tehnike rada zadovoljavaju standard struke</p> <p>2 – natjecatelj ostvaruje razinu zahtjevnosti koja zadovoljava industrijski standard</p> <p>3 – natjecatelj je u potpunosti ovladao tehnikama, izvedba je izvrsna u odnosu na industrijski standard</p>	0-3	
E2	P	Tehnološki postupak	<p>0 – natjecatelj ne poznaje tehnološki postupak na razini standarda struke</p> <p>1 – natjecatelj djelomično poznaje tehnološki postupak pripreme jela i djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>2 – poznavanje radnih operacija kod natjecatelja zadovoljava industrijski standard</p> <p>3 – natjecatelj izvrsno poznaje sve faze tehnološkog postupka izrade jela u odnosu na industrijski standard</p>	0-3	
E3	M	Temperaturni režim	<p>0 bodova – natjecatelj nije odabrao pravilnu temperaturu pečenja/kuhanja</p> <p>5 bodova – natjecatelj je odabrao pravilnu temperaturu pečenja, na vrijeme je uključio pećnicu</p>	0-5	
E4	M	Vrijeme termičke obrade	<p>0 bodova – natjecatelj nije pravilno odredio vrijeme pečenja (tijesto je prepečeno ili nedovoljno pečeno)</p> <p>5 bodova – natjecatelj je pravilno odredio vrijeme termičke obrade i na vrijeme završio pečenje</p>	0-5	
F					
F1	P	Tekstura	<p>0 - tekstura tijesta nije zadovoljavajuća, tijesto se raspada, mrvlji se ili je gnjecavo, nadjev je pregust ili rijedak, grudičaste teksture</p> <p>1 - tijesto zadovoljava standarde struke, krema ne zadovoljava ili obrnuto</p> <p>2 – tijesto i krema zadovoljavaju standarde struke</p> <p>3 - izvanredna tekstura tijesta i nadjeva u odnosu na očekivanje industrijskog standarda / standarda struke</p>	0-3	

Napomena:

F2	P	Okus	<p>0 – intenzitet okusa jela je prejak ili preslab, okus nije karakterističan za namirnicu, okusi se ne slažu</p> <p>1 – okus je slabo izražen, proizvod je bez arome, okus je jedva primjetan</p> <p>2 – natjecatelj dobro poznaje okuse namirnica i sljubljivanje okusa, okus je prisutan i ispunjava očekivanja</p> <p>3 – natjecatelj je ostvario izvanredan okus jela, okusi su prisutni i intenzitetom su djelomično iznad industrijskog standarda</p>	0-3	
F3	P	Izgled	<p>0 - proizvod je neprimjerenog izgleda, deformiran ili malog volumena, neuredan vanjski izgled</p> <p>1 – izgled proizvoda i vizualna privlačnost djelomično zadovoljavaju standard struke</p> <p>2 – oblik i izgled proizvoda zadovoljavaju zahtjeve standarda struke, uloženi trud i kreativnost pri izradi</p> <p>3- izgled proizvoda je izvrstan i djelomično iznad očekivanja industrijskog standarda/standarda struke</p>	0-3	
F4	M	Miris	<p>0 bodova – neugodan miris, netipičan za namirnice, ukupan doživljaj okusa i mirisa ispod je standarda struke</p> <p>5 bodova – miris izražen i ugodan, zaokružen, ukupan doživljaj okusa i mirisa karakterističan je za proizvod, natjecatelj izvrsno primjenjuje začine i mirodije u izradi</p>	0-5	
F5	M	Temperatura izloženog jela	<p>0 bodova – temperatura izloženog jela ne odgovara pravilima struke</p> <p>5 bodova – natjecatelj je pravilno izložio jelo poštujući temperaturu izlaganja prema recepturi i standardima struke</p>	0-5	
F6	M	Izbor namirnica iz košarice	<p>0 bodova – nedovoljna iskorištenost namirnica iz košarice, nedostatak truda i ideje</p> <p>5 bodova – natjecatelj sigurno odabire i kreativno kombinira namirnice iz košarice, uz obavezne koristi i ostale dopuštene namirnice iz košarice</p>	0-5	
G					
G1	P	Izlaganje jela na tanjuru	<p>0 - natjecatelj ne poznaje pravila kombiniranja boja i kompozicije na tanjuru, prezentacija je ispod standarda struke</p> <p>1 - vizualna pravilnost djelomično zadovoljava industrijski standard</p> <p>2 - natjecatelj dobro poznaje sklad na tanjuru, dekoracija je primjerena količinom, prezentacija na tanjuru zadovoljava standarde struke</p> <p>3 - prezentacija na tanjuru je iznad industrijskog standarda / standarda struke</p>	0-3	
G2	P	Kreativnost	<p>0 – nedostatak kreativnosti, što uključuje nedovoljan trud da se to postigne, ispod standarda struke</p>	0-3	

			<p>1 - natjecatelj površno dekorira jelo, premalo detalja koji prate zadanu temu, prisutna je kreativnost natjecatelja koja djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>2 – zadatak je kreativno prikazan, dekoracija ima zadovoljavajući oblik i čistoću, zadovoljen je standard struke</p> <p>3 - izvanredna izvedba jela, zanimljivi i precizni detalji, prikazana kreativnost je iznad industrijskog standarda / standarda struke</p>		
G3	M	Čistoća tanjura	<p>0 bodova – prisutni otisci prstiju na tanjuru, tanjuri nisu čisti</p> <p>5 bodova – tanjuri su čisti, jelo je izloženo bez otisaka prstiju, tragova kreme i mrvica</p>	0-5	
G4	M	Količina izloženog jela	<p>0 bodova – količina prezentiranog jela na tanjuru nije odgovarajuća (previše ili premalo izloženog jela)</p> <p>3 boda – natjecatelj je pravilno i u skladu s normativima i pravilima struke izložio jelo na tanjuru, količina jela na tanjuru odgovara očekivanom industrijskom standardu</p>	0-3	
G5	M	Zadana tema	<p>0 bodova – tema zadatka je neprepoznatljiva ili nedovoljno prikazana</p> <p>3 boda – kroz izloženo jelo natjecatelj je jasno i prepoznatljivo iskazao temu zadatka</p>	0-3	
G6	P	Prezentacija jela	<p>0 – natjecatelj loše prezentira jelo, ne može objasniti sastav i način izrade, opis je ispod standarda struke</p> <p>1 – nedostatak kreativnosti i promocije proizvoda, djelomično zadovoljen standard struke</p> <p>2 – pravilno prezentirano jelo, opis jela i sastav je jasno izložen, prezentacija zadovoljava standard struke</p> <p>3 – opis je kreativan i zanimljiv, natjecatelj iznosi sve relevantne činjenice o sastavu jela i načinu pripreme jela, sigurno i uvjerljivo</p>	0-3	

Bodovanje **prosudbom** koristi se sljedećim rasponom:

- 0 – izvedba je na bilo koji način ispod industrijskog standarda / standarda struke, što uključuje nedostatak truda da se postignu
- 1 – izvedba koja zadovoljava industrijski standard / standard struke
- 2 – izvedba koja zadovoljava i do određene mjere nadilazi industrijski standard / standard struke
- 3 – izvrsna ili izvanredna izvedba u odnosu na očekivanje industrijskog standarda / standarda struke

Pri bodovanju **mjenjem** moguće je dodijeliti maksimalan broj bodova ili nulu. Za djelomično ostvaren kriterij moguće je umanjiti maksimalni broj bodova dodijeljen mjerenjem (prema priloženoj tablici ocjenjivanja).

