

**TABLICA
OCJENJIVANJA ZA
NATJECATELJSKU
DISCIPLINU**

**POMOĆNI KUHAR I
SLASTIČAR**

**MEĐUŽUPANIJSKO
NATJECANJE**

SADRŽAJ

TABLICA OCJENJIVANJA	3
----------------------------	---

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 sljubljanje 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 – zadata tema je kreativno prikazana, 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).