

Naziv discipline

SLASTIČARSTVO



SKICA



SADRŽAJ

1	S
ADRŽAJ	3
2	1
. UVOD	3
1.1. NAZIV I OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE	3
1	1
.1.1. NAZIV NATJECATELJSKE DISCIPLINE	3
2	1
.1.2. OPIS VEZANIH KVALIFIKACIJA, ZANIMANJA I RADNIH MJESTA	3
1.2. SADRŽAJ, RELEVANTNOST I VAŽNOST OVOG DOKUMENTA	5
1.3. POVEZANI DOKUMENTI.....	5
3	2
. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE	6
2.1. OPĆE NAPOMENE VEZANE UZ SPECIFIKACIJU STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE	6
2.2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE	6
4	3
. PRAVILA VRJEDNOVANJA	15
3.1. OPĆE SMJERNICE	15
5	4
. PRAVILA BODOVANJA	16
4.1. OPĆE SMJERNICE	16
4.2. KRITERIJI VRJEDNOVANJA	16
4.3. VRJEDNOVANJE I BODOVANJE PROSUDBOM	18
4.4. VRJEDNOVANJE I BODOVANJE MJERENJEM	18
4.5. VRJEDNOVANJE – PREGLED	18
4.6. ZAVRŠETAK SPECIFIKACIJE VRJEDNOVANJA VJEŠTINA	18
4.7. PROCEDURA VRJEDNOVANJA VJEŠTINE	19
6	5
. MODEL ZADATKA	22
5.1. OPĆE SMJERNICE	22
5.2. FORMAT/STRUKTURA MODELA ZADATKA	22
5.3. RAZVOJ MODELA ZADATKA	23
1	5
.3.1. TKO RAZVIJA MODEL ZADATKA	23
5.3.2. RASPORED RAZVOJA MODELA ZADATKA.....	23
ZADATKA.....	23
5.4. ODABIR ZADATKA za natjecanje	24
5.5. OBJAVLJIVANJE MODELA ZADATKA I PRAVILA BODOVANJA	24
7	6
. INFORMACIJE I KOMUNIKACIJA	25
6.1. RASPRAVNI FORUM	25
6.2. INFORMACIJE ZA NATJECATELJE	25
8	7
. ZDRAVLJE, SIGURNOST I OKOLIŠ	26



9	8
. MATERIJALI I OPREMA	28
8.1. INFRASTRUKTURNI POPIS	28
8.2. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSI NATJECATELJ/MENTOR	28
8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA	29
8.4. PREPORUČENO radno mjesto za natjecanje	29
1	0
<i>pri postav i specifikacije</i>	29
2	5
<i>LIKA PREPORUČENOG POSTAVA PROSTORIJE</i>	31
10	9
. PROMIDŽBA I VIDLJIVOST NATJECANJA	32
11	1
0. ODRŽIVOST	33

1. UVOD

1.1. NAZIV I OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE

1.1.1. NAZIV NATJECATELJSKE DISCIPLINE

SLASTIČARSTVO

1.1.2. OPIS VEZANIH KVALIFIKACIJA, ZANIMANJA I RADNIH MJESTA

U disciplini slastičarstvo mogu se natjecati učenici koji se obrazuju za stjecanje sljedećih kvalifikacija slastičar i hotelijersko-turistički komercijalist:

Ključni poslovi

Profesionalni slastičar je stručnjak koji posjeduje široku paletu vještina potrebnih za samostalno obavljanje različitih poslova potrebnih za izradu različitih vrsta slastica i deserata koji mogu biti hladni, topli i ledeni deserti i slastice. Profesionalni slastičar izrađuje slatka i slana jela od različitih vrsta tijesta, biskvitnih smjesa, različitih vrsta krema, konditorske proizvode od čokolade i šećera, kolače, torte, minjone, kekse, slastice za različite prigode pogodne za posluživanje u hotelima i restoranima kao i za prodaju u specijaliziranim trgovinama. To podrazumijeva poslove od naručivanja robe, pripreme namirnica, sirovina i materijala za različite slastice, do pravilne obrade, izrade konačnog traženog proizvoda i primjerenog posluživanja. Slastičar treba znati pravilno pratiti recepturu i poštivati količine navedene u njoj kao i poznavati sustav mjernih jedinica i po potrebi preračunavati mjerne jedinice i prilagođavati količine u receptu prema potražnji. Mora dobro znati tehnologiju pripremanja i moći točno odrediti koji tehnološki postupak je potreban za izradu tražene slastice. To uključuje pravilan odabir namirnica, pravilnu obradu, pravilno korištenje uređaja i opreme, izradu slastica te njihovo primjereno posluživanje ili pakiranje. Vodi računa o kvaliteti i higijeni namirnica. Treba biti osposobljen za bilježenje podataka za dnevni obračun iskorisćenih namirnica za izdane slastice, kontrolu skladišta i zaliha te sposoban za naručivanje potrebnih namirnica. Brine o održavanju strojeva, uređaja i ostale opreme i pribora u slastičarnici kao i o osobnoj higijeni i higijeni radnog prostora. Profesionalni slastičar treba posjedovati dozu umjetničkog talenta i osjećaj za gastronomiju kao i sposobnost učinkovitog i ekonomičnog rada u određenom vremenskom rasponu, finansijskom proračunu i prehrambenim ograničenjima.

Vještine

Uz obavezno teoretsko znanje slastičari moraju posjedovati široku paletu vještina za uspješan rad u slastičarstvu. Prije svega treba poznavati namirnice koje se najčešće koriste u proizvodnji i njihova svojstva. Vještine koje slastičari trebaju posjedovati su: odabir i priprema namirnica, odabir tehnologije pripremanja za svaku komponentu slastice ili deserta.

Izrada svih dijelova slastice i odabir načina posluživanja ovisno o vrsti radnog mjesta ili objekta u kojem se izrađuju (hotel, restoran, obrtnička radionica) i prigodi za koju se izrađuju. Vještine sigurnog i pravilnog rukovanja strojevima, uređajima i ostalim aparatima. Sposobnost učinkovitog i ekonomičnog rada, postizanje rezultata unutar određenih vremenskih okvira, proračuna i prehrambenih ograničenja su neizbježne vještine koje slastičari trebaju imati. Isto tako, očekuje se, da slastičar poznaje pravila posebnih režima prehrane (slastice za dijabetičare, vegetarijance, vegane, bezglutenske slastice).

Vještine komuniciranja su neophodne, osobito kod rada s klijentima pri odgovaranju na upite, pružanju savjeta i promocije proizvoda objekta u kojem radi kao i zbog konstruktivne suradnje s ostalim djelatnicima i timskog rada. Sposobnost rada na vlastitu inicijativu. Kreativnost pri korištenju namirnica, načina izrade, načina prezentacije, dekoriranja slastica i deserata su vrlo poželjne vještine. Pri izradi slastičarskih i konditorskih proizvoda uz kreativnost posebne vještine su potrebne za izradu različitih dekoracija od čokolade, šećerne mase, rad sa šećerom (lijevani, puhani šećer, karamel, krokanti, isomalt, pastillage, fondan). Poželjna osobina je želja za stalnim razvojem i učenjem novih vještina, praćenje trendova i uvođenje noviteta u proizvodnju i ponudu slastica.

Specifičnosti struke

Slastičar obavlja svoj posao većinom u stojećem položaju, u zatvorenim prostorijama. Pri radu je često izložen povišenim temperaturama, pari i vlazi, različitim mirisima, te buci strojeva i uređaja. Kako bi mogao uspješno obavljati posao u navedenim uvjetima mora biti primjereno tjelesno razvijen i u stanju podnositi opterećenja uslijed vlage, temperaturne promjene, umjetne rasvjete i sl.

Rad se odvija u dvije, a u nekim industrijskim pogonima u tri smjene. Mora imati dobru uskladenost osjetila i pokreta, spretno ruke i prste, razvijen smisao za oblikovanje, sposobnost razlikovanja boja, razvijen osjet opipa, okusa i mirisa jer oni omogućuju nadzor kakvoće i izgleda proizvoda. Mora biti svjestan važnosti osobne higijene i higijene radnog prostora. Sposobnost rada u timu uz konstruktivnu komunikaciju.

Radno okruženje

Mjesto rada slastičara su obrtničke radionice, ugostiteljske i hotelijerske slastičarne visoke klase i kategorizacije, industrijski pogoni za proizvodnju konditorskih proizvoda i slatkiša te ostali objekti koji pružaju ugostiteljske usluge. Rad u slastičarni je dinamičan i često vrlo stresan. Slastičar treba biti sposoban brzo se prilagoditi radnom okruženju i uključiti se u postojeću organizaciju rada. Radne prostorije i uvjeti rada se razlikuju ovisno o vrsti objekta u kojem se nalaze. Radne prostorije trebaju biti čiste, prostrane, osvijetljene prirodnom ili umjetnom rasvjetom. U njima je uglavnom povišena temperatura, ispunjene su različitim mirisima i bukom električnih strojeva. Za vrijeme rada slastičari nose bijelu radnu odjeću, obuću i kapu, kako bi se zadovoljili strogi sanitarno higijenski kriteriji prema HACCP standardima za ugostiteljstvo i uvjeti industrijske i obrtničke proizvodnje.

Važnost praćenja trendova

Trendovi u slastičarstvu podliježu promjenama kao i sve ostalo. Stoga je izrazito važno da profesionalni slastičar bude spreman pratiti i uvoditi novine u skladu s trendovima na tržištu i prilagođavati načine korištenja namirnica, proizvodnje, plasiranja na tržište ili posluživanja. Da bi to mogao slastičar treba konstantno ulagati u sebe, dodatno se usavršavati, stjecati nova znanja i vještine, te raditi na konceptu cjeloživotnog učenja u struci. Spremnost na prihvaćanje i primjenu novih tehnoloških rješenja, i visoko standardizirane opreme za rad, novih načina obrade namirnica i prezentiranja slastica, konstantno učenje i usvajanje novih znanja je danas jedna od najvažnijih osobina koja se traži u svijetu slastičarstva.



1.2. SADRŽAJ, RELEVANTNOST I VAŽNOST OVOG DOKUMENTA

Ovaj dokument sadrži tehnički opis natjecateljske discipline u strukovnom obrazovanju u Republici Hrvatskoj.

Tehnički opis i specifikacija standarda mogu se djelomično ili potpuno naslanjati na specifikacije standarda WorldSkills International i WorldSkills Europe organizacije.

Svi sudionici natjecanja – mentori, natjecatelji, prosudbena povjerenstva, školska, međusektorska i organizacijska povjerenstva škola domaćina trebaju dobro biti upoznati s ovim dokumentom.

1.3. POVEZANI DOKUMENTI

Uz Tehnički opis, potrebno je koristiti se sljedećim dokumentima:

- Dokument novi model natjecanja učenika strukovnih škola
- Pravila i procedure za organizaciju i provedbu natjecanja učenika strukovnih škola
- mrežne i druge resurse Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih.



2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

2.1. OPĆE NAPOMENE VEZANE UZ SPECIFIKACIJU STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

Specifikacija standarda specificira znanje, razumijevanje i specifične vještine koje podupiru najbolju praksu u tehničkoj i strukovnoj izvedbi. Specifikacija standarda trebala bi odražavati zajedničko globalno razumijevanje o tome što za gospodarstvo i poslovanje predstavlja određena natjecateljska disciplina i s njome povezano radno mjesto i zanimanje.

Svako natjecanje u vještinama trebalo bi, u onoj mjeri u kojoj je to moguće, odražavati najbolju praksu kao što je opisano u specifikacijama standarda. Specifikacije standarda su, stoga, vodilja za potrebnu edukaciju i pripremu za natjecanje u vještinama.

Na natjecanju u vještinama ocjena znanja i razumijevanja provest će se kroz vrednovanje i bodovanje izvedbe. Neće se provoditi zaseban test znanja i razumijevanja.

Specifikacija standarda podijeljena je na zasebne cjeline. Svakoj cjelini dodijeljen je udio (postotak) u zbroju bodova kako bi ukazao na relevantnu važnost unutar specifikacije standarda. Zbroj svih bodova iznosi 100.

Shema za dodjelu bodova i zadatak za natjecanje ocijenit će samo one vještine koje su uklopljene u specifikaciju standarda. Odražavati će specifikaciju standarda u najširem mogućem obimu kojega dozvoljavaju ograničenja natjecanja u vještinama.

Shema za dodjelu bodova i zadatak za natjecanje pratit će raspodjelu bodova unutar specifikacije standarda do mjere u kojoj je to izvedivo u praksi. Dopuštena je varijacija od 5 posto, pod uvjetom da to ne mijenja težinski faktor dodijeljen specifikacijom standarda.

2.2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

CJELINA	RELATIVNI UDIO U %
1 Organizacija posla i samostalno upravljanje	5
Pojedinac treba poznavati i razumjeti: <ul style="list-style-type: none">● cjelokupan radni proces moderne slastičarnice● organizaciju rada ugostiteljskog objekta● načine korištenja i održavanja uređaja i opreme u slastičarnici● popis slastica za različite prigode a u skladu s proračunom● tradicionalne slastice Hrvatske po regijama kao i najpoznatije slastice svjetskih kuhinja● plan nabave potrebnih namirnica prema planu proizvodnje i vrsti prigode	

	<ul style="list-style-type: none"> • nutritivna svojstva namirnica i utjecaj tehnoloških postupaka na njih • načine prilagodbe količina u recepturi ovisno od potražnje • osnovne principe kombiniranja namirnica za postizanje optimalnih rezultata i rješavanje poteškoća kada rezultati nisu prema planu • sezonske namirnice za izradu slastica i deserata prema godišnjem dobu, dostupnosti, troškovima, njihovo skladištenje i namjenu • zamjenske namirnice u slučaju prehrambenih ograničenja i alergija • kombinirati boje, okuse i teksture • kreativno i umjetnički složiti slasticu • važnost smanjenja otpada i održivo rukovanje otpadom • važnost učinkovitog timskog rada i učinkovite komunikacije unutar tima i sa gostima, kupcima • rješavanje neočekivane situacije i zahtjeva • uspješno upravljanje vremenom • pravila vezana za zdravlje, sigurnost i zaštitu okoliša • potrebu stalnog učenja i stjecanja novih vještina kako bi se pratili novi trendovi u slastičarstvu • važnost očuvanja i pripreme tradicionalnih slastica i njihovog brendiranja u gastronomskoj ponudi i važnost korištenja lokalnih namirnica u pripremi tradicionalnih slastica 	
<p>Pojedinac će biti u stanju:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pratiti nove trendove u struci i nove tehnike rada • primjenjivati pravila o zaštiti zdravlja i sigurnosti na radnom mjestu • koristiti opremu na siguran način i prema uputama proizvođača • upotrebljavati ekološke standarde razvrstavanja otpada • s pažnjom se prema svim dobrima radnog okruženja odnositi se s pažnjom • ispunjavati obveze iz svoje djelatnosti, postupati prema pravilima struke, s povećanom pažnjom i običajima dobrog gospodarstvenika • svu opremu i namirnice koristiti racionalno • održavati čistoću i sigurnost • procijeniti vrijeme i sredstva potrebna za rad • otkloniti sve konfliktne situacije • prilagoditi radne metode nepredviđenim situacijama • biti koristan, učinkovit i konstruktivan član tima • unaprjeđivati vlastita znanja i sposobnosti • planirati prioritete u radu prema raspoloživom vremenu • koristiti sastojke i namirnice ekonomično i smanjiti količinu otpada • naručiti robu i sirovine za planirani rad • pokazati kreativnost u kreiranju ponude i inovativnost u dizajnu i tehnikama rada 	



	<ul style="list-style-type: none">● raditi prema uputama nadređene osobe ili poslodavca● profesionalno i učinkovito reagirati na neočekivane situacije i zahtjeve● koristiti zamjenske ili druge slične sastojke u nedostatku odgovarajućih● koristiti zamjenske namirnice pri izradi slastica u ograničenoj prehrani zbog alergija i prehrambenih stilova● prepoznati po vrsti namirnica načine skladištenja i načine obrade tijekom procesa proizvodnje do finalnog proizvoda	
2	Komunikacija i prezentacija	6
	Pojedinac treba poznavati i razumjeti: <ul style="list-style-type: none">● važnost dobre komunikacija unutar tima, sa dobavljačima i korisnicima usluge● važnost osobnog izgleda kod pristupa i komunikacije s gostom● utjecaj promotivnih aktivnosti na razinu proizvodnje i prodaje slastica● specifičnosti različitih vrsta i stilova pripremanja slastica i načina posluživanja● osnovna kulturološka obilježja različitih skupina ljudi radi bolje komunikacije sa gostom u svrhu prilagodbe ponude slastica	
	Pojedinac će biti u stanju: <ul style="list-style-type: none">● sa kolegama, timovima i kupcima komunicirati učinkovito● obratiti pozornost na vlastitu čistoću i izgled u svakom trenutku● planirati i provoditi promociju slastica● prilagoditi ponudu slastica prigodi i kupcima● primjenjivati standarde i pravila u ugostiteljstvu pri komunikaciji s korisnicima usluga● dati rješenja i smjernice o poslovima u slastičarni voditeljima i kolegama● predložiti rješenja s ciljem postizanja rezultata i unaprijeđenja rada slastičarnice● planirati i promovirati slastice● promovirati tradicionalne slastice svoga kraja i zemlje	
3	Zdravstvena sigurnost hrane i higijena	10
	Pojedinac treba poznavati i razumjeti: <ul style="list-style-type: none">● zakonske regulative za siguran rad u slastičarnici, pravilno i sigurno korištenje opreme i uređaja● pravila HACCP-a - analizu opasnosti i kontrolu kritičnih točaka u radu i poslovanju slastičarnice● uzroke kvarenja hrane● pokazatelje kvalitete svježih, konzerviranih i suhih namirnica● posebne zdravstvene zahtjeve prehrane i najčešće alergene● higijenu hrane i zakonske propise vezane za proizvodnju, ponudu i prodaju proizvoda● zakonske propise i dobru praksu vezanu uz uporabu i održavanje specijalnih alata i opreme te sigurnih metoda rada● važnost osobne higijene i izgleda pri radu	



	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none">• primjenjivati higijenske standard pri rukovanju i skladištenjem hrane, pripremi i posluživanju prema propisima primjenjivati pravila osobne higijene• upravljati procesima i zahtjevima vezano za sigurnu prehranu i informacijama o alergenima i alergijama• pripremiti ponudu s točnim opisom namirnica i mogućim alergenima• prepoznati i ocijeniti svježinu namirnica• odgovoriti na neočekivanu promjenu radne rutine• osigurati čistoću radnog okruženja i opreme prema najvišim higijenskim standardima HACCP-a• provoditi propise o sprječavanju nezgoda• koristiti alate i opremu sigurno prema uputama proizvođača• sigurno i higijenski skladištiti sve namirnice	
4	Tijesta, nadjevi i biskvitne smjese	23
	<p>Pojedinac treba znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none">• široki raspon tradicijskih, klasičnih i modernih slastica od svih vrsta tijesta i biskvitnih smjesa• poznavati stručnu terminologiju• koristiti se recepturom• iz recepture zaključiti o kojoj vrsti tijesta ili smjese se radi i prema tome odabrati pravilan tehnološki postupak izrade i obrade namirnica• sve vrste tijesta te ih razlikovati po načinu pripreme i namirnicama koje se upotrebljavaju za izradu• primjenu svih tijesta (vučeno, lijevano, domaće, krumpirovo, dizano, lisnato, lisnato dizano, prhko, prhko dizano, hrustavo, medeno) u slastičarstvu• različite tehnike i tehnološke postupak izrade pojedinog tijesta• nadjeve od različitih sastojaka i namirnica i dekoracije za svaku vrstu tijesta• tipične slastice za svaku vrste tijesta i tipične slastice od biskvitnih smjesa• tradicijske slastice od pojedinih vrsta tijesta, različitih nadjeva i biskvitnih smjesa• tipične slastice svjetske kuhinje• osnovne vrste biskvitnih smjesa (lagana, teška, biskvitna smjesa sa dodacima)• specijalne biskvitne smjese (bečka,doboš, grilažna, mering, makronova...)• omjere sastojaka u pripremi biskvitnih smjesa• tehniku izrade hladne i tople biskvitne smjese• primjenu biskvitnih smjesa u slastičarstvu• važnost izrade elemenata za dekoraciju slastica• prehrambena ograničenja i alergije• važnost i primjenu novih trendova pri izradi tijesta, nadjeva i smjesa• načine izrade, skladištenja i prezentiranja• različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil• važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija u izradi tijesta i biskvitnih smjesa	



	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none">● razlikovati vrste tijesta i smjesa po namirnicama navedenim u recepturi● prilagoditi količine namirnica u recepturi prema potražnji● odabrati tehnološki postupak specifičan za određenu vrstu tijesta ili smjese● izraditi tijesto ili smjesu prema recepturi● prepoznati postupak kvalitetne izrade tijesta● prepoznati greške u izradi tijesta i biskvitne smjese● navesti i opisati kvalitete dobrog tijesta i biskvitne smjese● pokazati različite tehnike i postupke izrade tijesta● izraditi primjeren nadjev i dekoraciju ovisno o vrsti tijesta● imenovati slastice prema vrsti tijesta i prema vrsti biskvitnih smjesa● izdvojiti i nabrojati tradicionalne slastice prema vrsti tijesta● izraditi biskvitne smjese prema recepturi● prepoznati različite biskvitne smjese● pokazati kvalitetnu izradu specijalnih biskvitnih smjesa● izraditi i opisati postupak kvalitetne izrade i prepoznati greške u tehnikama izrade biskvitnih tijesta● svladati tehnike pripreme i izrade biskvitnih smjesa na topli i hladni način● izraditi različite kolače, torte, slastice i deserte od biskvitnih smjesa● nacrtati ili skicirati torte i slastice sa svim kreativno dekorirati i prezentirati torte i slastice od biskvitnih tijesta● prepoznati nove trendove u izradi i prezentaciji slastica od tijesta i biskvitnih smjesa● izraditi različite ukrasne elemente prema vrsti tijesta, nadjeva i biskvitne smjese● pokazati kreativnost i inovativnost uvođenjem noviteta u ponudu● voditi računa o primjerenosti veličini, težini, kvaliteti i izgledu porcija● voditi računa o troškovima i minimalizirati otpad● prezentirati slastice primjereno prigodi, okruženju i stilu posluživanja● samostalno kreirati nove slastice na temelju poznavanja namirnica i trendova u slastičarstvu● učinkovito kombinirati okuse, teksture i boje● poznavati tipične slastice svjetske kuhinje i prepoznati od kojih vrsta tijesta ili biskvitnih smjesa su izrađene● izraditi tradicionalne slastice od pojedinih vrsta tijesta, nadjeva i biskvitnih smjesa● predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije● poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil● izraditi slastice za pojedini prehrambeni stil ili prehrambeno ograničenje koristeći se pravilnim izborom namirnica za svaki● prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi slastica od različitih vrsta tijesta i biskvitnih smjesa● na kreativan i inovativan način prezentirati klasične slastice● razvijati i usavršavati postojeća znanja i vještine te prihvaćati novitete kao poslovni izazov	
5	Kreme, umaci, preljevi, glazure i ocakline	17
	<p>Pojedinac treba znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none">● vrste krema, njihovu podjelu i primjenu u slastičarstvu	

	<ul style="list-style-type: none"> • tehnološke postupke izrade pojedinih vrsta krema • načine primjene • vrste umaka, preljeva, glazura i ocaklina te njihovu primjenu • kvalitetno izraditi sve osnovne kreme i u toku rada znati otkloniti greške • prepoznati kvalitetno pripremljenu kremu • namjenu i izradu umaka, preljeva, glazura i ocaklina • izrade i posluživanje tradicionalnih krema, preljeva i glazura • prehrambena ograničenja i alergije • različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil • tipične kreme i umake svjetske kuhinje • važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija, namirnica u izradi krema, umaka, preljeva, glazura i ocaklina • važnost korištenja krema, umaka, preljeva, glazura i ocaklina za izradu i dekoraciju različitih slastica i deserata 	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> • imenovati sve vrste krema (kuhane, tučene, miješane, sladoledne...) i postupke izrade pojedine vrste • poznavati i primjenjivati tehnike rada u pripremi krema kako bi imale pravilnu teksturu, okus i izgled • kombinirati različite kreme s različitim biskvitnim smjesama ili tijestima • pokazati kvalitetnu izradu umaka, preljeva, glazura i ocaklina, kombinirati ih ili spajati sa drugim slasticama • poznavati i primjenjivati tehnike rada pripreme umaka • prepoznati greške u izradi i otkloniti ih • izraditi tradicionalne slastice od pojedinih vrsta krema, s tipičnim glazurama i ocaklinama • izraditi tipične slastice od krema, umaka svjetske kuhinje • predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije • poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil • prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi krema, umaka, preljeva, ocaklina i glazura • klasične slastice od različitih krema, umaka, i preljeva, s različitim glazurama i ocaklinama prezentirati na kreativan i inovativan način i postojeća znanja i vještine u izradi istih razvijati i usavršavati 	
6	Topli, hladni i ledeni deserti	15
	<p>Pojedinac mora znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cijelu lepezu tradicionalnih, klasičnih i suvremenih vrućih, hladnih i ledenih deserata • poznavati metode proizvodnje, sastojke, prezentaciju i troškove proizvodnje • načine posluživanja određenih vrućih, hladnih i ledenih deserata • raspon sastojaka koji se koriste za proizvodnju vrućih, hladnih i ledenih slastica, vrijeme čuvanja i ponudu prema sezoni i troškovima • važnost izrade ukrasnih elemenata za prezentaciju i posluživanje toplih, hladnih i ledenih deserata • posluživanje vrućih, hladnih i ledenih slastica prema prigodi i na različite načine, tradicionalni, klasični ili moderan način 	



	<ul style="list-style-type: none">• upravljati otpadom pri proizvodnji i posluživanju toplih, hladnih i ledenih slastica• tipične tople, hladne i ledene slastice svjetske kuhinje• izradu i posluživanje tradicionalnih toplih, hladnih i ledenih deserata• prehrambena ograničenja i alergije• različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil• važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija, namirnica u izradi toplih, hladnih i ledenih deserata	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none">• pripremati različite tople, hladne i ledene slastice visokog standarda• predstaviti slastice koje su higijenski pripremljene odgovarajuće kvalitete, teksture i okusa, standardnog normativa, inovativne i uravnotežene• izraditi slastice za niz različitih prigoda i svečanosti i kao što su buffeti, banketi, fino blagovanje ili prodaja na ulici• proizvoditi tople, hladne i ledene deserte visoke kvalitete unutar vremenskih ograničenja• slijediti upute, recepte i koristiti specijalizirano posuđe reagirati na nedostatak sastojaka te ih zamijeniti i nadomjestiti na odgovarajući način• iskoristiti viškove i kombinirati sa drugim proizvodima• koristiti metode rada prema dostupnoj opremi• izraditi tipične slastice svjetske kuhinje od toplih, hladnih i ledenih deserata• izraditi tradicionalne slastice od pojedinih toplih, hladnih i ledenih deserata i slastica• predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije• poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil• prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi toplih, hladnih i ledenih deserata• klasične slastice iz skupine toplih, hladnih i ledenih deserata prezentirati na kreativan i inovativan način• postojeća znanja i vještine u izradi toplih, hladnih i ledenih deserata razvijati i usavršavati te prihvaćati novitete	
7	Minijature, individualni deserti, mali slatki zalogaji	13
	<p>Pojedinac mora znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none">• široku lepezu slastica koje se proizvode i nude kao minijature, individualni deserti i mali zalogaji, sastojaka za njihovu pripremu, tehnika izrade, metode prezentacije i posluživanja• načine primjene svih vrsta tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura i ocačina u izradi minijatura, individualnih deserata i malih zalogaja• načine primjene toplih, hladnih i ledenih deserata u izradi individualnih deserata, minijatura i malih slatkih zalogaja• načine i tehnike ukrašavanja minijatura, individualnih deserata i malih zalogaja• specijalizirane alate i opremu u proizvodnji minijatura, individualnih deserata i malih zalogaja• čuvanje, predstavljanje i posluživanje minijatura, individualnih deserata, malih zalogaja	



	<ul style="list-style-type: none">● važnost kontrole veličine i težine porcije i veličine/težine minijatura i malih zalogaja u komercijalnoj ugostiteljskoj ponudi● izradu i posluživanje tradicionalnih minijatura, individualnih deserata i malih slatkih zalogaja● prehrambena ograničenja i alergije● različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil● važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija, namirnica u izradi minijatura, individualnih deserata, malih slatkih zalogaja	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none">● izraditi raznolike slastice i deserte klasificirane kao minijature, individualne desert, male zalogaje te ih prezentirati i posluživati na prikladan način● izraditi raznoliku ponudu minijatura, individualnih deserata, malih zalogaja● izraditi proizvode u kratkom vremenu, prema normativu, dosljednoj i točnoj kvaliteti● izrađivati minijature, pojedinačne deserte i, male zalogaje na osnovu primjene svih vrsta tijesta, biskvitnih smjesa, različitih nadjeva, krema, glazura i ocaklina● prezentirati minijature, individualne deserte, male zalogaje prema zahtjevima tržišta● koristiti specijaliziranu opremu i alat za izradu i ukrašavanje● koristiti različite tehnike pri ukrašavanju● koristiti posebne tehnike izrade primjenjive za minijature, individualne deserte, slatke male zalogaje● izraditi tradicionalne minijaturene slastice, individualne deserte i male zalogaje● predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije● poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil● prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi, prezentiranju i posluživanju minijatura, individualnih deserata, malih slatkih zalogaja● na kreativan i inovativan način prezentirati i posluživati klasične minijature, male deserte i individualne deserte● postojeća znanja i vještine u izradi minijatura, individualnih deserata i malih slatkih zalogaja razvijati i usavršavati te prihvaćati novitete kao poslovni izazov	
8	Proizvodi od čokolade i šećera	11
	<p>Pojedinac mora poznavati i razumjeti:</p> <p>Pojedinac mora znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none">● vrste čokolade● tehnike rada sa čokoladom i njeno oblikovanje● temperiranje čokolade ručnom metodom ovisno o vrsti čokolade● izradu pralina i drugih konditorskih proizvoda● tehnike rada ovisno o željenom proizvodu od čokolade (glazura, preljev, nadjev, ukrasni elementi od čokolade i dr.)	

	<ul style="list-style-type: none"> • vrste šećera i izrada ukrasa od šećera primjenom različitih metoda i tehnika • principi proizvodnje različitih osnovnih proizvoda od šećera • priprema šećernog sirupa i stupnjevi gustoće -tvrdoće i temperature • tehnike izrade različitih proizvoda od šećera, zamjenama za pridržavati se mjera sigurnosti kod rada i rukovanja sa vrućim šećerom • potrebne informacije o prehrani i alergenima i moguće zamjene u proizvodnji slatkiša 	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> • primijeniti pravila temperiranja za svaku vrstu čokolade • raditi s tamnom, mliječnom i bijelom čokoladom • izrađivati praline, nadjeve i kreme od čokolade za praline i druge slastice, izrađivati druge konditorske proizvode (bombonjere, čokolatine...) • umakati i prelijevati proizvode čokoladom da bi se postigao uredan i lijep izgled • izraditi i učinkovito koristiti kremu od čokolade i vrhnja (ganache) • izrađivati razne dekoracije i modelirati čokoladu • pravilno topiti i zagrijavati čokoladu • primjenjivati različite tehnike u izradi proizvoda, dekoracija i skulptura od šećera (karamel, krokant, puhani i lijevani šećer, šećerna masa, pastillage, fondant, nougatin) • koristiti zamjenu za šećer (isomalt ili magični šećer) za izradu dekoracija za slastice • izrađivati sirupe od šećera po stupnjevima gustoće i primijeniti ih • izrađivati bombonske proizvode (tvrđi bomboni, karamele, fondan bomboni, gumeni bomboni, pjenasti i žele proizvodi, marcipan, percipan i dr.) • izrađivati šećerne otopine, ocakline, preljeve i fondan • izrađivati različite proizvode od čokolade i šećera određene težine i veličine • izrađivati i prezentirati konditorske proizvode koristeći različite tehnike i sastojke s obzirom na prehrambene zahtjeve • prihvatiti neočekivane situacije i prema tome planirati rad • rukovati vrućim predmetima i proizvodima rukovati na siguran način • predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije • prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi, prezentiranju i posluživanju proizvoda od šećera i čokolade • postojeća znanja i vještine u izradi proizvoda od čokolade i šećera razvijati i usavršavati te prihvaćati novitete kao poslovni izazov 	
UKUPNO		100%



3. PRAVILA VRJEDNOVANJA

3.1. OPĆE SMJERNICE

Ova cjelina kao i cjelina 4 sadrže informacije i smjernice vezane uz vrjednovanje i bodovanje. Sukladno tome, primjenjuju se Pravila za organizaciju i provedbu natjecanja učenika strukovnih škola.

Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih razvila je pravila vrjednovanja i bodovanja na natjecanju te će ona biti predmet neprestanog razvoja i temeljitog razmatranja. Porast stručnosti pri ocjenjivanju utjecat će na buduću upotrebu i smjer glavnih instrumenata ocjenjivanja koji se upotrebljavaju na natjecanjima u vještinama: shema za dodjelu bodova, model zadatka i informatički sustav natjecanja.

Pri ocjenjivanju na natjecanjima obično se upotrebljavaju dvije metode: mjerenje i prosudba. Svako vrjednovanje vršit će se na temelju referentnih vrijednosti koje odražavaju najbolju praksu u gospodarskoj djelatnosti. Pravila bodovanja moraju uključivati referentne vrijednosti te slijediti težinski faktor unutar specifikacije standarda. Model zadatka predmet je vrjednovanja za natjecanje u vještini te također slijedi specifikaciju standarda. Informatički sustav natjecanja omogućuje pravovremen i točan unos podataka te služi kao sve značajnija podrška.

4. PRAVILA BODOVANJA

4.1. OPĆE SMJERNICE

Ova cjelina opisuje ulogu i mjesto pravila bodovanja te način vrjednovanja i vrjednovanja rada natjecatelja prikazanog kroz model zadatka i procedure za vrjednovanje.

Pravila bodovanja osnovni su instrument na natjecanjima, jer povezuju vrjednovanja sa standardima koji predstavljaju vještinu koja se provjerava. Osmišljeni su tako da se bodovi dodjeljuju za svaki element vrjednovanja izvedbe natjecatelja u skladu s relativnim udjelom u specifikaciji standarda.

Temeljem relativnog udjela naznačenog u specifikaciji standarda i pravilima bodovanja utvrđuju se parametri za izradu modela zadatka.

Pravila bodovanja razvija radna skupina koja razvija i model zadatka. Konačna pravila bodovanja i model zadatka mora odobriti Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih. Kod izrade zadatka za natjecanje potrebno je uključiti i gospodarstvenike.

Odobrena pravila bodovanja moraju biti unesena u informatički sustav natjecanja barem osam tjedana prije natjecanja i to putem standardne tablice informatičkog sustava natjecanja ili na drugi dogovoreni način.

4.2. KRITERIJI VRJEDNOVANJA

Glavna odrednica pravila bodovanja su kriteriji vrednovanja, koji proizlaze iz modela zadatka. U nekim natjecanjima u vještinama kriteriji vrjednovanja bit će slični naslovima cjelina u specifikaciji standarda; u drugima će biti potpuno drugačiji. Obično ima pet do devet kriterija vrjednovanja. Bez obzira podudaraju li se naslovi, pravila bodovanja moraju se temeljiti na relativnom udjelu u specifikaciji standarda.

Kriterije vrjednovanja određuju osobe koje razvijaju pravila bodovanja te definiraju kriterije koje smatraju najprikladnijima za vrjednovanje i bodovanje modela zadatka. Obrazac sa sažetkom bodovanja kojeg generira informatički sustav natjecanja sadrži popis kriterija vrjednovanja.

Bodove koji se dodjeljuju svakom od kriterija izračunava informatički sustav natjecanja. Oni će biti kumulativna suma bodova dodijeljenih svakom elementu vrjednovanja unutar jednog kriterija.

Svaki kriterij vrjednovanja može biti podijeljen na više elemenata vrjednovanja. Svaki element detaljno definira pojedinačnu stvar koja se treba vrjednovati i bodovati zajedno s bodovima i uputama kako se oni trebaju dodijeliti.

Elementi se vrjednuju mjerenjem i/ili prosudbom te su vidljivi na Obrascu za bodovanje. Obrazac za vrjednovanje sadrži elemente koji se vrjednuju i boduju mjerenjem ili prosudbom. Neki kriteriji se vrjednuju putem obje metode. U tom slučaju postoje dva različita obrasca za vrjednovanje za dvije različite metode.

Svaki vrjednovatelj (član prosudbenog povjerenstva) upisuje dodijeljene bodove u svoj obrazac za vrjednovanje tako da zbroj bodova dodijeljenih svakom elementu vrjednovanja bude u rasponu bodova dodijeljenom za tu cjelinu u specifikaciji standarda.

Tablica za raspodjelu bodova bit će objavljena u informatičkom sustavu natjecanja osam tjedana prije natjecanja kada se budu revidirala pravila bodovanja. Obrazac za bodovanje detaljno navodi sve elemente koje treba bodovati zajedno s bodovima koji su im dodijeljeni, referentnim vrijednostima i referencom na odlomak u specifikaciji standarda.



PRIMJER TABLICE KRITERIJA PO UDJELIMA

CJELINE SPECIFIK ACIJE STRAND ARDA	KRITERIJ									UKUP NA OCJEN A PO CJELI NI
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	
1. Organizacija posla i samostalno upravljanje	2		2	1						5
2. Komunikacija i prezentacija								6		6
3. Zdravstvena sigurnost hrane i higijena		2	4	4						10
4. Tijesta, nadjevi i biskvitne smjese	2	1	5	4	3	6	2			23
5. Kreme, umaci, preljevi, glazure	1	1	5	3	3	2	2			17
6. Topli, hladni, ledeni deserti	1	1	4	2	2	4	1			15
7. Minijature, individualni deserti, mali slatki zalogaji	1	1	3	2	3	2	1			13
8. Proizvodi od čokolade i šećera	1	1	3	2	1	2	1			11

Commented [1]: kriterij nije isto što i zadatak, stoga ako oni imaju zadatke kako ste ih naveli ovdje kao kriterije (tijesta i nadjevi, tajanstvena košarica, čokolada i šećer i td.) treba navesti kriterije koje ste naveli u ocjenjivačkom listiću, a ovo će biti nazivi modula/zadataka



UKUPNA OCJENA PREMA KRITERIJU		8	7	26	18	12	16	7	6		100
--	--	---	---	----	----	----	----	---	---	--	-----

4.3. VRJEDNOVANJE I BODOVANJE PROSUDBOM

Uz mjerenje, od vrjednovatelja (članovi prosudbenog povjerenstva) očekuje se da donesu profesionalne prosudbe. Obično se radi o prosudbama o kvaliteti. Tijekom procesa osmišljavanja i finalizacije pravila bodovanja i modela zadatka odredit će se i zabilježiti referentne vrijednosti kako bi služile kao vodilja u prosudbama.

Bodovanje prosudbom koristi se sljedećim rasponom bodova:

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

4.4. VRJEDNOVANJE I BODOVANJE MJERENJEM

Tijekom procesa vrjednovanja i bodovanja mjerenjem moguće je dodijeliti samo maksimalni broj bodova ili nulu. Iznimno, ukoliko prosudbeno povjerenstvo tako odluči za pojedinu disciplinu, moguće su iznimke u kojima se može dodijeliti i parcijalne bodove.

4.5. VRJEDNOVANJE – PREGLED

Za obje metode vrjednovanja; prosudbu i mjerenje, prosudbeno povjerenstvo sastojat će se od 3-5 vrjednovatelja.

Dobra praksa vrjednovanja obuhvaća i prosudbu i mjerenje te se obje metode primjenjuju specifično i široko. Konačne proporcije mjerenja i prosudbe, bilo specifične ili široke, određene su standardima, njihovim težinskim faktorima i prirodom modela zadatka.

4.6. ZAVRŠETAK SPECIFIKACIJE VRJEDNOVANJA VJEŠTINA

Ovaj odlomak definira kriterije vrjednovanja i broj dodijeljenih bodova (mjerenjem i prosudbom). Ukupan zbroj bodova za sve kriterije vrjednovanja mora biti 100.



PRIMJER TABLICE KRITERIJA

CJELINA	KRITERIJ	BODOVI		
		PROSUDBA	MJERENJE	UKUPNO
A	Priprema namirnica i radnog mjesta	8		8
B	Higijena namirnica, radnog prostora, osobna higijena		7	7
C	Tehnologija izrade tijesta, nadjeva, smjesa, krema, umaka, preljeva, glazura, proizvoda od čokolade i šećera	14	12	26
D	Tehnologija izrade toplih, hladnih, ledenih deserata, izrade različitih minijaturnih, individualnih deserata, malih slatkih zalogaja	12	6	18
E	Okus i tekstura slastica	12		12
F	Vizualni aspekt, kreativnost, prezentacija	14	2	16
G	Iskorištenost namirnica i zbrinjavanje otpada	7		7
H	Prezentacija deserata i promocija proizvoda	6		6
	UKUPNO	73	27	100

4.7. PROCEDURA VRJEDNOVANJA VJEŠTINE

Prije natjecanja predsjednik prosudbenog povjerenstva svim članovima prosudbenog povjerenstva objasniti će metodu vrjednovanja. Svi bi članovi prosudbenog povjerenstva trebali vrjednovati isti element za sve natjecatelje. Svi članovi prosudbenog povjerenstva vrjednuju elemente koji donose otprilike isti postotak bodova.

Kriterij A- Priprema namirnica i radnog mjesta (8)

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom prosudbe: 8

- tehnološke postupke pripreme namirnica za zadani desert (pranje, guljenje, mljevenje, sjeckanje, vaganje, prosijavanje...)
- pripremu uređaja, alata i pribora na radnom mjestu

Kriterij B - Higijena namirnica, radnog prostora, osobna higijena (7)

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom mjerenja: 7

- primjenu HACCP-a pri rukovanju s namirnicama
- higijensko postupanje s namirnicama, pranje, čišćenje, guljenje
- higijenu radnog prostora, radnog stola, posuđa i pribora
- osobnu higijenu, čistoću i urednost radne odjeće, kosa, nokti, šminka, nakit

Kriterij C - Tehnologija izrade tijesta, nadjeva, smjesa, krema, umaka, preljeva, glazura, proizvoda od čokolade i šećera (26)

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom prosudbe: (14)

- tehnološke postupke izrade različitih vrsta tijesta,
- tehnološke postupke izrade različitih vrsta smjesa,
- tehnološke postupke različitih vrsta krema, umaka i glazura
- tehnološke postupke pri izradi različitih proizvoda od šećera i čokolade
- temperiranje različitih vrsta čokolade

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom mjerenja: (12)

- količinu i zastupljenost zadanih elemenata
- poštivanje zadane težine i veličine
- vremenski okvir izrade
- zastupljenost teme
- pravilno i sigurno rukovanje uređajima i aparatima

Kriterij D - Tehnologija izrade toplih, hladnih, ledenih deserata, izrade minijatura, individualnih deserata, malih zalogaja (18)

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom prosudbe: (12)

- tehnološke postupke izrade različitih hladnih, toplih i ledenih deserata
- tehnološke postupke izrade minijatura, individualnih deserata i malih slatkih zalogaja

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom mjerenja: (6)

- količinu i zastupljenost zadanih elemenata
- poštivanje zadane težine i veličine
- vremenski okvir izrade
- zastupljenost teme
- temperaturu posluženog deserta
- pravilno i sigurno rukovanje uređajima i aparatima



Kriterij E - Okus i tekstura slastica (12)

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom prosudbe: 12

- kombinaciju okusa
- teksturu tijesta, smjesa, krema, umaka, glazura
- zaokruženost okusa
- kombinaciju začina i mirodija
- miris

Kriterij F -Prezentacija na tanjuru, vizualni aspect (16)

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom prosudbe: 14

- kreativnost u prezentiranju slastica
- sklad i kombinaciju boja
- prisutnost više elemenata
- moderno prezentiranje zadanih slastica

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom mjerenja 2

- čistoću tanjura

Kriterij G – Iskorištenost namirnica i zbrinjavanje otpada (7)

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom prosudbe: 7

- stupanj iskorištenosti namirnica pri izradi slastica
- pravilno zbrinjavanje i razvrstavanje različitih vrsta otpada

Kriterij H -Prezentacija deserata i promocija proizvoda (6)

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom prosudbe: 6

- vještine prezentiranja
- vještine komunikacije
- vremenski okvir
- kreativnost



5. MODEL ZADATKA

5.1. OPĆE SMJERNICE

Cjeline 3 i 4 usmjeravaju razvoj modela zadatka, a ove bilješke su dodatak. Bilo da je riječ o jednoj cjelini ili seriji samostojećih ili povezanih modula, model zadatka omogućit će vrjednovanje vještine prema svakoj cjelini specifikacije standarda.

Svrha modela zadatka je omogućiti cjelovite i uravnotežene mogućnosti vrjednovanja i bodovanja svih specifikacija standarda povezanih sa pravilima bodovanja. Odnos između modela zadatka, pravila bodovanja i specifikacije standarda ključni je pokazatelj kvalitete.

Model zadatka neće pokrivati područja izvan specifikacije standarda ili utjecati na ravnotežu unutar specifikacije standarda.

Model zadatka omogućit će vrjednovanje znanja i razumijevanja isključivo kroz njihovu primjenu u praktičnom radu. Model zadatka neće vrjednovati poznavanje Pravila i procedura za organizaciju i provedbu hrvatskog modela natjecanja učenika strukovnih škola.

Tehnički opis će omogućiti prepoznavanje problema koji utječu na kapacitet modela zadatka da obuhvati čitav raspon vrjednovanja koji se odnosi na specifikaciju standard te je podložan potrebnim promjenama.

5.2. FORMAT/STRUKTURA MODELA ZADATKA

Moduli modela zadatka moraju biti osmišljeni tako da se mogu izvesti u vremenu koje je dodijeljeno za pojedinu disciplinu.

Model zadatka discipline Slastičarstvo za državno natjecanje sastoji se od sljedećih modula:

- **modul 1: Tijesta i nadjevi** (15 min. priprema, 2,5 sata izrada modula, 15 min. prezentacija slastice modula)
 - **modul 2: Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure** (15 min. priprema, 2,5 sata izrada modula, 15 min. prezentacija slastice modula)
 - **modul 3: Tajanstvena košarica**, 30 min. pisanje recepture i priprema, 3 sata izrada, 15 min. prezentacija slastice modula
 - **modul 4: Čokolada i šećer** (15 min. priprema, 2 sata izrada, 15 min. prezentacija)
 - **modul 5: Topli, hladni i ledeni deserti** (15 min. priprema, 1,5 sata izrada, 15 min. prezentacija slastice modula)
 - **modul 6: Prezentacija i promocija proizvoda iz svakog modula** 30 minuta prvi dan, 45 minuta drugi dan
- Državno natjecanje kroz 6 modula od kojih će jedan modul biti zamijenjen jednim od dva dodatna modula ili svaki modul može imati tajanstvenu košaricu ili element iznenađenja održati će se kroz dva dana natjecanja u trajanju do 15 sati.

- Prva dva modula održati će se prvi dan natjecanja u trajanju od 5 sati uz dodatni šesti modul (u trajanju najviše 30 minuta tj. 15 minuta po modulu) gdje će učenici po završetku praktičnog rada Prosudbenom povjerenstvu prezentirati pomoću PP prezentacije svoje slastice iz oba modula koja su taj dan radili. Drugi dan na kraju praktičnog rada natjecatelji prezentiraju module 4. i 5. a modul 3. prezentiraju bez PP prezentacije samo usmeno jer nisu bili u mogućnosti prirediti prezentaciju zbog tajanstvenih namirnica objavljenih na sam dan natjecanja.
- Za pripremu radnog mjesta prije početka svakog modula natjecatelj će imati 15 minuta vremena i aktivnosti u tom periodu neće biti vrednovane.
- Dakle, 1. modul u trajanju 3 sata i 2. modul u trajanju 3 sata. Prvi dan natjecanje traje ukupno 6 sati.
- Ovisno o uvjetima i raspoloživosti radnih jedinica bilo bi dobro da se svi učenici natječu istovremeno, osobito kad je natjecanje iz nepoznatog modula ili s tajanstvenom namirnicom.
- Drugi dan učenici se natječu u izradi slastica kroz module 3, 4, i 5 te isto kao i prvog dana, na kraju praktičnog rada prezentiraju slastice sva tri modula izrađene taj dan (15 minuta po modulu). Na taj način se provjeravaju vještine komuniciranja i promocije vlastitih proizvoda. Drugi dan natjecanje ukupno traje 8 sati i u tom slučaju kad projektni zadatak u jednom danu traje 8 sati natjecatelji će imati 60 minuta stanke za ručak između dva modula.
- Na dan natjecanja tajanstveni sastojci ili zamjena jednog modula dodatnim će biti odabrani od strane članova Prosudbenog povjerenstva i objavljeni natjecateljima. Zajednički popis namirnica bit će dostupan dva mjeseca prije za sve dane natjecanja prema određenim modulima. Popis će sadržavati i tajanstvenu namirnicu koja će biti otkrivena na dan natjecanja.
- U modulu koji će biti zamijenjen ili koji sadrži tajanstvenu namirnicu svi natjecatelji se natječu isti dan i u isto vrijeme. Prije početka natjecanja u nepoznatom modulu natjecatelji će imati 30 minuta vremena da sastave recepturu, popis namirnica i pripreme se za rad.
- U ostalim poznatim modulima natjecatelji mogu koristiti vlastite recepture.
- Za vrijeme natjecanja zabranjeno je korištenje mobilnih uređaja, kamera, pametnih satova.
- Dan prije natjecanja natjecatelji će imati mogućnost posjetiti radno mjesto i dobiti osnovne informacije.
- Za vrijeme pripremanja radne jedinice nije dozvoljen bilo kakav rad s namirnicama.
- Razgovor natjecatelja s mentorom neposredno prije i za vrijeme natjecanja nije dozvoljen, u protivnom će se natjecatelj diskvalificirati.
- Komunikacija za vrijeme natjecanja između svih sudionika (članovi prosudbenog povjerenstva, natjecatelji, volonteri..) treba biti minimalizirana.
- Hodogram rada izrađuje škola domaćin.
- Svaki modul natjecanja ima svoj ocjenjivački listić s elementima ocjenjivanja karakterističnim za taj modul s kojima će sudionici natjecanja biti upoznati prije samog natjecanja.

5.3. RAZVOJ MODELA ZADATKA

5.3.1. TKO RAZVIJA MODEL ZADATKA

Model zadatka izrađuje radna skupina stručnjaka imenovana od strane Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih za svaku pojedinu disciplinu. U timu trebaju biti zastupljeni i gospodarstvenici.

Radna skupina razvija model zadatka te dva dodatna modula, koji svaki čini 30% modela zadatka.

5.3.2. RASPORED RAZVOJA MODELA ZADATKA



Model zadatak razvija radna skupina. Na natjecanju model zadatka se analizira te članovi prosudbenog povjerenstva daju preporuke za doradu i unaprijeđenje zadatka. Radna skupina za sljedeće natjecanje, uzevši u obzir preporuke prosudbenog povjerenstva, izrađuje novu ili doradenu verziju modela zadatka.

Model zadatka objavljuje se u studenom svake godine.

5.4. ODABIR ZADATKA ZA NATJECANJE

Prosudbeno povjerenstvo za svaku disciplinu odabire konačni zadatak za natjecanje. Odabir se vrši na dan natjecanja na način da se odabire jedan od modula koji svaki čini 30% zadatka, a koji je razvila radna skupina.

5.5. OBJAVLJIVANJE MODELA ZADATKA I PRAVILA BODOVANJA

Model zadatka i pravila bodovanja se puštaju u opticaj putem informacijskog sustava natjecanja koji razvija i vodi Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih.



6. INFORMACIJE I KOMUNIKACIJA

6.1. RASPRAVNI FORUM

Prije Državnog natjecanja sve rasprave, komunikacija, suradnja i donošenje odluka vezanih uz natjecanje u vještinama moraju se odvijati na određenom raspravnom forumu do kojeg se može doći putem informacijskog sustava natjecanja koji razvija i vodi Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih.

Odluke i komunikacija vezane uz vještinu valjane su samo ako su se odvijale na forumu. Moderator foruma bit će glavni stručnjak (ili stručnjak kojega nominira glavni stručnjak).

6.2. INFORMACIJE ZA NATJECATELJE

Sve informacije za škole i natjecatelje dostupne su putem internetske stanice Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih.

Informacije uključuju:

- pravila natjecanja
- tehničke opise
- pravila bodovanja
- model zadatka
- infrastrukturne popise
- dokumentaciju vezanu uz zdravlje i sigurnost
- druge informacije vezane uz natjecatelje.

7. ZDRAVLJE, SIGURNOST I OKOLIŠ

Specifična pravila zaštite na radu te zaštite okoliša u natjecateljskoj disciplini Slastičarstvo

- vatrogasne aparate i deke za gašenje požara za slastičarnu i prostor za prezentaciju slastica, kao i oznake za izlazak u slučaju evakuacije iz vatrenog okruženja kako bi se osigurala sigurnija natjecateljska okolina
- svaki natjecatelj mora imati pristup ručnom umivaoniku od nehrđajućim materijala sa toplom i hladnom vodom te tekućim sapunom i papirnatim ručnicima za ruke
Izvori opasnosti pri radu u slastičarni:
 - 1. Mehanički izvori opasnosti**
 - najčešći uzrok nezgoda na radu ručnim alatom ili strojevima je neispravan alat ili strojevi
 - upotreba alata ili strojeva u pogrešne svrhe također može biti uzrok nezgode
 - opasnost predstavljaju i dijelovi stroja ili predmeti koji mogu odletjeti iz stroja
 - svi alati s oštricama ili oštrim reznim plohamama moraju se uvijek, kada se ne koriste, odložiti u posebne kutije, torbe, i slično
 - alat koji se ne može popraviti, potrebno je baciti, te se nikako ne smije dopustiti njegovo ponovno korištenje
 - radna uniforma je sredstvo zaštite na radu od određenih mehaničkih opasnosti
 - 2. Opasnosti od padova**
 - padovi na istoj razini najčešće nastaju zbog loše konstrukcije ili neodržavanja poda
 - pod mora biti ravan i gladak, ali ne klizav
 - ako na podu slastičarne postoje kanalice ili otvori za sifone tada isti moraju biti zatvoreni i prekriveni zaštitnom rešetkom
 - 3. Opasnosti od električne struje**
 - potencijalne opasnosti predstavljaju neispravni radni strojevi ili oštećenja utičnica, kablova ili glavnog dijela - kućišta stroja. Stoga se prije početka rada uređaji uvijek prekontroliraju
 - ukoliko postoje naznake oštećenja pozove se električar, a neispravni strojevi se šalju na popravak ukoliko je isti moguć
 - neispravne strojeve ili alate nikad ne koristiti i ne popravljati sam
 - 4. Opasnosti od požara i eksplozija**
 - u slučaju požara sa masti i uljem ili na električnim instalacijama ne gasiti požar vodom i pjenom, nego prekinuti dotok zraka stavljanjem poklopca ili koristiti vatrogasni aparat sa ugljičnim dioksidom ili prahom
 - 5. Osobna zaštitna sredstva**
 - gumene rukavice za rad sa deterdžentima za pranje suda i jednokratne rukavice kod rada sa namirnicama u desertnim jelimaSvi natjecatelji i članovi Prosudbenog povjerenstva moraju se pridržavati propisanih pravila za nošenje radne odjeće i obuće, nakit i šminka nisu dozvoljeni.

Radna odjeća i obuća:

- radna bluza - bijela
 - radne hlače - crne, bijele i pepita uzorak
 - bijela anatomska obuća zatvorene na prstima
 - bijela kapa (s mrežicom za kosu ako je kosa dugačka)
 - radna pregača - crne ili bijele boje
 - kuhinjske krpe
- 6. Prva pomoć na radnom mjestu**
 - komplet za prvu pomoć prilagođen upotrebi slastičarne s kremama za opekotine i flasterima
 - 7. Zaštita okoliša**
 - provodit će se racionalnim korištenjem namirnica od strane natjecatelja



- odlaganjem eko otpada u kante za kompost
- razvrstavanjem ostalog otpada u predviđene kante za otpad prema vrsti otpada (papir, plastika, staklo...)

Svi natjecatelji trebaju znati kako koristiti svu opremu prije početka natjecanja, trebaju biti svjesni opasnosti u kuhinji i znati specifičnosti za zdravlje, sigurnost i okoliš.

SKICICA



- izrezivače
- plastična folija za čokoladne dekoracije (grafo folija)
- "češalj" za čokoladu
- špatulu za struganje čokolade
- pamučni stolnjak (za razvlačenje tijesta)
- ribež
- četkice za premazivanje
- tavu za palačinke
- cjeđilo
- kalup za Orehnjaču
- cjeđilo za agrume
- papir za pečenje

8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA

Smiju se upotrebljavati samo materijali i namirnice koje je priredio organizator/domaćin natjecanja, kao i uređaji i oprema, te pribor i alati prema gore navedenom popisu opreme i alata koji se koriste za izvođenje modula natjecateljske discipline, a koje može donijeti svaki natjecatelj.

- natjecateljima nije dozvoljeno donijeti gotove ili polugotove proizvode i elemente dekoracije
- ne smiju donijeti i koristiti pribor ili uređaje koji nisu navedeni pod 8.2.
- pravila će biti provjeravana od strane članova Prosudbenog povjerenstva a natjecatelji koji ne budu poštivali pravila bit će diskvalificirani

8.4. PREPORUČENO RADNO MJESTO ZA NATJECANJE

OPĆI POSTAV I SPECIFIKACIJE

Izgled i raspored radnog mjesta za natjecanje: SLASTIČARSTVO

- prostor za presvlačenje muških i ženskih natjecatelja
- radni prostor po natjecatelju 4 m x 2,5 m (10 m²)
- zajednički prostor za pripremu - 30 m x 6 m
- prostor za prezentaciju svih natjecateljskih slastica - unutar prostora natjecanja dužine 36 m i širine 1,5 m (54 m²)
- prostor za prosudbeno povjerenstvo - ocjenjivanje slastica - 8 m dužine i 5 m širine (40 m²)
- praonica suđa - 7,5 m x 6 m
- prostorija za inventar i suhe namirnice - 7,5 m x 6 m
- prostorija za izdavanje namirnica 7,5 m x 6 m
- prostorija za odmor i pisanje i sastavljanje menija - 7,5 m x 6 m
- prostor za skladištenje i izdavanje namirnica - 6 m x 5 m

Raspored radnih jedinica

Napomena:



- inventar za svaku radnu stanicu je jednak
- škola domaćin/organizator mora osigurati 12 jednakih radnih jedinica za natjecatelja
- detaljan popis inventara za svaku radnu jedinicu nalazi se u prilogu, na stranici [www.....](#)

Radne jedinice - popis potrebnog inventara:

- Ukupne dimenzije za radnu stanicu: 4 m x 2,5 m, a moraju imati sljedeće:
- ploča za kuhanje sa pećnicom ispod 80 x 65 x 85 cm od nehrđajućeg čelika
- parno-konvekcijska pećnica dimenzije 800x800x1150 sa pripadajućim postoljem i nosačima - 6 kom (jedan na svaka dva radna prostora)
- mikrovalna pećnica x 8
- hladnjaci sa zamrzivačem dimenzije:740x830x2010 mm, zapremine 650 lit. - 6 kom. (jedan na svaka dva radna prostora)
- radni stol s policama za odlaganje suđa i pribora, 240 x 65 x 80 cm od nehrđajućeg čelika
- pomoćna radna površina 180 x 65 x 85
- kuhinjski robot/multipraktik x 8
- grijače lampe za rad s šećerom x 8
- digitalne vage x 8
- zračni kist x 8
- 1 x kutija za male alate i sitni inventar može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2 o materijal, oprema i alat koje donosi natjecatelj
- nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje
- za svaku radnu jedinicu potrebna je jedna slavina sa sudoperom (dva korita) od nehrđajućeg čelika
- umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku
- stol za izlaganje slastica 120x80 - 12 kom. - ispred svake radne jedinice
- kanta za različite vrste otpada - bio otpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad

Praonica suđa:

- perilica suđa - praonica posuđa - 80x80 cm
- sudoper 3 m x 0,8 m s dva korita - praonica suđa
- police za odlaganje suđa - 220 x 80 cm - 2 kom.

Prostorija za inventar i suhe namirnice

- police za odlaganje inventara - 220 x 80 cm . 4 kom.
- ormar za sitni inventar - 200 x 100 x 80 cm - 1 kom
- obavezni inventar: inox posude za kuhanje raznih zapremina od 0,5 l do 4 l, inox zdjele raznih veličina, plastične posude za miješanje raznih veličina, tanjuri, pladnjevi ili ogledala za posluživanje slastica, posude s mjernim jedinicama za tekućinu, limove i kalupe za pečenje različitih veličina, cjedila različitih veličina i različite gustoće
- otvoreni stol za suhe namirnice s policama - 240 x 80 cm

Prostorija za izdavanje namirnica (brašno, jaja, šećer, maslac itd.)

- radni stol sa policom - 240 x 80 cm
- hladnjak dvostruki - 1340 x 800 x 2010 mm - 1 kom.
- hladnjak kombinirani sa zamrzivačem - 680 x 850 x 201 mm - 1 kom.
- noževi prema HACCP -u: 4 velika + 4 mala
- kanta za smeće - bio otpad, plastika, papir

Prostorija za odmor i pisanje i sastavljanje menija

- drveni stol - 240 x 80 cm
- stolice 17 kom.

Zajednički prostor za pripremu



- radni stol s policom - 600 x 2000 x 850 mm - 4 kom.
- mesoreznica - 4 kom.
- univerzalni stroj - 4 kom.
- vaga - 4 kom
- Šoker - 750 x 740 x 850/880 mm • dimenzija rashladnog prostora 610 x 410 x 410 mm • kapacitet 5 x GN 1/1 ili 600 x 400 mm • temperatura hlađenja : +3/-18°C - 2 kom.

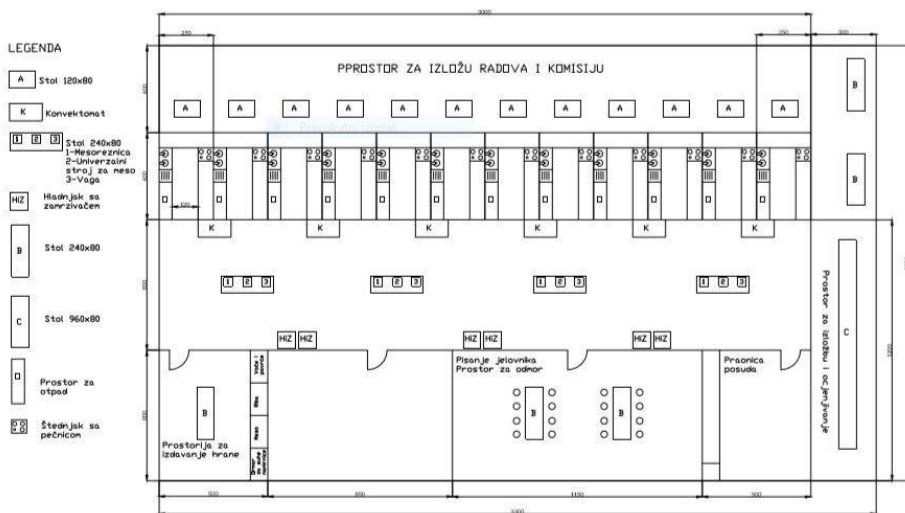
Prostor za prosudbeno povjerenstvo - ocjenjivanje slastica

- stol za ocjenjivanje - 960 x 80 cm

Prostorija probaj disciplinu

- drveni stol - 240 x 80 cm - 2 kom.

SLIKA PREPORUČENOG POSTAVA PROSTORIJE





9. PROMIDŽBA I VIDLJIVOST NATJECANJA

Ideje i mogućnosti promidžbe za slastičarstvo.

Primjeri:

- isprobaj vještinu pripremanja slastica
- ekrani za prikaze
- opisi modela zadataka
- veće razumijevanje aktivnosti natjecatelja
- profili natjecatelja
- stranice s elektronskim portfeljem
- mogućnosti za karijere

- isprobaj vještinu pripremanja slastica
- za posjetitelje osigurati prostor gdje će sami moći probati izraditi neke segmente iz natjecateljskih modula koji se odvijaju taj dan (npr. razvući vodeno-vučeno tijesto, izraditi dekoraciju od čokolade, izraditi različite oblike i figurice od šećerne mase...)

- ekrani za prikaze
- postavljanje LCD zaslona na kojima će se moći pratiti natjecanje učenika u pripremanju slastica po modulima
- preporuka školi domaćinu da od prikupljenih videozapisa napravi promotivni film za slastičarstvo

- opisi modela zadatka
- u zajedničkom prostoru na panoima ili oglasnim pločama za svaku disciplinu koja se odvija u tom prostoru napisati cijeli Model zadatka sa svim modulima koji će biti vidljiv sve dane natjecanja
- omogućiti da modul 6. Presentacija i promocija proizvoda može slušati i gledati veći auditorij jer će učenici pred Prosudbenim povjerenstvom prezentirati i promovirati pomoću PP prezentacije svoje slastice koje su taj dan izradili.

- veće razumijevanje aktivnosti natjecanja
- na oglasnoj ploči će za vrijeme natjecanja i u blizini prostora gdje se učenici natječu biti izložen opis modula natjecanja koji se održavaju taj dan kako bi posjetitelji bili upoznati s temama natjecanja toga dana

- profili natjecatelja
- na državnom natjecanju učenika ne bi trebalo isticati profile natjecatelja, preporuka je da učenici ne bi trebali imati oznake škola iz kojih dolaze kako bi članovi Prosudbenog povjerenstva bili što nepristraniji

- mogućnost za karijere
- osigurati prostor poslodavcima zainteresiranima za zapošljavanje iz sektora Turizam i ugostiteljstvo



10. ODRŽIVOST

Održivost u natjecateljskoj disciplini Slastičarstvo je vidljiva kroz:

- reduciranje količina namirnica potrebnih za natjecanje
- upotrebu sezonskih namirnica
- upotrebu ekoloških namirnica
- kroz iskorištenost namirnica i odvajanjem otpada
- slastice izrađene na natjecanju će se iskoristiti

SKICA