

TEHNIČKI OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE KUHARSTVO

SKOLICA



world skills
Croatia

SADRŽAJ

SADRŽAJ	2
1. UVOD	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
1.1. NAZIV I OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE	Error! Bookmark not defined.
1.1.1. NAZIV NATJECATELJSKE DISCIPLINE.....	Error! Bookmark not defined.
1.1.2. OPIS VEZANIH KVALIFIKACIJA, ZANIMANJA I RADNIH MJESTA	Error! Bookmark not defined.
1.2. SADRŽAJ, RELEVANTNOST I VAŽNOST OVOG DOKUMENTA.....	4
1.3. POVEZANI DOKUMENTI.....	5
2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE	5
2.1. OPĆE NAPOMENE VEZANE UZ SPECIFIKACIJU STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE	5
2.2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE	6
3. PRAVILA VRJEDNOVANJA	12
3.1. OPĆE SMJERNICE.....	12
4. PRAVILA BODOVANJA	12
4.1. OPĆE SMJERNICE.....	12
4.2. KRITERIJI VRJEDNOVANJA.....	12
4.3. VRJEDNOVANJE I BODOVANJE PROSUDBOM.....	14
4.4. VRJEDNOVANJE I BODOVANJE MJERENJEM	14
4.5. VRJEDNOVANJE – PREGLED.....	14
4.6. ZAVRŠETAK SPECIFIKACIJE VRJEDNOVANJA VJEŠTINA	14
4.7. PROCEDURA VRJEDNOVANJA VJEŠTINE	15
5. MODEL ZADATKA	19
5.1. OPĆE SMJERNICE.....	19
5.2. FORMAT/STRUKTURA MODELA ZADATKA	19
5.3. RAZVOJ MODELA ZADATKA.....	20
5.3.1. TKO RAZVIJA MODEL ZADATKA.....	20
5.3.2. RASPORED RAZVOJA MODELA ZADATKA.....	20
5.4. ODABIR ZADATKA za natjecanje	21
5.5. OBJAVLJIVANJE MODELA ZADATKA I PRAVILA BODOVANJA.....	Error! Bookmark not defined.
6. INFORMACIJE I KOMUNIKACIJA	22
6.1. RASPRAVNI FORUM.....	22
6.2. INFORMACIJE ZA NATJECATELJE	22
7. ZDRAVLJE, SIGURNOST I OKOLIŠ	23
8. MATERIJALI I OPREMA	24
8.1. INFRASTRUKTURNI POPIS.....	24
8.2. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSI NATJECATELJ/MENTOR.....	24
8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA.....	25
8.4. PREPORUČENO radno mjesto za natjecanje	25
<i>Opći postav i specifikacije</i>	26
<i>SLIKA PREPORUČENOG POSTAVA PROSTORIJE</i>	27
9. PROMIDŽBA I VIDLJIVOST NATJECANJA	28
9. ODRŽIVOST	28

1. UVOD

1.1. NAZIV I OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE

1.1.1. NAZIV NATJECATELJSKE DISCIPLINE

Kuharstvo

1.1.2. OPIS VEZANIH KVALIFIKACIJA, ZANIMANJA I RADNIH MJESTA

U disciplini kuharstvo mogu se natjecati učenici koji se obrazuju za stjecanje sljedećih kvalifikacija – kuhar i turističko-hotelijski komercijalist.

Ključni poslovi:

Profesionalni kuhar je osoba koja obavlja niz djelatnosti u određenom ugostiteljskom objektu kao što su restorani, hoteli (uključujući visoke klase restorana i hotela), odmarališta, bolnice, lječilišta, privatni domovi, objekti za dostavu hrane – catering i slično. Ključni poslovi koje obavlja kuhar uključuju cjelokupan radni proces odnosno nabavku i primanje namirnica, skladištenje namirnica, pripremanje namirnica, gotovljenje namirnica (jela) i izdavanje jela. Također, kod gotovljenja namirnica (jela) kuhar mora dobro poznavati i moći točno odrediti tehnologiju pripremanja namirnica (hrane) kao i njihovu toplinsku obradu. Na poslijetku mora posjedovati znanje i vještine za pravilnu i pravovremenu podjelu hrane na pojedinačne obroke, te garniranje i dekoriranje samoga jela. Profesionalni kuhar mora posjedovati vještine i znanje da zna pripremiti sve vrste hladnih predjela i jela, juha, glavnih gotovih jela, priloga, variva i garnitura, salata i deserata prema određenom jelovniku ili meniju. Pri tome mora znati poštivati recepte i količinske normative za upotrebu pojedinih namirnica u obrocima. Osim navedenih ključnih poslova osobe koje se profesionalno bave kuharskim zanimanjem moraju biti u mogućnosti bilježiti podatke za dnevni obračun upotrijebljenih namirnica, izdanih obroka, hrane te kontrolu skladišta i zaliha namirnica. Kuhari također brinu o održavanju strojeva i uređaja u kuhinji, kako bi oni bili ispravni i tehnički postojani, brinu o osobnoj higijeni, ali i higijeni radnog prostora.

Vještine:

Vještina koje kuhar mora posjedovati i očekivanja gostiju variraju ovisno o radnom mjestu i kategorizaciji objekta u kojem radi. Te vještine podrazumijevaju odabir i pripremu namirnica, određivanje tehnologije pripremanja hrane i njezino gotovljenje (korištenjem različitih vrsta tehnoloških postupaka - kuhanje, pečenje, prženje, pirjanje i drugo), kao i pripremu za posluživanje jela. Kuhar usvaja i primjenjuje znanja o količinskim normativima, programiranju i planiranju prehrane te higijenskim i tehničkim propisima. Na osnovi normativa i zahtjeva ugostiteljskoga objekta u kojemu rade, kuhari sastavljaju dnevne i tjedne meni karte i jelovnike. Temeljem odabranih jela, priprema i vrši kalkulaciju za izračun prodajne cijene jela. Također, mora poznavati različite specifične jelovnike, npr. dijetalne, vegetarijanske, makrobiotičke, one prilagođene pojedincu (npr. prehrana sportaša), te različita jela Hrvatske nacionalne kuhinje, ali i važnijih svjetskih kuhinja. Kako se sve namirnice ne troše isti dan, kuharova je dužnost da ih zna pravilno skladištiti i čuvati od kvarenja. Kuhar mora imati dobre radne navike, redovno održavati čistoću i osobnu higijenu, biti predani sustavnom radu te imati razvijen smisao za ljepotu, estetiku i stvaralaštvo. Također, kuhari trebaju imati smisla za organizaciju posla i pravilan vremenski raspored. Važna osobina kuhara je kreativnost u spravljanju jela, korištenju različitih začina i dekoriranju gotovih obroka. Kao vrlo važna vještina u zanimanju je i cjeloživotno obrazovanje. Kultura rada i značajke zanimanja zahtijevaju da izobrazba bude stalna tj. da ne staje na onome stečenom i naučenom u školi. Prema tome kuharsko zanimanje traži stalno napredovanje i proširivanje stručnog znanja koje se postiže redovitim školovanjem, redovitim usavršavanjem i dugotrajnim radom na stručnim poslovima. Kao vrlo važna vještina potiče se i poznavanje stručne terminologije na francuskom jeziku, kao i poznavanje nekog od važnijih svjetskih jezika. Kuhari moraju poznavati osnove francuskog jezika, s obzirom na to da se francusko nazivlje u kuharstvu primjenjuje kao međunarodno. Kuharsko zanimanje je kompleksno, zato osoba mora imati razvijene socijalne i komunikacijske vještine. Učinkovite komunikacijske vještine su ključne za kuhara.

Profesionalna kuhinja je dinamično radno okruženje gdje ekipe kuhara specijaliziranih za različite pripreme jela rade zajedno kako bi proizveli cijeli obrok. Uređen i organiziran kuhinjski tim neophodan je za kvalitetno izvršavanje radnih zadataka kako bi priprema i serviranje jela zadovoljilo vrlo kratke vremenske okvire. Osim toga, kuhinjska ekipa mora učinkovito raditi s drugim odjelima u hotelu ili restoranu kako bi se osiguralo dobro cjelokupno iskustvo za gosta.

Specifičnosti struke

Kuhar tijekom obavljanja poslova poštuje visoke higijenske standarde, pazi na higijenu i čistoću prostora i sredstava s kojima radi, te vodi brigu o skladištenju nepotrošenih namirnica. Za kuharske poslove traže se tjelesno zdrave osobe. Osobito je važno da imaju zdrav koštano–mišićni i dišni sustav, zdravu kožu, uredan vid raspoznavanja boja te razvijene osjete okusa i mirisa. Radni ritam kuhara ovisi o vrsti ugostiteljskog objekta u kojem rade te o broju gostiju koji može jako varirati tijekom radnog dana. Većina kuhara radi u smjenama, noću, sve dane u tjednu, vikendima i blagdanima.

Kuhari, kao osobe koje rade s hranom, podliježu obveznom sanitarnom pregledu, čime se od moguće zaraze štite korisnici ugostiteljskih usluga, a i sami kuhari. Strogo održavanje osobne higijene, higijene namirnica, hrane i radnog prostora ključan je sveprisutan zahtjev u kuhinji. Nemogućnost ispunjavanja tog zahtjeva može dovesti do nepopravljive štete ugledu i poslovanju restorana, ali i profesionalnom ugledu kuhara.

Radno okruženje

Moderne kuhinje u ugostiteljskim objektima opremljene su složenom opremom koja se mora pažljivo koristiti kako bi se izbjegle nesreće i ozljede. Kuhinje su potencijalno opasna mjesta za rad. Osoblje radi pod jakim pritiskom, često u zatvorenom prostoru, radi se s vrućom hranom i opasnim alatima i opremom, napravama pod pritiskom prostorijama sa skliskim podovima i slično. Kuhari rade u raznim ugostiteljskim objektima, a to podrazumijeva različite uvjete u kojima obavljaju svoj posao. Posao kuhara odvija se u uvjetima velikih temperaturnih promjena, među jakim mirisima, u zapari i isparavanju, u vlazi i buci. Iz tog razloga vrlo je važno da se kuhar maksimalno prilagodi radnom okruženju i prihvati sve pozitivne organizacijske i stručne kvalitete radnog procesa i prostora. Prilagodba radnom okruženju podrazumijeva i prilagodbu drugim zaposlenicima. Ta je karakteristika neizbježna i uvjet je da posao bude dobro obavljen.

Važnost praćenja trendova

Uz navedene poslove, koje obavljaju uglavnom svi kuhari ovisno o vrsti ugostiteljskog objekta, mnogi imaju i posebne radne zadatke. Kuhari koji u restoranima pripremaju jela po narudžbi moraju znati pripremiti brojna jela, a katkada i vrlo rijetke i komplicirane specijalitete. Vrlo je važno da ta jela – osim što trebaju biti vrlo ukusna – moraju biti i atraktivno prezentirana i poslužena. Očekuje se da će stvoriti i prilagoditi jela koja zadovoljavaju očekivanja zahtjevnih gostiju koji su navikli posjećivati ekskluzivne restorane. Moderni trendovi u kuhinji fluktuiraju pa je važno da vrhunski kuhar zadrži korak s tim trendovima i prilagođava svoje proizvode i usluge u skladu s tim. Gost koji želi doživjeti fino blagovanje očekuje nezaboravan doživljaj obroka koji uključuje ugodan ambijent restorana, uslužnost i izuzetno pripremljena jela.

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. Odražavat 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
	<p>Pojedinac treba poznavati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cjelokupan radni proces suvremene ugostiteljske kuhinje • organizaciju rada ugostiteljskog objekta pružatelja ugostiteljskih usluga • važnost učinkovitog timskog rada • prihvatiti sve pozitivne organizacijske i stručne kvalitete u organizaciji radnog procesa i raditi na podizanju i unapređenju razine struke • uporabu i održavanje inventara i specijalnih alata koji se koriste u kuhinji • važnost kontinuiranog profesionalnog razvoja i znanja o aktualnim trendovima u kulinarstvu • kreirati jelovnik i menu za različite prigode i situacije, a unutar ograničenja proračuna • važnost i ulogu profesionalnog kuhara u pripremi jela • prilikom obavljanja posla pravilno upotrebljavati stručno nazivlje i terminologiju • pravila vezana za zdravlje, sigurnost i zaštitu okoliša 	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> • učinkovito funkcionirati u svim područjima kuhinje • 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 • koristiti specijalne strojeve, aparate i radni inventar • upotrebljavati ekološke standarde razvrstavanja otpada • koristiti i upotrebljavati racionalno izvore energije koji se koriste u kuhinji • održavati čistoću i sigurnost s ciljem zaštite materijala • odabrati odgovarajući alat ili opremu za svaki zadatak • organizirati radne aktivnosti za pripremu jednog jednostavnog jela i za pripremu složenih menija • efikasno obavljati posao u svim dijelovima ugostiteljske kuhinje • procijeniti vrijeme i sredstva potrebna za rad • znati pravilno postupiti i otkloniti sve konfliktne situacije koje mogu narušiti radnu atmosferu i odnos među zaposlenicima • prilagoditi radne metode nepredviđenim radnim situacijama • iznositi svoja mišljenja i stavove koji će doprinijeti boljoj organizaciji rada • osmisliti nove recepte i jela, te ih prilagođavati i razvijati za potrebe različitih vrsta gostiju • zadati realne i ostvarive ciljeve • voditi računa za unapređenje vlastitih znanja i sposobnosti • s pažnjom se odnositi prema svim dobrima radnog okruženja 	

2	Komunikacijske vještine i međuljudski odnosi	5
	<p>Pojedinac treba poznavati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • karakteristike različitih tipova i stilova pripremanja, gotovljenja i posluživanja hrane • običaje određenog naroda, njihovu vjeru, podneblje, povijest i kulturu poradi što bolje komunikacije sa pojedinim gostom, ali i u svrhu pripreme i gotovljenja specifične vrste jela • utjecaj različitih načina serviranja i pripreme jela • važnost vizualnog izgleda menija i jelovnika kao sredstva ponude i prodaje jela • važnost osobnog izgleda kod pristupa i komunikacije s gostom • važnost učinkovite komunikacije unutar radnog tima, sa dobavljačima i gostima 	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> • komunicirati sa kolegama, timom i gostima • primijeniti odgovarajući način pripreme i gotovljenja hrane s obzirom na vrstu i porijeklo gostiju • pokazati svijest o gostoprilstvu koje je usmjereno prema korisnicima usluge - gostima • pružiti savjete i smjernice o provedbi kuhinjskih poslova voditeljima, kolegama i gostima • predložiti optimalna rješenja koja će za cilj imati unaprjeđenje rada kuhinje, timskog rada i interakcije s gostima • planirati i provoditi promociju jela • obratiti pozornost na osobnu čistoću i izgled u svakom trenutku 	
3	Zdravstvena sigurnost hrane	12
	<p>Pojedinac treba poznavati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zakone i dobru praksu koja se odnosi na kupnju, skladištenje, pripremu, termičku obradu i posluživanje hrane • zakonske regulative za siguran rad u kuhinji i pravilno korištenje ugostiteljske opreme • mjere i uvjete za kontrolu opasnosti i osiguranje prikladnosti hrane za konzumaciju u skladu s njezinom namjenom • zdravstveno ispravnu hranu proizvedenu uz odgovarajuće higijenske mjere od primarne proizvodnje do gotovog proizvoda • uzroke kvarenja hrane • skup mjera i akcija koje sprječavaju kontaminaciju namirnica uzročnicima opasnim za zdravlje ili njihovim toksinima tijekom primarne proizvodnje, prerade i skladištenja • pokazatelje kvalitete za svježiu i konzerviranu hranu 	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> • voditi računa o sanitarnim propisima za hranu i njeno skladištenje, pripremu, termičku obradu i serviranje prema HACCAP standardima • osigurati da se sva radna područja održavaju čistim na temelju najviših standarda HACCAP koncepta do posljednjih detalja • raditi na siguran način i pridržavati se propisa o sprečavanju nezgoda • koristiti sve alate i opremu na siguran način i prema uputama proizvođača • promicati zdravstvenu ispravnost i higijenu hrane u okviru radnog okruženja • prepoznati i ocijeniti svježiu pojedine vrste živežnih namirnica 	

4	Poznavanje i priprema živežnih namirnica	20
	<p>Pojedinac treba znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tržišne cijene sastojaka i povezanost između cijena i kvalitete • porijeklo i vrste sastojaka koje se koriste u kuhinji • podjelu voća i povrća, začina i mirodija s obzirom na jestivi dio biljke • vrste živežnih namirnica životinjskog podrijetla • razliku između pojedinih vrsta mesa (govedina, teletina, svinjetina i sl.) • nutritivna svojstva sastojaka • učinak metoda termičke obrade na različite vrste živežnih namirnica • pravilan omjer namirnica u kreiranju jela, menija i jelovnika • različite tipove i stilove jelovnika i menija s obzirom na vrstu namirnice • dostupnost u korištenju sezonskih namirnica • utjecaj kulture, religije, tradicije i zdravstvenih problema na izbor jela • problematiku vezanu uz održivost i etiku porijekla pojedinih živežnih namirnica • razliku između pojedinih vrsta mesa (govedina, teletina, svinjetina i sl.) • dijelove mesa domaće stoke, peradi i divljači • rasijecanje svih vrsta mesa na dijelove za termičku obradu • podjelu morskih i slatkovodnih riba • načini pripreme riba, rakova, školjki i glavonožaca za termičku obradu • dijelove i vrste riba koje se koriste u kuharstvu • način rezanja i filetiranja ribe • pravilno rukovati smrznutim namirnicama i poluproizvodima • odabrati ispravan termički postupak za gotovljenje riba, rakova, školjki i glavonožaca • način rezanja voća i povrća • odabrati prikladan način termičke obrade određenih dijelova voća i povrća • metode pripremanja različitih vrsta osnova jela te njihovu upotrebu • opremu i alate koji se koriste u mesnici, ribarnici i pripremnici povrća • sigurnu uporabu i održavanje alata, osobito noževa 	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> • savjetovati o nabavi sastojaka/živežnih namirnica i opreme • odabrati kvalitetne sastojke i namirnice koje će odgovarati standardima za menu, njegov proračun i prigodu kojoj je on namijenjen • poštivati i standarde kvalitete kako bi udovoljili gostima, njihovim očekivanjima i zahtjevima • prepoznati znakove kvalitete i svježine živežnih namirnica • prepoznati nekvalitetnu živežnu namirnicu • odabrati odgovarajući tehnološki postupak i namirnice potrebne za pripremu, gotovljenje i posluživanje različitih specijaliteta prilagođenih pojedincu • izraditi menije i jelovnike za različite vrste situacija i prigoda • odabrati namirnice za izradu različitih vrsta menija - vegetarijanski, makrobiotički, dijetalni i sl. • prepoznati pojedinu vrstu i oblik mesa: meso domaće stoke, divljači, peradi, riba rakova, školjaka i glavonožaca • pripremiti ribu za termičku obradu • pripremiti različite vrste osnova jela • odraditi pripremne poslove - mise en place 	

	<ul style="list-style-type: none"> • samostalno izvesti pripremne radove za različite vrste običnih i svečanih obroka • napraviti pripremu za gotovljenje tijesta, pekarskih proizvoda i deserata • pripremati razne vrste domaćih tijesta • odabrati i zgotoviti različite vrste tvorničkih tjestenina • pravilno i u skladu s normativom oblikovati određeni dio mesa (odrezak, kotlet, steak, beefsteak, file, sote i sl.) 	
5	Primjena metoda gotovljenja živežnih namirnica	26
	<p>Pojedinac mora znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • različite vrste termičke obrade namirnica i njihovog utjecaja na namirnice • svrhu termičke obrade namirnica • različite vrste termičke obrade hrane (kuhanje, pečenje, pečenje na žaru, pirjanje, pečenje u pećnici, poprženje, pohanje, prženje i sl.) • odrediti ulogu termičke obrade pri sastavljanju jelovnika i menija • učinke termičke obrade na sastav namirnica • moderne načine termičke obrade hrane (sporo kuhanje, sou vide, kuhanje bez masnoće i sl.) • vrste umaka koji se koriste u profesionalnoj kuhinji i pravila za izradu umaka • podjelu i vrste juha u kuharstvu • klasične priloge i garniture koji se poslužuju uz određenu vrstu jela 	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> • odabrati odgovarajuću opremu za metodu kuhanja - termičku obradu • koristiti ispravnu metodu gotovljenja hrane za svaku vrstu živežne namirnice i svako jelo • upotrijebiti sve poznate vrste tehnoloških postupaka • voditi računa o trajanju određenog tehnološkog postupka • poznavati temperaturne vrijednosti za svaki tehnološki postupak • prepoznati promjene koje nastaju u količini i sadržaju živežnih namirnica zbog djelovanja tehnološkog postupka • kombinirati i primjenjivati različite metode gotovljenja hrane istodobno • voditi računa o gubicima koji nastaju tijekom gotovljenja određenih vrsta živežnih namirnica • odabrati namirnicu, tehnološki postupak i način posluživanja određenog jela • uskladiti metode pripremanja i gotovljenja s gastronomskim pravilima • slijediti recepte i prilagoditi ih prema potrebi • pripremiti različite vrste jela kao što su: <ul style="list-style-type: none"> • umaci • hladna i topla predjela • juhe • jela (gotova i po narudžbi) od mesa, peradi i divljači, riba, rakova, školjaka i glavonožaca • priloge, variva i garniture • salate • specijaliteta i međunarodna jela • jela posebnih oblika ishrane - vegetarijanska, makrobiotička, dijetalna i sl. • jela od riže i tjestenine • desertna jela • pripremati i gotovati jela koja kombiniraju različite vrste živežnih namirnica • proizvoditi zanimljiva i inovativna jela • pripremati regionalna, nacionalna i internacionalna jela koristeći tradicionalne recepture i karakteristične tehnološke postupke • pripremati jela za različite vrste dnevnih i svečanih obroka • primjenjivati suvremenu tehnologiju i metodologiju u pripremi jela 	

6	Prezentacija jela	25
	<p>Pojedinac mora poznavati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • važnost prezentiranja hrane kod konzumacije jela • opremu na kojoj će određeno jelo biti posluženo • redoslijed slaganja hrane na tanjuru • temperaturu posluživanja određene vrste jela (hladnog, toplog) • nove trendove u prezentaciji jela • načine nuđenja i prezentacije jela i njihov utjecaj na gosta • prihvatljive dekoracije za tradicionalna jela • važnost poštivanja normativa za restorane koji nude jela po narudžbi, pansionere i ugostiteljske objekte koji se bave cateringom • način prezentiranja hrane na buffetu 	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sastaviti komponente obroka kako bi se dobilo kompletno jelo (npr., mesno jelo, umak, prilog, salata) • izbistriti, zgušnjavati i poboljšati juhe i umake • pripremiti i predstaviti hladna predjela, juhe, topla predjela, glavna gotova jela, umake, salate i desertna jela • pripremiti i prezentirati jela za hladni, topli buffet i samoposluživanje • osmisлити i pripremiti dekoracije i koristiti ih za učinkovito prezentiranje jela • prilagoditi pripremu i oblike tanjura načinu serviranja • dodavati začine i začinsko bilje prema potrebi i vrsti jela • prezentirati jela kako bi se poboljšao doživljaj obroka • prezentirati jela koristeći raznovrsnu opremu za posluživanje, kao što su pladnjevi, tanjuri, ovali i slično posuđe za održavanje temperature jela, a sve sa svrhom postizanja što boljeg općeg i atraktivnijeg dojma o jelu • na vrijeme i prema pravilima struke zgotoviti i poslužiti određenu vrstu jela 	
7	Narudžba, skladištenje, troškovi i kontrola hrane	7
	<p>Pojedinac treba znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cjelokupan radni proces suvremene ugostiteljske kuhinje • administrativno računsko poslove suvremene ugostiteljske kuhinje • proces nabave, primanja i skladištenja određenih vrsta namirnica i opreme • uobičajene uvjete plaćanja i isporuke • metodu izračuna prodajne cijene jela temeljene na cijeni namirnica • važnost ekonomičnosti i efikasnosti u pripremi hrane • vanjske i unutarnje čimbenike koji utječu na konačnu cijenu jela • tehnološka rješenja za narudžbe, obračun prodaje i skladišta • sezonsku dostupnost određenih vrsta namirnica • raspon cijena određenih vrsta namirnica tijekom godine • raspone i prednosti lokalnih, nacionalnih i međunarodnih dobavljača 	

<p>Pojedinac mora biti u mogućnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • odabrati dobavljača na temelju kvalitete, usluge, njegovih mogućnosti i cijene • pripremiti dnevne zalihe namirnica • naručiti potrebne namirnice i potrošne materijale kako bi se zadovoljile dnevne ili tjedne potrebe poslovanja • surađivati s dobavljačima u cilju postizanja najbolje cijene i kvalitete robe • popuniti i poslati on-line narudžbu za određenu vrstu robe • preuzeti i provjeriti robu prilikom isporuke i provjeriti svu dostavljenu dokumentaciju • procijeniti kvalitetu i svježinu pojedine vrste robe i živežnih namirnica • surađivati s dobavljačima u cilju točne isporuke kvalitetne robe • odabrati odgovarajuću temperaturu skladišta za pojedine vrste roba i živežnih namirnica • održavati potrebne uvjete za održavanje svježine različitih vrsta roba i živežnih namirnica • uskladiti narudžbu robe s mogućnostima i kapacitetima skladišta • izraditi narudžbu, kontrolu i evidenciju zaliha ručno ili putem korištenje IT-a • voditi cjelokupnu kuhinjsku administraciju • odrediti maržu i prodajnu cijenu za svako pojedino jelo • ispravno pohraniti robu i živežne namirnice u svježem, smrznutom, rashlađenom i suhom stanju 	
<p>UKUPNO</p>	<p>100%</p>

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 specifikacije standarda	KRITERIJ					UKUPNA OCJENA PO CJELINI
	A Hladna predjela	B Juhe	C Topla predjela	D Glavna jela	E Desertna jela	
1. Organizacija posla i samostalno upravljanje	1	1	1	1	1	5
2. Komunikacijske vještine i međuljudski odnosi	1	1	1	1	1	5
3. Zdravstvena sigurnost hrane	3	2	2	2	3	12
4. Poznavanje i priprema živežnih namirnica	5	4	4	4	3	20
5. Primjena metoda gotovljenja živežnih namirnica	5	4	7	8	2	26
6. Presentacija jela	8	2	4	8	3	25
7. Narudžba, skladištenje, troškovi i kontrola hrane	2	1	1	1	2	7
UKUPNA OCJENA PREMA KRITERIJU	25	15	20	25	15	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 vrednovanja; prosudbu i mjerenje, prosudbeno povjerenstvo sastojat će se od 3-5 vrednovatelj.

Dobra praksa vrednovanja 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 VREDNOVANJA VJEŠTINA

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

PRIMJER TABLICE KRITERIJA

CJELINA	KRITERIJ	BODOVI		
		PROSUDBA	MJERENJE	UKUPNO
A	Hladna predjela	20	5	25
B	Juhe	10	5	15
C	Topla predjela	15	5	20
D	Gotova jela	20	5	25
E	Desertna jela	10	5	15
UKUPNO		75	25	100

4.7. PROCEDURA VREDNOVANJA 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 vrednuju elemente koji donose otprilike isti postotak bodova.

Kriterij A –Hladna predjela - 25

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom prosudba 20

- poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki hladnih predjela
- poznavanje normativa jela za pripremanje hladnih predjela
- pravilan omjer namirnica prema radnom zadatku
- pripremanje namirnica životinjskog podrijetla
- pripremanje namirnica biljnog podrijetla
- pravilnu primjenu tehnološkog postupka
- način prezentiranja i posluživanja hladnog predjela
- čistoću i higijenu tanjura za posluživanje hladnog predjela jela
- vizualnu pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost, maštovitost)
- dekoraciju i prezentaciju hladnog predjela
- okus i tekstura pripremljenog predjela

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom mjerenja 5

- higijenu radnog prostora - podove, radne stolove, sudoper, posuđe, pribor
- poznavanje faza radnog procesa suvremene ugostiteljske kuhinje
- primjenu pravila zaštite na radu za svaku zadanu fazu radnog procesa
- pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara potrebnog za izvršavanje pojedinog modula natjecanja
- pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad
- pravilno i racionalno korištenje svih izvora energije
- prepoznavanje različitih vrsta namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
- procjenu svježine i kvalitete pojedine živežne namirnice
- iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica
- zastupljenost zadanih namirnica u zadanom hladnom predjelu
- količina jela na inventaru za posluživanje

Kriterij B –Juhe - 15

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom prosudbe: 10

- poznavanje karakteristika različitih vrsta juha – bistre, guste
- pripremu i gotovljenje bistre i određene vrste krepke juhe (pojačane, specijalne pojačane)
- pripremu i gotovljenje krem, ragu, kašaste, sluzave, narodne i hladne juhe
- poznavanje normativa namirnica za pripremanje određene vrste juhe
- pravilan omjer namirnica/sastojaka biljnog i životinjskog podrijetla u izvedbi radnog zadatka
- izbor i primjenu pravilnog tehnološkog postupka za gotovljenje juha
- faze gotovljenja različitih vrsta juha
- način prezentiranja i posluživanja juhe
- čistoću i higijenu tanjura/inventara za posluživanje juhe
- vizualnu pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost, maštovitost)
- količinu juhe za određeni broj osoba
- prezentaciju juhe u određenom inventaru
- okus i tekstura juhe
- pripremanje različitih priloga kod određene vrste juhe – bistre, guste

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom mjerenja: 5

- higijenu radnog prostora - podove, radne stolove, sudoper, posuđe, pribor
- poznavanje faza radnog procesa suvremene ugostiteljske kuhinje
- primjenu pravila zaštite na radu za svaku zadanu fazu radnog procesa
- pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara potrebnog za izvršavanje pojedinog modula natjecanja
- pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad
- pravilno i racionalno korištenje svih izvora energije
- procjenu svježine i kvalitete pojedine živežne namirnice
- prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
- iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica
- količina jela na inventaru za posluživanje u zadanom vremenu

Kriterij C – Topla predjela - 20

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente prosudbom: 15

- poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki toplih predjela
- pripremanje toplih predjela od različitih vrsta živežnih namirnica – tijesta (domaće tijesto, tvornička tjestenina), povrća, gljiva, mesa, riže, riba, rakova, školjaka i glavonožaca, jaja
- poznavanje normativa jela za pripremanje toplih predjela
- pravilan omjer i vrstu namirnica za pripremu toplog predjela od različitih vrsta živežnih namirnica
- izbor i pravilnu primjenu tehnološkog postupka za gotovljenje raznih toplih predjela
- pravilno pripremanje umaka uz razna topla predjela
- pravilno pripremanje nadjeva za punjena topla predjela
- oblikovanje toplog predjela
- način prezentiranja i posluživanja toplog predjela
- čistoću i higijenu tanjura za posluživanje toplog predjela
- vizualnu pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost, maštovitost)
- dekoraciju i prezentaciju toplog predjela
- okus i tekstura toplog predjela

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente mjerenjem: 5

- higijenu radnog prostora - podove, radne stolove, sudoper, posuđe, pribor
- poznavanje faza radnog procesa suvremene ugostiteljske kuhinje
- primjenu pravila zaštite na radu za svaku zadanu fazu radnog procesa
- pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara potrebnog za izvršavanje pojedinog modula natjecanja
- pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad
- pravilno i racionalno korištenje svih izvora energije
- prepoznavanje različitih vrsta namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
- poznavanje različitih vrsta toplih predjela
- procjenu svježine i kvalitete pojedine živežne namirnice za pripremu toplog predjela
- iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica
- zastupljenost zadanih namirnica u zadanom toplom predjelu
- količina jela na inventaru za posluživanje u zadanom vremenu

Kriterij D – Gotova - glavna jela; jela po narudžbi - 25

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente prosudbom: 20

- poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki glavnih mesnih jela, jela po narudžbi
- poznavanje normativa za glavna mesna jela
- poznavanje normativa za jela po narudžbi
- pravilan omjer namirnica/sastojaka biljnog i životinjskog podrijetla u izvedbi radnog zadatka

- pripremu, rezanje i oblikovanje različitih vrsta mesa domaće stoke, peradi, divljači, riba, rakova, školjaka i glavonožaca
- pravilno pranje, čišćenje i oblikovanje namirnica biljnog podrijetla prema radnom zadatku
- pravilan odabir i korištenje određenog tehnološkog postupka za pojedine vrste živežnih namirnica
- pravilan odabir i korištenje određenog tehnološkog postupka za gotova jela i jela po narudžbi
- priprema i odabir priloga za gotova jela i jela po narudžbi
- način prezentiranja i posluživanja gotovog jela i jela po narudžbi
- čistoću i higijenu tanjura za posluživanje gotovog jela i jela po narudžbi
- vizualnu pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost, maštovitost)
- dekoraciju i prezentaciju jela
- okus i tekstura gotovog jela i pripadajućeg priloga
- poznavanje i značajke gotovih jela za različite oblike ishrane – vegetarijanska, makrobiotička, dijetalna, prehrana sportaša
- poznavanje i značajke gotovih jela Hrvatske nacionalne kuhinje

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente mjerenjem: 5

- higijenu radnog prostora - podove, radne stolove, sudoper, posuđe, pribor
- poznavanje faza radnog procesa suvremene ugostiteljske kuhinje
- primjenu pravila zaštite na radu za svaku zadanu fazu radnog procesa
- pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara potrebnog za izvršavanje pojedinog modula natjecanja
- pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad
- pravilno i racionalno korištenje svih izvora energije
- prepoznavanje različitih vrsta namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
- poznavanje priloga uz gotovo jelo i jelo po narudžbi
- procjenu svježine i kvalitete pojedine živežne namirnice
- zastupljenost zadanih namirnica u zadanom gotovim jelima i jelima po narudžbi
- iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica
- količina jela na inventaru za posluživanje u zadanom vremenu

Kriterij E - Desertna jela - 15

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente prosudbom: 10

- poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki desertnih jela
- poznavanje normativa za različite vrste desertna jela
- poznavanje i priprema desertnih jela od različitih vrsta tijesta – dizano, prhko, tekuće, vodeno/vučeno, lisnato i hrustavo tijesto
- poznavanje i pripremu raznih biskvitnih smjesa
- pripremanje osnovne kreme za torte, kuhane kreme za nadijevanje, tekuće kreme za prelijevanje, kuhane voćne kreme, pjenaste kreme
- pripremu i gotovljenje šećerne otopine, ocaklina, preljeva i fondana
- poznavanje različitih vrsta šećernih otopina
- poznavanje, pripremu i gotovljenja nabujaka i varenaca
- poznavanje, pripremu i gotovljenje raznih flambiranih jela
- pravilan izbor nadjeva za određene vrste desertnih jela
- skladnost okusa i primjena aroma u pripremi i gotovljenju desertnih jela
- složenost pripreme desertnog jela
- pravilan odabir i korištenje određenog tehnološkog postupka za gotovljenje desertnog jela
- vizualnu pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost, maštovitost)
- dekoraciju i prezentaciju desertnog jela
- okus i tekstura desertnog jela

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente mjerenjem: 5

- higijenu radnog prostora - podove, radne stolove, sudoper, posuđe, pribor
- poznavanje faza radnog procesa suvremene ugostiteljske kuhinje
- primjenu pravila zaštite na radu za svaku zadanu fazu radnog procesa
- pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara potrebnog za izvršavanje pojedinog modula natjecanja
- pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad
- pravilno i racionalno korištenje svih izvora energije
- procjenu svježine i kvalitete pojedine živežne namirnice
- prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog podrijetla
- zastupljenost zadanih namirnica u zadanom desertnom jelu
- količina jela na inventaru za posluživanje u zadanom vremenu

SKICICA

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 vrednovanja 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 Kuharstvo sastoji se od sljedećih modula:

- **Modul 1** - Tajanstvena košarica namirnica – Hladna predjela: 2,5 sata (30 min. pisanje recepture, 2 sata pripremljavanja)
 - **Modul 2** - Tajanstvena košarica namirnica – Juhe: 2,5 sata (30 min. pisanje recepture, 2 sata pripremljavanja)
 - **Modul 3** - Toplo predjelo - 2 sata
 - **Modul 4** - Glavno mesno jelo - 3 sata
 - **Modul 5** - Desertno jelo - 2 sata
- Državno natjecanje provodit će se kroz 5 modula od kojih će jedan modul biti zamijenjen jednim od dva dodatna modula od kojih svaki nosi po 30% radnog zadatka.
 - Za provedbu regionalnog/međužupanijskog natjecanja predlažu se moduli 3., 4., i 5. koji su dio javno dostupnog modela zadatka
 - Zadaci prema modulima provest će se u razdoblja od dva dana. Prva dva modula održat će se tijekom prvog dana natjecanja, dok će se ostala tri, zasebna modula, održati drugi dan natjecanja.
 - Svi učenici sudjeluju istodobno u rješavanju radnih zadataka. Vrijeme za izradu svih zadataka kroz dva dana je 12 sati. Prvi dan natjecanja, odnosno moduli 1 i 2 trajat će 5 sati. Drugi dan natjecanja održat će se moduli 3-5 u trajanju od 7 sati. Svi natjecatelji dovršavaju module tijekom dva dana što će biti utvrđeno planom upravljanja vremenom.
 - Svi natjecatelji dobit će tajanstvene sastojke na dan natjecanja.

- U pripremi modula koji će sadržavati Tajanstvenu namirnicu svi natjecatelji pripremu hrane započet će i završiti istoga dana. Natjecateljima nisu dopuštene pripreme unaprijed.
- Sve tajanstvene namirnice moraju biti označene tim nazivom u modelu zadatka.
- Zajednički popis sastojaka bit će dostupan 2 mjeseca prije za sve dane natjecanja prema određenim modulima. U taj popis bit će uvrštena i Tajanstvena namirnica, a do dana natjecanja neće biti otkriveno koja je to namirnica.
- Na početku radnog dana, odnosno kad učenici dobiju radni zadatak - module, koje će raditi tog dana, imaju vrijeme od 30 minuta da sastave popis namirnica, postupak gotovljenja i posluživanja jela, ako je tako naznačeno u modelu zadatka (ova stavka se odnosi samo na tajanstvenu košaricu namirnica)
- Svi natjecatelji će na početku modula dobiti košaricu namirnica prema zahtjevnici/trebovanju koje su prethodno napisali za svaki pojedini modul. Za module koji sadrže tajanstvene namirnice trebovanje će se pisati na početku tog zadatka.
- Svi natjecatelji, prema potrebi, imat će vrijeme pred pripreme za svaki modul u trajanju od 15 minuta da si poslože radni prostor sa alatima i opremom. Aktivnosti u tom vremenu neće se vrednovati.
- Ako projektni zadatak u jednom danu traje 8 sati tada će natjecatelji imati 30 minuta stanke za ručak između dva modula.
- Prosudbeno povjerenstvo treba u potpunosti razumjeti terminologiju struke i očekivani rezultat za svaki modul.
- Prije izvođenja svakog modula na stolu natjecatelja moraju biti prikazani zadaci modula koji će se izvoditi
- Hodogram rada izrađuje škola domaćin.
- Za vrijeme natjecanja zabranjeno je korištenje mobilnih uređaja, kamera i pametnih satova
- Neposredno prije i za vrijeme natjecanja ne dozvoljava se razgovor između mentora i natjecatelja, ukoliko se ne poštuje postupak, natjecatelj će biti diskvalificiran
- Napuštanje prostora za natjecatelje moguće je uz pratnju organizatora
- Mentori natjecatelja trebaju biti izvan natjecateljskog prostora i iz tog prostora mogu fotografirati natjecatelje
- Za vrijeme natjecanja komunikacija između prosudbenog povjerenstva, natjecatelja, volontera i ostalih sudionika treba biti minimalizirana.
- Prosudbeno povjerenstvo tijekom bodovanja vodi brigu da se natjecatelji drže propisanih pravila
- Svaki pojedini modul ima individualne kriterije s kojima će natjecatelji i mentori 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 unaprjeđenje 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 provedbe natjecanja/na natjecanju 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.

SKLJCFA

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

Sigurnosni zahtjevi specifični za vještinu kuharstvo uključuju:

- Opasnosti kojima je su kuhari izloženi su:
 - mehanički izvori opasnosti (ogrebotine, porezotine, udarci, vrući predmeti)
 - opasnosti od električnog udara (uslijed korištenja oštećenih kablova električnih strojeva, oštećenih utikača i utičnice)
 - opasnosti od požara (prolijevanjem ulja po užarenoj ploči za kuhanje, predugim ne kontroliranim zagrijavanjem masnoće, ne gašenjem električnih aparata za termičku obradu)
 - opasnosti od padova (prolivena voda, masnoća i sl.)
- Mjere opreza:
 - kod rada sa strojevima mesoreznicom, strojem za mljevenje mesa, električnom miješalicom pri čemu prijete mehaničke opasnosti koristite se zaštitne naprave
 - pri radu sa električnim uređajima potrebno je provjeriti jesu li uređaj i priključni kabel neoštećeni, pri uključivanju i isključivanju struje ne povlačiti kabal, već primiti tijelo utikača
 - neispravnu radnu opremu treba odmah isključiti iz uporabe.
 - u slučaju kvara na opremi i instalacijama potrebno je obavijestiti odgovornu osobu.
 - popravak električnih uređaja i kvarove na električnim instalacijama smije obavljati samo stručna osoba.
 - svaki nedostatak se treba prijaviti, i stroj ne koristiti do popravka
 - oštri alat poput noževa, može biti opasan te se nakon uporabe odvojeno pere i sprema u kutije ili torbe za noževe
 - ne smije se upotrebljavati tupi i oštećeni alat
 - kod korištenja noževa, oštricu ne okretati prema sebi
 - u mokre posude ne smiju se stavljati i zagrijavati mast ili ulje kako ne bi došlo do prskanja
 - koristiti pamučne zaštitne rukavice ili krpe kod primanja vrućih predmeta
 - kod pranja suđa i čišćenja radnih površina za zaštitu ruku koriste se višekratne gumene rukavice za zaštitu ruku od deterdženata za čišćenje, pranje i dezinfekciju
 - 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
 - kod pranja i održavanja strojeva iste isključiti iz struje
 - površine za kretanje i prolaze po kuhinjskim prostorima održavati suhim i prohodnim

Potrebno je osigurati :

- Vatrogasne aparate za gašenje požara za svaku drugu kuhinju, kao i oznake za izlazak u slučaju evakuacije kako bi se osigurala sigurnija natjecateljska okolina
- Komplet za prvu pomoć prilagođen upotrebi u kuhinji tj.sa kremama za opekline
- Svaki natjecatelj mora imati pristup ručnom umivaoniku sa nehrđajućim sudoperom

Svi natjecatelji i prosudbeno povjerenstvo moraju se pridržavati propisanih pravila za nošenje radne odjeće i obuće. Propisana radna odjeća i obuća za natjecatelje:

- radna bluza bijele boje (ako natjecatelji nemaju radnu odjeću bijele boje mogu koristiti trenutnu koju imaju, ali to moraju prijaviti prosudbenom povjerenstvu) - natjecatelji + prosudbeno povjerenstvo
- radne hlače - crne, bijele ili s pepito uzorkom- natjecatelji + prosudbeno povjerenstvo
- crne ili bijele protuklizne radne papuče zatvorene na prstima- natjecatelji + prosudbeno povjerenstvo
- bijela kuharske kapa- natjecatelji + prosudbeno povjerenstvo
- radna pregača - crne ili bijele boje - natjecatelji
- kuhinjske krpe

8. MATERIJALI I OPREMA

Radna skupina za izradu tehničkog opisa u ovom dijelu mora navesti popis minimuma materijala i/ili opreme koja je nužna za provedbu natjecanja.

8.1. INFRASTRUKTURNI POPIS

Infrastrukturni popis detaljno navodi svu opremu, materijale i prostore koje osigurava škola domaćin državnog natjecanja.

Infrastrukturni popis bit će dostupan na internetskoj stranici

Infrastrukturni popis specificira predmete i količine koje predlaže radna skupina za tehničkog opisa discipline i modela zadatka.

Škola domaćin natjecanja ažurirat će infrastrukturni popis specificirajući stvarne količine, tipove, brandove i modele predmeta s popisa. Stvari koje nabavlja organizator natjecanja nalaze se u zasebnom stupcu.

Na svakom natjecanju prosudbeno povjerenstvo mora revidirati i ažurirati infrastrukturni popis u pripremi za sljedeće natjecanje te savjetovati o bilo kakvom povećanju prostora i/ili opreme.

Infrastrukturni popis ne uključuje predmete koje su natjecatelji i/ili mentori dužni donijeti te predmete koje natjecatelji ne smiju donijeti – navedeni su nešto niže.

8.2. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSI NATJECATELJ/MENTOR

Natjecatelj može unijeti samo jednu kutiju sa alatom na natjecanje
 Primjer:

Okvir kutije - dimenzije i dopušteni materijali

- duljina 60 cm / širina 70 cm / visina 60 cm. Ukupno 0,35m³
- kutija ne smije biti veća od 0,35 m³
- naznačene dimenzije kutije ne obuhvaćaju kotače i okvir
- kod dolaska na natjecanje potrebno je izmjeriti vanjsko tijelo kutije bez kotača i okvira
- radi lakšeg transporta kutija bi trebala uključivati kotače kako bi se lakše pomicala.
- natjecatelji moraju sa sobom ponijeti osobne noževe i osnovni kuharski set noževa
- svaki natjecatelj može donijeti opremu koja nije navedena na popisu inventara koji osigurava organizator natjecanja (sitni inventar, izbadače, kalupe, igle, pincete,
- prosudbeno povjerenstvo će odobriti ili odbaciti svaki dio inventara i opreme iz kutije sa osobnom opremom ako se on već nalazi na popisu inventara koji je naznačen u tehničkom opisu discipline
- svaki komad opreme (također mala alatna kutija i noževi) moraju biti pohranjeni u kutiji.
- svaki radni prostor za pojedinu natjecateljsku ekipu ima mjesta samo za jednu kutiju sa alatom i opremom
- oprema koju je natjecatelj donio sa sobom nakon odobrenja od strane prosudbenog povjerenstva mora biti pohranjena u natjecateljsku kutiju i ostati tamo od trenutka kad su ju pregledali članovi prosudbenog povjerenstva, tijekom trajanja natjecanja, pa sve do njegovog završetka
- kutija se ne smije pomicati tijekom trajanja modula
- okvir kutije mora omogućiti napuštanje radne stanice u roku 30 minuta nakon završetka modula
- kutija za alat ne može se koristiti kao radna površina

Oprema se upotrebljava za specijaliziranu izradu prema dizajnu natjecatelja.

8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA

Smiju se upotrebljavati samo materijali koje je pribavio organizator i/ili koje je donio natjecatelj/mentor prema gore navedenom popisu materijala, opreme i alata koji se nalaze uz popis materijala za izvođenje modula natjecateljske discipline.

- natjecateljima nije dopušteno donijeti sirovine, prehrambene proizvode ili dodatke koji bi mogli osigurati prednost u odnosu na druge natjecatelje
- nije dozvoljeno koristiti vlastite tanjure ili pladnjeve za serviranje jela niti male posudice ili žlice za prezentaciju jela
- na tanjuru se ne smiju koristiti nikakvi nejestivi dodaci
- svako odstupanje od propisanih pravila bit će provjereno od strane prosudbenog povjerenstva, a natjecatelji koji ne budu poštovali pravila bit će diskvalificirani sa natjecanja

8.4. PREPORUČENO RADNO MJESTO ZA NATJECANJE

Izgled i raspored radnog mjesta za natjecanje:

Primjer za disciplinu kuharstvo

Izgled i raspored radnog mjesta za natjecanje:

- 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 jela - unutar prostora natjecanja dužine 36 m i širine 1,5 m (54 m²)
- prostor za prosudbeno povjerenstvo - ocjenjivanje jela - 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 (meso, riba, voće i povrće) - 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

OPĆI POSTAV I SPECIFIKACIJE

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 pravitku, 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-konvekcijnska pećnica dimenzije 800x800x1150 sa pripadajućim postoljem i nosačima - 6 kom (jedan na svaka dva radna prostora)
- 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
- 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
- stola za izlaganje jela - 120x80 - 12 kom. - ispred svake radne jedinice

- kanta za različite vrste otpada - bio otpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad
- Tanjuri postavni \varnothing 28-32 cm - 120 kom.
- Tanjuri za juhu (duboki) - 40 kom.
- Oznake kuhinjskih dasaka prema pravilima HACCAP-a za natjecanje:
 - crvena boja - svježe meso
 - plava boja - svježa riba
 - žuta boja - svježa perad
 - zelena boja - svježe povrće i voće
 - smeđa boja - kuhana hrana
 - bijela boja - ostale živežne namirnice

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.
- otvoreni stol za suhe namirnice s policama - 240 x 80 cm

Prostorija za izdavanje namirnica (meso, riba, povrća i voće)

- 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

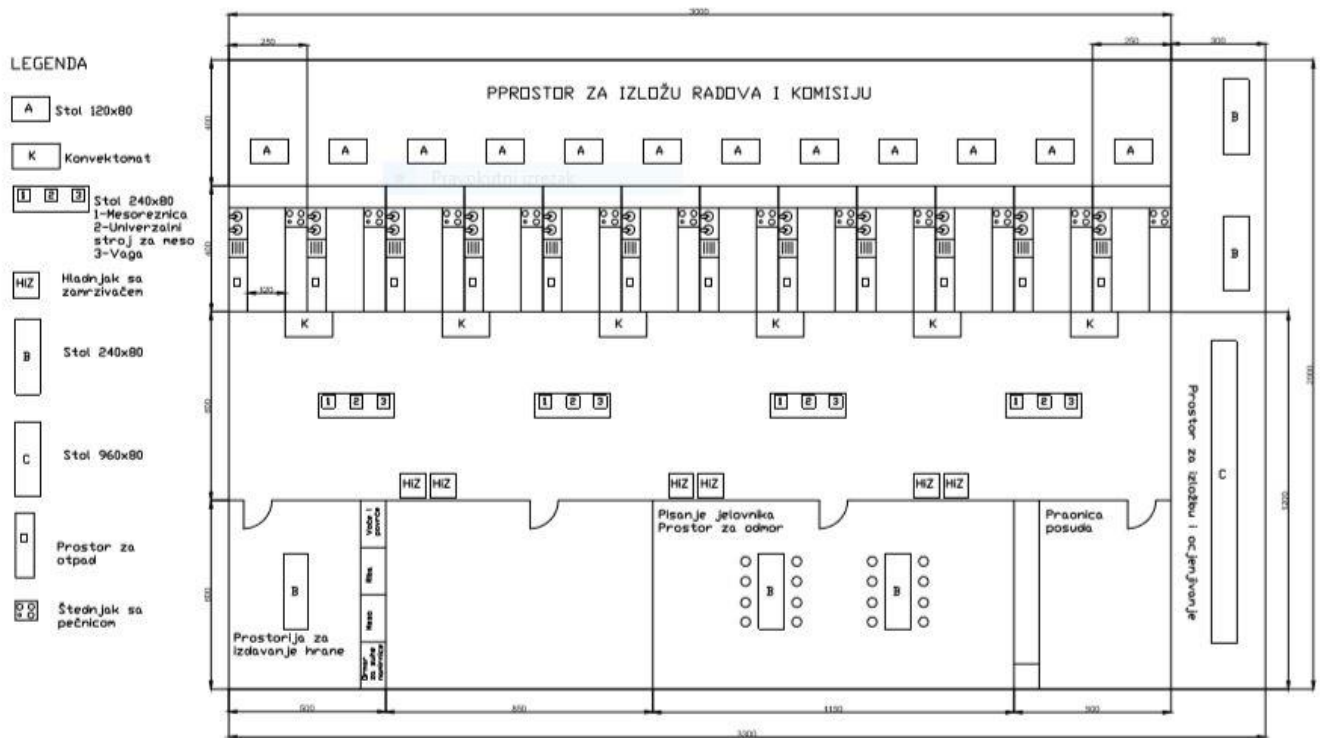
- radni stol s policom - 600 x 2000 x 850 mm - 4 kom.
- mesoreznica - 4 kom.
- univerzalni stroj - 4 kom.
- vaga - 4 kom.
- Šoker - 750 x 740 x 850/880 mm • dimenzija rashladnog prostora 610 x 410 x 410 mm • kapacitet 5 x GN 1/1 ili 600 x 400 mm • temperatura hlađenja : +3/-18°C - 2 kom.

Prostor za prosudbeno povjerenstvo - ocjenjivanje jela

- 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

Napomena: navesti ideje i mogućnosti promidžbe pojedine discipline.

- isprobaj vještinu - za goste/posjetitelje bit će osiguran prostor gdje će moći pokazati svoja znanja i vještine, ali i upoznati se sa nekim od vještina pripreme, gotovljenja i posluživanja jela (izrada dekoracija od voća i povrća, pečenje palačinki, slaganje vlastitih jela od ponuđenih namirnica.) Organizacija ovog dijela namijenjenog gostima ovisit će o školi organizatoru natjecanja
- ekrani za prikaze - u međuprostoru između natjecateljskog dijela i prostora za posjetitelje bit će postavljena dva LCD televizora koji će omogućiti detaljnije praćenje svih natjecatelja i njihovih vještina u pripremanju jela
- opisi modela zadatka - u prostoru u kojem se održava natjecanje iz discipline kuharstvo natjecateljima će na oglasnoj ploči biti izložen opis modela zadatka koji se u tom trenutku provodi, a sve poradi lakšeg praćenja provedbe samog natjecanja
- stranice s elektronskim portfeljom
- mogućnosti za karijere - organizator će osigurati prostor za ponuđače poslova za disciplinu kuharstvo, kao i za ostale discipline iz sektora ugostiteljstvo i turizam

10. ODRŽIVOST

Napomena: navesti ideje kako postići održivi razvoj natjecateljske discipline kao i mogućnosti humanitarnog, ekološkog i socijalnog karaktera

- upotreba prirodnih i ekoloških namirnica
- upotreba sezonski dostupnih namirnica
- smanjiti cijenu utroška namirnica na način da se naruči onoliko namirnica koliko je predviđeno za svakog pojedinog natjecatelja
- razvrstavanje različitih vrsta otpada - plastika, bio otpad, staklo, papir, metal
- sva jela koja se pripreme za potrebe izložbe bit će iskorištena