



# Naziv discipline

SLASTIČARSTVO

SKICA

## UVOD

Tema: MODERNO SLASTIČARSTVO

Slastičarstvo je vrlo široko područje i kao i sve ostalo podložno promjenama te se tendencija razvoja slastičarstva temelji na korištenju prirodnih, ekoloških i izvornih namirnica i sastojaka primjenom novih i modernih tehnologija i tehnika izrade kao i inovativnim načinima prezentacije i posluživanja slastica. Svijest o održivosti je sve veća i vidljiva u racionalnom i održivom korištenju namirnica za izradu različitih vrsta slastica.

SLASTICA

# OPIS MODELA I ZADAĆA

**MODEL ZADATKA ZA DISCIPLINU SLASTIČARSTVO ZA DRŽAVNO NATJECANJE se sastoji od 6 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 namirnica (30 min. priprema i pisanje recepture, 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 od svakog modula 30 minuta prvi dan, 45 minuta drugi dan

**RASPORED BODOVA KROZ MODULE - 100%**

- Modul 1 - 15 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 2 - 15 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 3 - 30 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 4 - 16 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 5 - 18 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 6 - 6 % - od ukupnog broja bodova

## UPUTE NATJECATELJIMA

- Jedan dan natjecanja provodit će se moduli 1 i 2 u trajanju od 6 sati, a jedan dan će se provoditi moduli 3, 4, i 5 u trajanju od 8 sati i 15 minuta, dok je modul 6 integriran u sve prijašnje module.
- Nakon završetka svih predviđenih modula u jednom danu i ocjenjivanja slastica natjecatelji će Prosudbenom povjerenstvu pomoću PP (Power Point) prezentacije prezentirati svoje slastice iz modula koja su taj dan radili u trajanju maksimalno 15 minuta po modulu, osim modula 3. gdje će Povjerenstvu ispričati kako su došli do ideje, zašto su radili baš to što su radili i ukratko riječima opisati svoj rad.

- Nakon prezentacije članovi Prosudbenog povjerenstva će natjecateljima i njihovim mentorima ukratko istaknuti dobre strane i eventualne pogreške koje su uočili u procesu rada i izrade zadanog deserta. Raspored natjecanja po modulima ovisi o hodogramu škole domaćina i o dostupnosti kuhinja obzirom da će se kuhinje dijeliti s natjecateljima Kuharstva.
- Tajanstvene namirnice za 2. i 3. modul ili cijeli modul će Prosudbeno povjerenstvo izabrati na dan natjecanja.
- Koristit će se namirnice iz zajedničke košarice koja će biti dostupna tijekom cijelog natjecanja.
- Popis zajedničkih namirnica će biti objavljen s Tehničkim opisom i Modelom zadatka
- Popis odabranih namirnica i količina mora biti poslan Povjerenstvu mjesec dana prije državnog natjecanja.
- Koristit se može samo oprema i inventar navedeni u Popisu infrastrukture kao i oprema i alati koje donosi učenik prema popisu iz poglavlja 8.2.
- Tanjure i pladnjeve za posluživanje osigurava škola domaćin.
- Pisane recepture koje će učenik koristiti tijekom rada u svim modulima osim u 3. trebaju biti isprintane na A4 formatu u dva primjerka i spremljene u košuljice. Jedan primjerak koristi učenik, a drugi ide Prosudbenom povjerenstvu. Za 3. modul učenik ima 30 minuta za pisanje recepture i trebovanja na službeni obrazac koji će dobiti od Prosudbenog povjerenstva.
- Natjecatelji moraju sa sobom imati važeću sanitarnu iskaznicu i identifikacijsku ispravu.
- Ako natjecatelj primjeti bilo kakve nepravilnosti na svom radnom mjestu u vidu nedostataka u opremi, inventaru ili namirnicama obavezan je to prijaviti članovima Prosudbenog povjerenstva radi učinkovitog rješavanja problema.
- U slučaju da natjecatelji uoče kod drugih natjecatelja korištenje nedopuštenih elemenata također to trebaju prijaviti članovima Prosudbenog povjerenstva.
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- U slučaju da dva ili više natjecatelja imaju isti broj bodova, redosljed se utvrđuje na osnovi većeg broja bodova modula koji nosi najviše bodova. Prosudbeno povjerenstvo tada dodjeljuje jedan dodatni bod. U slučaju istog broja bodova u istom modulu dodatni bod se dodjeljuje u drugom po redu modulu po težini izrade.
- Odluka Prosudbenog povjerenstva je konačna i neopoziva.

## **MODUL 1. Tijesta i nadjevi**

### **ZADATAK: Dizano tijesto - Orehnjača**

- izrada Orehnjače od dizanog tijesta koja smije težiti od 800 g do 1000 g
- poslužuje se na četiri tanjura, 2 tanjura za Prosudbeno povjerenstvo, 2 za izložbeni stol
- na tanjuru trebaju biti dva komada Orehnjače
- natjecatelj ima 15 minuta vremena za pripremu radne jedinice, preuzimanje namirnica, slaganje pribora i alata
- vrijeme izrade i posluživanja je 2,5 sata

## **MODUL 2. Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure**

### **ZADATAK: Vodeno vučeno tijesto s umakom - tajanstvena namirnica za nadjev**

- izrada savijače s nadjevom od tajanstvene namirnice i umakom poslužuje se na četiri tanjura, 2 tanjura za Prosudbeno povjerenstvo, 2 za izložbeni stol
- dozvoljena ukupna težina sadržaja tanjura je od 150 g do 200 g
- slastica se poslužuje hladna
- natjecatelj ima 15 minuta vremena za pripremu radne jedinice, preuzimanje namirnica, slaganje pribora i alata
- vrijeme izrade i posluživanja je 2,5 sata

## **MODUL 6.**

### **Prezentacija i promocija proizvoda od svakog modula**

- pri završetku praktičnog rada i nakon ocjenjivanja slastica natjecatelji će prezentirati pomoću PP svoje slastice iz dva gore navedena modula
- prezentacija treba sadržavati osnovne informacije o slastici, ukratko povijest slastice, podrijetlo ako se zna, učestalost pripremanja i posluživanja, gdje, u kojim prigodama. Treba biti prikazan tijek pripreme za natjecanje, fotografije sa pripremanja u školskom kabinetu. Natjecatelj treba promovirati proizvod tj. slasticu koju je izradio i objasniti zašto bi njegova slastica bila najbolji izbor za kupca ili gosta.
- prezentacija po modulu ne smije biti duža od 15 minuta

## **MODUL 3. Tajanstvena košarica**

### **ZADATAK: Restoranski desert od zadanih namirnica**

- restoranski desert se poslužuje na tanjuru za jednu osobu a sastoji se od 4 osnovne komponente: glavne slastice, uglavnom od biskvitnih smjesa i krema; umaka; hrskavog dijela i dekoracije koji su ukupno teški između 120 g i 150 g
- glavne tajanstvene namirnice su dio ukupnog popisa namirnica koji se unaprijed objavljuje
- prosudbeno povjerenstvo na dan natjecanja odabire glavne namirnice i objavljuje natjecateljima
- prije samog natjecanja u modulu 3. natjecatelji će saznati glavne namirnice, ostale namirnice će biti u zajedničkoj košarici
- prije početka praktičnog rada u ovom modulu natjecatelji imaju 30 minuta vremena za sastavljanje recepture i trebovanja za desert koji će ispisati na službenom obrascu dobivenom od Prosudbenog povjerenstva
- desert se izrađuje za 4 osobe, tj. poslužuje se na 4 tanjura koja trebaju biti ista, 2 tanjura za Prosudbeno povjerenstvo, 2 za izložbeni stol
- praktičan rad izrade restoranskog deserta će trajati 3 sata
- prezentacija i promocija restoranskog deserta ovog modula neće biti u PP prezentaciji već usmeno predstavljanje svog rada i odgovaranje na pitanja Prosudbenog povjerenstva

### **MODUL 4. Čokolada i šećer**

#### **ZADATAK: Dekoracije od tamne i bijele čokolade**

- izrada dekoracija od bijele i tamne čokolade temperiranjem i izlivanjem na foliju
- od tamne čokolade izraditi 6 komada čokoladnih sablji tj. zakrivljenih trokuta veličine između 4 cm i 8 cm
- od tamne čokolade izraditi 6 komada - oblik po želji, kocka, krug, suza.... a da nije trokut, veličine između 4 cm i 8 cm
- od tamne čokolade izraditi čokoladne spirale na foliji dimenzije 8 cm x 30 cm
- od bijele čokolade izraditi 6 komada čokoladnih sablji tj. zakrivljenih trokuta veličine između 4 cm i 8 cm
- od bijele čokolade izraditi 6 komada - oblik po želji, kocka, krug, suza.....a da nije trokut, veličine između 4 cm i 8 cm
- od bijele čokolade izraditi čokoladne spirale na foliji dimenzije 8 cm x 30 cm
- izraditi ukrase mramornog uzorka 6 komada - oblik po želji veličine između 4 cm i 8 cm
- ne smiju se koristiti folije s transferima već obične grafo folije
- dekorativni elementi od tamne čokolade će biti složeni na jedan pladanj

- dekorativni elementi od bijele čokolade će biti složeni na drugi pladanj
- dekorativni elementi mramornog uzorka će biti složeni posebno
- kratka prezentacija o temperiranju i izradi dekorativnih elemenata od tamne i bijele čokolade

## **MODUL 5. Topli, hladni i ledeni deserti**

### **ZADATAK: Čokoladne palačinke s nadjevom od višanja**

- izrada lijevanog tijesta - čokoladne palačinke i nadjev od višanja su obavezni elementi
- priprema traje 15 minuta, izrada deserta 1,5 sat i na kraju prezentacija do 15 minuta
- desert se poslužuje na 4 tanjura, mora biti topao kad dođe pred Prosudbeno povjerenstvo, 2 tanjura za Prosudbeno povjerenstvo, 2 za izložbeni stol
- ukupna težina sadržaja tanjura smije biti između 150 g i 200 g
- natjecatelj ima 15 minuta vremena za pripremu radne jedinice, preuzimanje namirnica, slaganje pribora i alata
- vrijeme izrade i posluživanja je 1,5 sat



# OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

## Prilog: Popis infrastrukture

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

Popis sa opisom inventara i opreme za sljedeće radne prostore navedeni su u Tehničkom opisu:

- Praonica suđa
- Prostorija za inventar i suhe namirnice
- prostorija za izdavanje namirnica
- Prostorija za odmor i pisanje recepture
- Zajednički prostor za pripremu
- prostor za prosudbeno povjerenstvo
- prostorije probaj disciplinu

## **MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI DONOSE NATJECATELJI**

Propisani su u Tehničkom opisu natjecateljske discipline slastičarstvo pod točkom 8.2. i ništa drugo što se ne nalazi na popisu nije dopušteno koristiti. Kutija sa alatom i opremom biti će pregledana od strane prosudbenog povjerenstva prije samog natjecanja kako bi se svima osigurali isti uvjeti rada.

SKICICA

# MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

Natjecateljima nije dozvoljeno donijeti gotove ili polugotove proizvode i elemente dekoracije.

Ne smiju donijeti i koristiti pribor ili uređaje koji nisu navedeni pod točkom 8.2. Tehničkog opisa natjecateljske discipline slastičarstvo.

SKICICA

## OCJENJIVAČKI LISTIĆI ZA SVE MODULE

**Modul 1. Tijesta i nadjevi****ZADATAK: Dizano tijesto - Orehnjača**

Kriterij	Kriterij bodovanja	Opisi bodova	Max. bodova	Ostvareno bodova
A	P	Priprema namirnica i radnog mjesta	1	
C	P	Tehnologija izrade dizanog tijesta i izrade nadjeva	3	
E	P	Okus i tekstura	2	
F	P	Vizualni aspekt (struktura tijesta i nadjeva, omjer tijesta i nadjeva)	3	

			<p>debljina kore nejednolična (pretanka ili predebela) u svim dijelovima, pretvrda ili premekana</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standard struke, površina kore manje zagorena, djelomično raspucana, omjer tijesta i nadjeva neujednačen, tijesto tvrdo</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, površina kore mjestimično neujednačena, tijesto ima mali broj mjehurića-pravilno je obrađeno, debljina tijesta i nadjeva jednolična u svim dijelovima</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardu struke, boja površina kore potpuno ujednačena, odnos debljine tijesta i nadjeva ravnomjeran u svim dijelovima, tijesto nije nigdje raspucano</p>		
G	P	Iskorištenost namirnica i razvrstavanje otpada	<p><b>0 bodova</b> - nedovoljna iskorištenost dobivenih namirnica i nepravilno razvrstavanje otpada</p> <p><b>1 bod</b> - potpuna iskorištenost namirnica i pravilno razvrstavanje otpada</p>	1	
C	M	Količina i zastupljenost svih elemenata	<p><b>0 bodova</b> - količina namirnica ne odgovara zadanom i nisu zastupljeni svi zadani elementi</p> <p><b>1 bod</b> - količina namirnica je primjerena zadatku i svi zadani elementi su zastupljeni</p>	1	
C	M	Poštivanje zadane težine	<p><b>0 bodova</b> - zadan težina nije postignuta</p> <p><b>1 bod</b> - zadana težina je postignuta</p>	1	
B	M	Higijena namirnica, higijene radnog prostora, osobna higijena	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica, radnog prostora ili osobnu higijenu</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica, radnog prostora ili osobnu higijenu</p>	1	
C	M	Pravilno i sigurno rukovanje uređajima i priborom	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu uređaja i pribora,</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za higijenu uređaja i pribora</p>	1	
C	M	Vremenski okvir izrade	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p>	1	
<b>Dizano tijesto-Orehnjača (prosudba+mjerenje)</b>				<b>15</b>	



UKUPNO			
--------	--	--	--

SKICA

## Modul 2. Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure

### ZADATAK: Savijača od vodeno vučenog tijesta s umakom (tajanstvena namirnica za nadjev)

Kriterij	Prosudba/mjerenje	Kriterij bodovanja		Max. bodova	Ostvareno bodova
A	P	Priprema namirnica i radnog mjesta	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, natjecatelj nije pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba zadovoljava standard struke, natjecatelj je pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke</p>	1	
C	P	Tehnologija izrade vodeno-vučenog tijesta, izrada savijače i nadjeva	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, natjecatelj ne poznaje tehnologiju izrade vodeno-vučenog tijesta, valjanje, razvlačenje, nadjevanje i pravilno pečenje savijače od vodeno-vučenog tijesta.</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standard struke, natjecatelj djelomično poznaje postupak izrade vodeno-vučenog tijesta, tehniku razvlačenja, nadjevanja i pečenja savijače od vodeno-vučenog tijesta</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, natjecatelj poznaje postupak izrade vodeno-vučenog tijesta, tehniku razvlačenja, nadjevanja i pečenja savijače od vodeno-vučenog tijesta</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardu struke, natjecatelj izvrsno poznaje i primjenjuje tehnologiju izrade vodeno-vučenog tijesta i nadjeva, dobro organizira rad i dobro upravlja vremenom</p>	3	
C	P	Tehnologija izrade umaka	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, okus i miris nisu karakteristični za proizvod, umak (umak je pregust ili prerijedak, presladak ili bez šećera, zagorio, ne osjeća se aroma)</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standard struke, okus i miris djelomično zadovoljavaju (npr. nedovoljno sladak ili se aroma ne osjeća dovoljno)</p> <p><b>2 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardu struke, punoća okusa i arome, pravilna i lagana tekstura umaka, zadovoljavajuća gustoća.</p>	2	
E	P	Okus i tekstura	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, okus i miris nisu karakteristični za proizvod, nadjev i umak (tijesto se raspada, nadjev nedovoljno sladak ili presladak, tekstura umaka pregusta ili prerijetka, neugodan okus, nepečeno tijesto ili prepečeno tijesto)</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standard struke (okus i miris djelomično zadovoljavaju standard struke, i tijesto i nadjev su izvrsni a umak ne zadovoljava standard ili obratno, djelomično pečeno tijesto)</p>	3	

			<p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke (okus i miris zadovoljavaju standard struke kao i tijesto, nadjev i umak)</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardima struke (izvrsno pečeno tijesto, zlatno- žute boje, ne puca, okus nadjeva izvrstan, odgovarajuća aroma i gustoća umaka)</p>		
F	P	Prezentacija na tanjuru, vizualni aspekt (kreativnost, kompozicija, boja)	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, vanjska površina kore jako neujednačena i nedovoljno pečena, pregorena ili raspuknuta, donja kora tijesta nepečena ili pregorena, raspucana, debljina kore neujednačena, puno ili nedovoljno nadjeva, rijedak ili gust umak. vizualni izgled nije zadovoljavajući kao ni sklad boja.</p> <p><b>1 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, površina kore mjestimično neujednačena, tijesto je pečeno po pravilima struke, debljina tijesta i nadjeva jednolična u svim dijelovima, umak normalne teksture, vizualni izgled i sklad boja zadovoljavaju standarde struke.</p> <p><b>2 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardu struke, boja površina kore potpuno ujednačena, odnos debljine tijesta i nadjeva ravnomjeran u svim dijelovima, tijesto nije nigdje raspucano, umak, izvrsne teksture. vizualni izgled i sklad boja su izvrsni.</p>	2	
G	P	Iskorištenost namirnica i razvrstavanje otpada	<p><b>0 bodova</b> - nedovoljna iskorištenost dobivenih namirnica i nepravilno razvrstavanje otpada</p> <p><b>1 bod</b> - potpuna iskorištenost namirnica i pravilno razvrstavanje otpada</p>	1	
B	M	Higijena radnog prostora, namirnica i osobna higijena	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica, radnog prostora ili osobnu higijenu</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica, radnog prostora ili osobnu higijenu</p>	1	
C	M	Zastupljenost svih zadanih elemenata	<p><b>0 bodova</b> - količina namirnica ne odgovara zadanom i nisu zastupljeni svi zadani elementi</p> <p><b>1 bod</b> - količina namirnica je primjerena zadatku i svi zadani elementi su zastupljeni</p>	1	
C	M	Vremenski okvir izrade	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p>	1	



<b>Savijača od vodeno vučenog tijesta s umakom (tajanstvena namirnica za nadjev) (prosudba+mjerenje) UKUPNO</b>		<b>15</b>	
---	--	-----------	--

SKICA

**Modul 3. Tajanstvena košarica****ZADATAK: Restoranski desert od zadanih namirnica**

Kriterij	Prosudba /mjerjenje	Kriterij bodovanja		Max. bodova	Ostvarena bodova
A	P	Priprema namirnica	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, natjecatelj nije pripremio namirnice prema pravilima struke</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standard struke, natjecatelj je djelomično pripremio namirnice prema pravilima struke</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, natjecatelj je pripremio namirnice prema pravilima struke</p>	2	
A	P	Priprema radnog mjesta	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, natjecatelj nije pripremio radno mjesto prema pravilima struke</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standard struke, natjecatelj je djelomično pripremio radno mjesto prema pravilima struke</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, natjecatelj je pripremio radno mjesto prema pravilima struke</p>	2	
D	P	Komponente Restoranskog deserta (glavna slastica od smjese/tijesta i kreme, umak, hrskavi dio, dekoracija)	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ne zadovoljava standarde struke, natjecatelj ne poznaje i ne razumije strukturu restoranskog deserta (izrađuje samo glavnu slasticu bez pratećih elemenata, izrađuje puno malih i nepovezanih elemenata, izrađuje samo kremu bez smjese ili tijesta, izrađuje samo tijesto ili smjesu bez kreme)</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standarde struke, natjecatelj djelomično poznaje i razumije strukturu i komponente za izradu restoranskog deserta</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standarde struke, natjecatelj poznaje sve komponente za izradu slastice (restoranski desert) u skladu s tim je i izradio slasticu</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardu struke natjecatelj izvrsno poznaje sve komponente struke i u skladu s tim je izradio slasticu (restoranski desert)</p>	3	
D	P	Tehnologija izrade komponenti glavne slastice restoranskog deserta ( smjesa/tijesto, krema)	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, nepravilna izrada smjese/tijesta, tijesto /smjesa nedovoljno pečeni ili su izgoreni, nepravilna izrada kreme, okus i miris nisu karakteristični za kremu, prerijetka/pregusta krema, nedovoljno kuhana krema</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standarde struke, natjecatelj djelomično poznaje tehnološke postupke izrade smjese/tijesta i kreme, tijesto/smjesa su djelomično izgoreni ili nisu dovoljno pečeni, okus, miris i tekstura kreme djelomično zadovoljavaju standarde struke</p>	3	

			<p><b>2 boda</b> - <i>izvedba zadovoljava standarde struke</i> poznavanje tehnoloških postupaka izrade komponenti glavne slastice restoranskog deserta zadovoljavaju standarde struke</p> <p><b>3 boda</b> - <i>izvršna izvedba prema pravilima struke</i> natjecatelj je izvršno napravio restoranski desert, prema pravilima struke, sve komponente glavne slastice su izvršno izrađene</p>		
D	P	Tehnologija izrade ostalih komponenti restoranskog deserta (umak, hrskavi dio, dekoracija)	<p><b>0 bodova</b> – <i>izvedba ispod standarda struke</i>, natjecatelj ne poznaje tehnološke postupke za izradu umaka, hrskavog dijela i dekoracije (umak je pregust ili prerijedak, hrskavi dio tvrd/mekan a nije hrskav, dekoracija nije napravljena u skladu sa propisima struke)</p> <p><b>1 bod</b> – <i>izvedba djelomično odgovara standardima struke</i>, djelomično poznavanje tehnoloških postupaka izrade umaka, hrskavog dijela i dekoracije</p> <p><b>2 boda</b> – <i>izvedba zadovoljava standarde struke</i>, umak, hrskavi dio i dekoracija zadovoljavaju standarde struke</p> <p><b>3. boda</b> – <i>izvršna izvedba prema pravilima struke</i>, potpuno poznavanje tehnološkog postupka i pravilna primjena postupka izrade umaka, hrskavog dijela i dekoracije</p>	3	
F	P	Vizualni aspekt (kreativnost, prezentacija na tanjuru, boja)	<p><b>0 bodova</b> - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, tijesta/smjese nedovoljno pečene ili prepečene pregorena ili raspuknuta, puno ili nedovoljno nadjeva, nezastupljenost svih zadanih komponenti, loša prezentacija na tanjuru, vizualni izgled nije zadovoljavajući kao ni sklad boja, izostanak kreativnosti</p> <p><b>1 bod</b> - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i>, nizak stupanj kreativnosti, prezentacija na tanjuru djelomično zadovoljava standard struke</p> <p><b>2 boda</b> - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i>, prezentacija na tanjuru zadovoljavajuća, prisutan određen stupanj kreativnosti, sklad boja zadovoljavajući</p> <p><b>3 boda</b> - <i>izvršna izvedba prema standardima struke</i>. Visok stupanj kreativnosti, prezentacija iznad industrijskog standarda struke, potpuna usklađenost boja</p>	3	
E	P	Okus i teksturu	<p><b>0 bodova</b> - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, okus, miris i tekstura uopće ne odgovaraju standardu struke (nepečeno/prepečeno, preslatko/nedovoljno slatko, pregusto/prerijetko)</p> <p><b>1 bod</b> - <i>izvedba djelomično zadovoljava standarde struke</i>, okus, miris i tekstura djelomično zadovoljavaju standard struke za restoranski desert</p> <p><b>2 boda</b> - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> okus, miris i tekstura svih dijelova restoranskog deserta zadovoljavaju standard struke</p> <p><b>3 boda</b> - <i>izvršna izvedba prema standardima struke</i>, izvršno zaokružen i potpun okus i tekstura koji su iznad standarda struke</p>	3	
G	P	Iskorištenost namirnica i razvrstavanje otpada	<p><b>0 bodova</b> - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, nedovoljna iskorištenost dobivenih namirnica, previše otpada i nepravilno razvrstavanje otpada</p> <p><b>1 bod</b> - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i>, djelomična iskorištenost namirnica i djelomično razvrstavanje otpada</p>	3	

			<p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, iskorištenost namirnica i pravilno razvrstavanje otpada</p> <p><b>3 boda</b> - izvedba potpuno zadovoljava standard struke potpuna iskorištenost namirnica i pravilno razvrstavanje otpada</p>		
D	M	Zastupljenost svih komponenti restoranskog deserta	<p><b>0 bodova</b> - nisu zastupljene sve zadane komponente restoranskog deserta</p> <p><b>1 bod</b> - zastupljene su sve zadane komponente deserta</p>	1	
C	M	Zastupljenost zadanih namirnica	<p><b>0 bodova</b> - zadane namirnice uopće nisu zastupljene u desertu</p> <p><b>1 bod</b> - zadane namirnice su zastupljene u restoranskom desertu</p>	1	
C	M	Vremenski okvir izrade	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p>	1	
D	M	Količina i težina	<p><b>0 bodova</b> - količina i težina restoranskog deserta ne odgovaraju pravilima struke</p> <p><b>1 bod</b> - količina i težina restoranskog deserta odgovaraju pravilima struke</p>	1	
F	M	Čistoća tanjura	<p><b>0 bodova</b> - čistoća tanjura ne odgovara pravilima struke</p> <p><b>1 bod</b> - čistoća tanjura odgovara pravilima struke</p>	1	
B	M	Higijena namirnica, radnog prostora	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica i radnog prostora</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica i radnog prostora</p>	1	
B	M	Osobna higijena	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde osobne higijene</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je ostvario higijenske standarde osobne higijene</p>	1	
C	M	Pravilno i sigurno rukovanje uređajima i aparatima	<p><b>0 bod</b> - natjecatelj nepravilno i nesigurno rukuje uređajima i aparatima</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj pravilno i sigurno rukuje uređajima i aparatima</p>	1	
<p><b>Restoranski desert od zadanih namirnica (prosudba+mjerenje)</b></p> <p><b>UKUPNO</b></p>				30	

## Modul 4. Čokolada i šećer

### ZADATAK: Dekoracije od tamne i bijele čokolade

Kriterij	Prosu dba/ mjere nje	Kriteriji bodovanja		Max. bodo va	Ostva reno bodov a
A	P	Pripremanje čokolade, pribora i radnog prostora	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, natjecatelj nije pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba zadovoljava standard struke, natjecatelj je djelomično pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke</p>	1	
C	P	Postupak temperiranja bijele i tamne čokolade	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, nepoznavanje postupka temperiranja čokolade za tamnu i bijelu čokoladu ( postupak rastapanja čokolade do idealnog trenutka topljenja, zatim smanjenjem temperature do idealne točke hlađenja kada se formiraju pravilni kristali i na kraju podizanje na radnu temperaturu), nepravilan rad s čokoladom</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standarde struke, djelomično provođenje postupka temperiranja svake vrste čokolade (topljenje i hlađenje bez podizanja na radnu temperaturu, pregrijavanje/nedovoljno zagrijavanje čokolade)</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, postupak temperiranja tamne i bijele čokolade zadovoljava pravila za pravilno temperiranje čokolade</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardima struke, izvrsno i vješto provođenje postupka temperiranja obje vrste čokolade</p>	3	
C	P	Sjaj i tvrdoća dekoracija	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, oblici od čokolade za dekoraciju uopće nemaju sjaja, vide se bijele mrlje od šećera ili masnoće, mekani su i nadodir se tope</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standarde struke, oblici od čokolade za dekoraciju imaju vrlo nizak stupanj sjaja, nisu mekani ali nemaju traženu čvrstoću koju ima pravilno temperirana čokolada</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, oblici od čokolade za dekoraciju imaju zadovoljavajući sjaj i tvrdoću</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardima struke, oblici od čokolade za dekoraciju imaju izvrstan sjaj i tvrdoću</p>	3	
F	P	Kreativnost dizajna, elegancija i čistoća oblika	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, oblici od čokolade za dekoraciju nemaju pravilan i jednak oblik, neurednog su izgleda bez elegancije i čistoće</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standarde struke, oblici od čokolade za dekoraciju su djelomično jednaki i pravilnih oblika, nizak stupanj kreativnosti i elegancije</p>	3	

			<p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, oblici od čokolade za dekoraciju imaju zadovoljavajuću čistoću i eleganciju oblika, oblici su pravilni i jednaki</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardima struke, oblici od čokolade za dekoraciju su iznad industrijskog standarda, savršene elegancije i čistoće oblika uz visok stupanj kreativnosti</p>		
G	M	Količina zadanog broja dekoracija od svake čokolade	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, zadani broj dekoracije nije izrađen</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba zadovoljava standard struke, zadani broj dekoracija je izrađen</p>	1	
C	M	Zastupljenost obje čokolade	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, nisu zastupljene obje vrste čokolade</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba zadovoljava standard struke, obje vrste čokolade su zastupljene</p>	1	
C	M	Zastupljenost teme	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, dekoracije od čokolade na zadane teme nisu izrađene</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba zadovoljava standard struke, dekoracije od čokolade na zadane teme su izrađene</p>	1	
C	M	Vremenski okvir izrade	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p>	1	
B	M	Higijena namirnica i radnog prostora	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica i radnog prostora</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica i radnog prostora</p>	1	
B	M	Osobna higijena	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde osobne higijene</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je ostvario higijenske standarde osobne higijene</p>	1	
<p><b>Dekoracije od tamne i bijele čokolade (prosudba+mjerenje)</b></p> <p><b>UKUPNO</b></p>				<b>16</b>	

## Modul 5. Topli, hladni i ledeni deserti

### ZADATAK: Čokoladne palačinke s nadjevom od višanja

Kriterij	Prosudba/mjerenje	Kriteriji bodovanja		Max. bodova	Ostvarena bodova
A	P	Priprema namirnica i radnog mjesta	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, natjecatelj nije pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba zadovoljava standard struke, natjecatelj je pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke</p>	1	
D	P	Tehnološki postupak izrade lijevanog tijesta, nadjeva i pečenje palačinki	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, natjecatelj ne poznaje tehnološke postupke pripremanja lijevanog tijesta, pečenja palačinki i nadjeva od višanja (nedovoljno pečeno/prepečeno, nepravilna izrada nadjeva)</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standard struke, izvedba djelomično odrađena po pravilima struke, nedovoljno poznavanje tehnološkog postupka izrade lijevanog tijesta i nadjeva</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava pravila struke, poznavanje tehnoloških postupaka izrade tijesta, pečenja i izrade nadjeva</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardima struke, natjecatelj izvrsno poznaje tehnološke procese pripremanja lijevanog tijesta i nadjeva, kao i pečenje istog</p>	3	
F	P	Vizualni aspekt (kreativnost, kompozicija)	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, lijevano tijesto nedovoljno pečeno/prepečeno, pregoreno ili raspuknuto, puno/nedovoljno nadjeva, bez kreativnosti, vizualni izgled i kompozicija nisu zadovoljavajući</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standard struke, nizak stupanj kreativnosti, kompozicija loša, desert djelomično zadovoljava standard struke</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, kompozicija na tanjuru zadovoljavajuća, prisutan određen stupanj kreativnosti</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardima struke. Visok stupanj kreativnosti, prezentacija iznad industrijskog standarda struke, sve komponente odrađene prema pravilima struke</p>	3	
E	P	Okus i tekstura	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, okus, miris i tekstura uopće ne odgovaraju standardu struke (nepečeno/prepečeno, preslatko/nedovoljno slatko, pregusto/prerijetko)</p>	3	

			<p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standarde struke, okus, miris i tekstura djelomično zadovoljavaju standard struke za palačinke s nadjevom od višanja</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke okus, miris i tekstura svih dijelova slastice zadovoljavaju standard struke</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardima struke, izvrsno zaokružen i potpun okus i tekstura koji su iznad standarda struke</p>		
G	P	Iskorištenost namirnica i razvrstavanje otpada	<p><b>0 bodova</b> - nedovoljna iskorištenost dobivenih namirnica i nepravilno razvrstavanje otpada</p> <p><b>1 bod</b> - potpuna iskorištenost namirnica i pravilno razvrstavanje otpada</p>	2	
D	M	Zastupljenost zadanih elemenata	<p><b>0 bodova</b> - nisu zastupljeni svi zadani elementi</p> <p><b>1 bod</b> - svi zadani elementi su zastupljeni</p>	1	
D	M	Temperatura posluženog deserta	<p><b>0 bodova</b> - temperatura posluženog deserta nije u skladu sa zadanim zadatkom (topli desert)</p> <p><b>1 bod</b> - temperatura posluženog deserta je u skladu sa zadanim zadatkom (topli desert)</p>	1	
F	M	Čistoća tanjura	<p><b>0 bodova</b> - čistoća tanjura ne odgovara pravilima struke</p> <p><b>1 bod</b> - čistoća tanjura odgovara pravilima struke</p>	1	
B	M	Higijena namirnica, radnog prostora i osobna higijena	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica, radnog prostora i osobnu higijenu</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica, radnog prostora i osobnu higijenu</p>	1	
D	M	Vremenski okvir izrade	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p>	1	
D	M	Pravilno i sigurno rukovanje uređajima i priborom	<p><b>0 bod</b> - natjecatelj nepravilno i nesigurno rukuje uređajima i aparatima</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj pravilno i sigurno rukuje uređajima i aparatima</p>	1	
<b>Čokoladne palačinke s nadjevom od višanja (prosudba+mjerenje) UKUPNO</b>				<b>18</b>	



## Modul 6. Presentacija i promocija proizvoda svakog modula

Kriterij	Prosudba /mjerenje	Kriterij bodovanja		Max bodova	Ostvareno bodova
H	P	Vještine prezentiranja i komunikacije	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, vrlo loša prezentacija, prekratka/preduga, loše vještine komuniciranja, izostanak promocije proizvoda</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standarde struke, prezentacija kao i komunikacijske vještine djelomično zadovoljavaju standarde struke, neuvjerljiva promocija proizvoda</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, prezentacija i komunikacijske vještine uglavnom zadovoljavaju standardima</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsna izvedba prema standardima struke, izvrsna, zanimljiva prezentacija i uvjerljiva promocija proizvoda</p>	3	
H		Pogođenost teme, kreativnost	<p><b>0 bodova</b> - izvedba ispod standarda struke, promašena tema, izostanak kreativnosti</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba djelomično zadovoljava standarde struke, tema prezentacije je djelomično obrađena, nizak stupanj kreativnosti</p> <p><b>2 boda</b> - izvedba zadovoljava standard struke, potpuno pogođena i opisana tema, zanimljivo i kreativno iznesena prezentacija</p>	2	
H	P	Vremenski okvir	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p>	1	
<b>Prezentacija (prosudba+mjerenje)</b> <b>UKUPNO</b>				<b>6</b>	

# SADRŽAJ

1	U
UVOD	2
2	O
PIS MODELA I ZADAĆA	3
	U
PUTE NATJECATELJIMA	4
1	M
odul 1	5
2	M
odul 2	5
3	M
odul 3	6
4	M
odul 4	7
5	M
odul 5	7
Modul 6.....	6
3	O
PREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI	8
4	M
ATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI DONOSE NATJECATELJI	9
5	M
ATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	10
OCJENJIVAČKI LISTIĆI.....	11-22
6	S
ADRŽAJ	23