

ZADATAK ZA IZLUČNU RAZINU NATJECANJA ZA DISCIPLINU

PEKARSTVO

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADAĆA	4
2.1. UPUTE NATJECATELJIMA	5
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBAN MATERIJAL.....	17
3.1. STROJEVI, UREĐAJI I INSTALACIJE.....	17
3.2. POTREBAN MATERIJAL.....	19
3.3.MATERIJAL,OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI.....	20
3.4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU.....	21
4. OCJENJIVAČKA TABLICA	22

1. UVOD

TEMA ZADATKA: USKRSNA ČAROLIJA



U svim dijelovima svijeta svaki običaj, blagdan, dio godine ili prigoda obilježeni su određenim ritualima, pjesmom, plesom, ali možda blagdane najjače pamtimo po okusima, mirisu i bojama. Svaki kraj oblikovao je svoje gastronomske običaje vezane za određene blagdane i stvorio prepoznatljiv profil okusa, mirisa, boja, oblika kruha, peciva i kolača koji su podsjetnik na toplinu doma, obitelj i tradiciju određenog kraja.

S Uskrsom su povezani određeni običaji, obredi i različite obredne slastice, kruhovi i peciva koja

se razlikuju u određenim dijelovima Hrvatske po nazivu i načinu izrade, što predstavlja raznolikost i bogatstvo Hrvatske kulturne baštine.

Uskrsna pogača, pinca ili sirnica slatki je kruh koji se tradicionalno peče za Uskrs. Nekada je po okusu bio više nalik običnom kruhu, jer se nije koristio šećer i drugi sastojci u velikim količinama kao danas.

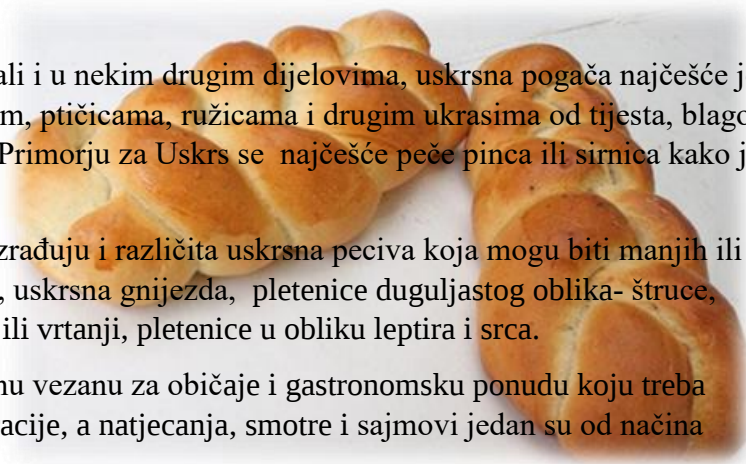
Naziv pinca dolazi od talijanske riječi pinza-štipaljka, jer se prije pečenja tijesto uštipne, odnosno zareže na tri dijela kako bi se dobio karakterističan oblik. Postoje zapisi da je nastala u doba Mletačke republike pojavom dizanog tijesta.

Postoje brojni recepti za izradu uskrsne pogače-pince, a zajedničko im je da je kvasno tijesto bogato različitim sastojcima. U tijesto se mogu dodati jaja, različite masnoće, grožđice, ružina vodica, maraskino, korica limuna ili naranče, šećer i dr. sastojci koji te recepte međusobno razlikuju i utječu na okus, miris i boju pince.

U kontinentalnom dijelu Hrvatske, ali i u nekim drugim dijelovima, uskrsna pogača najčešće je okruglog oblika, ukrašena pletenicom, ptičicama, ružicama i drugim ukrasima od tijesta, blago slatkog okusa, a u Dalmaciji, Istri i Primorju za Uskrs se najčešće peče pinca ili sirnica kako ju nazivaju u određenom kraju.

Za Uskrs se osim uskrsnih pogača izrađuju i različita uskrsna peciva koja mogu biti manjih ili većih dimenzija i različitih oblika- ptičice, uskrsna gnijezda, pletenice duguljastog oblika- štruce, pletenice okruglog oblika-kovrtanji ili vrtanji, pletenice u obliku leptira i srca.

Hrvatska ima bogatu kulturnu baštinu vezanu za običaje i gastronomsku ponudu koju treba njegovati i prenositi na mlade generacije, a natjecanja, smotre i sajmovi jedan su od načina promocije toga.



2. OPIS MODELA I ZADAĆA

Ovaj model zadatka uključuje 5 različitih modula tijekom natjecanja.

MODEL ZADATKA SASTOJI SE OD SLIJEDEĆIH MODULA :

- **Modul 1: Plan rada, priprema radnog mjesta, prezentacijskog stola , alata i pribora za rad**
- **Modul 2: Higijena i radna odjeća**
- **Modul 3: Izrada gotovih proizvoda od kvasnog tijesta**
- **Modul 4: Kontrola kvalitete i dizajn gotovih pekarskih proizvoda**
- **Modul 5: Prezentacija proizvoda**

RADNI ZADATCI :

1. **Izrada uskrzne pogače – pince od kvasnog (dizanog) tijesta**
2. **Izrada pletenog peciva od kvasnog (dizanog) tijesta**

U disciplini *Pekarstvo* **svaki natjecatelj** samostalno izrađuje zadane radne zadatke.

Za vrijeme natjecanja natjecatelji su propisno odjeveni u bijele hlače, majice i na nogama nose bijele klompe ili drugu propisanu obuću bijele boje. Na glavi imaju kapu za jednokratnu uporabu koja pokriva uši. Rade bez vidljivog nakita, urednog su izgleda, pristojnog ponašanja i natjecanju pristupaju bez utjecaja alkohola ili drugih opojnih sredstava.

Rade sukladno pravilima struke, primjenjuju pravila zaštite na radu i pridržavaju se zakonskih propisa o higijeni i radu na siguran način.

Natjecatelji moraju imati osobnu iskaznicu i pravovaljanu sanitarnu knjižicu.

Natjecanje se odvija u zatvorenom prostoru koji je opremljen priborom, alatom, uređajima, opremom i materijalima sukladno Tehničkom opisu discipline *Pekarstvo*.

Natjecanje se može provoditi na nekoliko razina, ovisno o broju prijavljenih škola. Provodi se školsko natjecanje, međuzupanijsko i na kraju je Državno natjecanje.

Tehnički opisi i Model zadatka za disciplinu *Pekarstvo* objavljuje se na stranicama ASOO, odnosno *mrežnim stranicama* www.worldskillscroatia.hr prema utvrđenim datumima.

Uz objavljeni *Model zadatka* u disciplini *Pekarstvo* izrađena je još jedan dodatan modula (Modul 30%), a ima 30% izmijenjena Modela zadatka.

Model zadatka sastoji se od dva dijela: 70% je dio (objavljenog) Modela zadatka i 30% je dio izmijenjenog kroz Module.

Za Međuzupanijsko – izlučno natjecanje Prosudbeno povjerenstvo odabire Model zadatka s 30% izmjene modula.

Radni zadatci koji su sastavni dio ovog Modela natjecanja objašnjeni su u ovom dokumentu.

Tema natjecanja za Izlučnu razinu natjecanja je „Uskrсна čarolija „

Natjecatelji na Izlučnom natjecanju dobiti će dva zadatka koja će odraditi u vremenu od 5 sati.

Vještine natjecatelja koje su potrebne za izvođenje radnih zadataka na natjecanju napisane su u Tehničkom opisu discipline *Pekarstvo*.

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

Modul 1: PLAN RADA, PRIPREMA RADNOG MJESTA, PREZENTACIJSKOG STOLA, ALATA I PRIBORA ZA RAD

Radno vrijeme: 30 min.

- Natjecatelji će organizirati svoj rad i podijeliti aktivnosti prema svojem planu rada i uputama dobivenim na samom početku natjecanja vezanim za zadatak, pripremiti će svoja radna mjesta , alat i potreban pribor
- Koristiti će alate, pribor i strojeve na siguran način i prema uputama proizvođača.
- Na natjecanje treba donijeti razrađenu vlastitu recepturu za svaki proizvod iz zadatka kopiranu u tri primjerka (1 za natjecatelja i 2 za prosudbeno povjerenstvo).

Tema zadatka je “*Uskrsna čarolija*”.

Zadatak natjecatelja je izraditi:

- **3 pince** od kvasnog tijesta (masa jedne pečene pince je 450 g)
- **5 pletenih peciva** od kvasnog tijesta (masa 1 pečenog pletenog peciva je 200 g)

Proizvodi moraju svojim izgledom i/ili sastavom prezentirati zadanu temu zadatka: “*Uskrsna čarolija*”.

- Receptura koju natjecatelji donose na natjecanje treba biti izrađena prema danom primjeru.

Primjer tablice za recepturu:

RECEPTURA ZA PINCU :

vrsta sirovine	udio sirovine izražen u postotku (%)	potrebna količina sirovina dobivena stručnim računom (g)
Ukupna masa dobivenog tijesta (g):		
Masa jednog komada tijesta (g):		

RECEPTURA ZA PLETENA PECIVA:

vrsta sirovine	udio sirovine izražen u postotku (%)	potrebna količina sirovina dobivena stručnim računom (g)
Ukupna masa dobivenog tijesta (g):		
Masa jednog komada tijesta (g):		

Primjer za stručni izračun pojedinih sirovina:

- Prema navedenom primjeru treba napisati stručni račun sirovina za **pincu i pletena peciva** s napomenom da se poštuje važeći Pravilnik.
Napisani stručni račun treba predati povjerenstvu zajedno s napisanom recepturom

Randman tijesta = 180 %

$m(\text{ proizvoda }) = 50 \text{ g}$

broj peciva = 30

$m(\text{ brašna }) = ?$

$m(\text{ tijesta }) = ?$

Prvo ćemo izračunati masu tijesta:

Za to nam je potrebno da znamo masu proizvoda i upeku.

$30 \times 50 =$ 1500 g $\text{ masa proizvoda (ukupna)}$

UPEKA ILI GUBICI PRI PEČENJU se određuje na temelju eksperimentalnog pečenja proizvoda a izračunava se na slijedeći način:

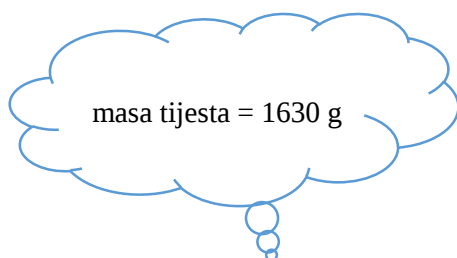
$$\text{UPEKA} = \frac{(\text{masa tijesta} - \text{masa pečenog proizvoda})}{\text{masa tijesta}} \times 100$$

- na temelju eksperimentalnog pečenja utvrđena je upeka za peciva 8 %

$$G = 8 \%$$

$$m(\text{tijesta}) = \frac{\text{masa (proizvoda)}}{100 - G} \times 100$$

$$\text{MASA TIJESTA} = \frac{\text{masa proizvoda}}{100 - 8} \times 100 = \frac{1500 \text{ g}}{92} \times 100 = 1630 \text{ g}$$



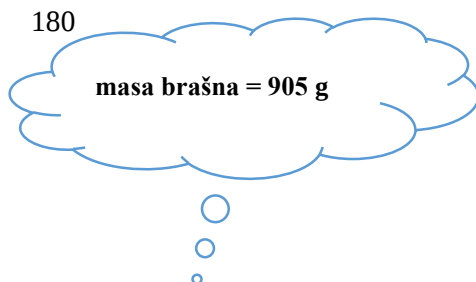
- masa brašna izračunava se prema RANDMANU tijesta:

$$\text{RT} = 180 \%$$

$$\text{RT} = \frac{\text{masa tijesta}}{\text{masa brašna}} \times 100$$

$$RT = \frac{\text{masa tijesta}}{\text{masa brašna}} \times 100 \Rightarrow \text{MASA BRAŠNA} = \frac{\text{masa tijesta}}{RT} \times 100$$

$$\text{masa brašna} = \frac{1630 \text{ g}}{180} \times 100 = 905 \text{ g}$$



- prema brašnu računaju se ostale sirovine po recepturi :

% sirovine

$$\text{Količina sirovine} = m(\text{brašna}) \times \frac{\quad}{100}$$

Modul 2: **HIGIJENA I RADNA ODJEĆA**

Radno vrijeme: 30 min.

- Natjecatelji će odjenuti propisanu radnu odjeću: bijele hlače, bijelu majcu, bijele pekarske cipele ili klompe, jednokratnu kapu i pokazati Prosudbenom povjerenstvu važeću sanitarna knjižicu.
- Primjeniti će pravila dobre higijenske prakse tijekom pripreme za rad, održavati čistoću radnog mjesta, te primijeniti pravila zaštite i sigurnosti na radu.

Modul 3: **IZRADA PINCE I PLETENOG PECIVA OD KVASNOG TIJESTA**

Radno vrijeme: 3 sata

- Natjecatelji će koristiti napisanu vlastitu recepturu i upute dobivene na početku natjecanja pri izradi poluproizvoda (tijesta) za zadane proizvode
- Prepoznati će, odabrati i koristiti osnovne i pomoćne sirovine prema vlastitoj recepturi i danim uputama.
- Pripremiti će sirovine za izradu poluproizvoda (tijesta) koristeći potreban pribor, alate i uređaje primjenjujući rad na siguran način.
- Tijekom rada natjecatelji će održavati osobnu higijenu, higijenu radnog mjesta i upotrijebljenog pribora, alata i strojeva, te zbrinjavati otpad na propisano mjesto

➤ Zadatak natjecatelja je izraditi:

➤ **3 pince**

- *Sastav pince:* određuju sirovine iz vlastite recepture
- *Okus pince:* sladak
- *Miris i aroma:* određuju sirovine iz vlastite recepture

➤ **5 pletenih peciva**

- *Sastav peciva:* određuju sirovine iz vlastite recepture i upute dobivene na početku natjecanja
- *Oblik peciva:* izrađena pletena peciva mogu biti različitih oblika i sa različitim brojem traka tijesta
- *Vanjski izgled peciva:* dozvoljena sloboda oblikovanja i ukrašavanja sa pisanicama , te bojanje tijesta sa bojama tako da proizvod prezentira zadanu temu “*Uskrsna čarolija*”.
- *Okus peciva:* dozvoljava se sloboda odabira okusa po vlastitoj želji, peciva se mogu izraditi slana i/ili slatka
- *Miris i aroma:* određuju sirovine iz vlastite recepture i upute dobivene na početku natjecanja

Naputak za slaganje gotovih proizvoda za ocjenjivanje prosudbenom povjerenstvu :

Sve izrađene proizvode natjecatelji trebaju složiti na podloške (tacne) za ocjenjivanje prosudbenom povjerenstvu na slijedeći način:

- a) Na jedan podložak treba servirati 1 pincu
 - b) Na jedan podložak treba servirati 2 pletena peciva
- U izradi pekarskih proizvoda dozvoljena je sloboda izrade i korištenje raznih vrsta alata koji se nalaze na *popisu* i koje natjecatelji *mogu* donijeti sa sobom.
 - Izrađeni pekarski proizvodi moraju svojim izgledom, oblikom i/ili sastavom prezentirati zadanu temu.
 - Natjecatelji će tijekom izrade pekarskih proizvoda primjenjivati mjere zaštite na radu i održavati higijenu radnog mjesta, alata, pribora i osobnu higijenu.

Plan rada i vođenje dnevnika rada :

Natjecatelji će voditi plan rada za svaki proizvod posebno u kojem će napisati točan redoslijed faza rada i obrade tijesta , te potrebne parametre (temp. tijesta, temp. fermentacijske komore, rel.vlažnost, vrijeme fermentacije, temp. pečenja, vrijeme pečenja).

Potrebno je napisati *masu* tijesta koja je ostala nakon oblikovanja tjestenih komada i prikazati njezin postotak.

Ostatak tijesta (pinca) ____ (g) ____ (%)

Ostatak tijesta (pletena peciva) ____ (g) ____ (%)

Primjer o zapažanjima moćeg tijeka rada:

Temperatura tijesta: ____ (°C)

Odmaranje tijesta u masi: početak ____ (h), kraj ____ (h)

Dijeljenje tijesta: ručno na komade, približne mase ____ (g)

Vaganje komada tijesta: po ____ (g)

Oblikovanje tijesta: (vrijeme i način rada) ____

Zrenje tjestenih komada: u komori pri ____ (°C) i relativnoj vlazi ____ (%)
 početak ____ (h), kraj ____ (h)

Pečenje pri ____ (°C) ____ min :početak ____ (h), kraj ____ (h)

Modul 4: KONTROLA KVALITETE I DIZAJN GOTOVIH PEKARSKIH PROIZVODA

Radno vrijeme: 30 min.

- Proizvode za ocjenjivanje i degustaciju treba složiti na posebne tacne ili podloške prema dobivenim uputama.
- Ostale proizvode koji nisu potrebni prosudbenom povjerenstvu za ocjenjivanje (pinca i pletena peciva) treba dekorativno složiti na izložbeni stol, koji isto treba ukasiti tako da proizvodi i kreativno aranžiran stol prezentiraju zadanu temu: „Uskrsna čarolija “.
- Za završno ukrašavanje izložbenog stola i gotovih proizvoda natjecateljskim timovima dozvoljeno je donijeti sa sobom sve što im je za to potrebno.

- Pekarske proizvode ocjenjuju članovi Prosudbenog povjerenstva.

Senzorskom procjenom kvalitete izrađenih pekarskih proizvoda ocjenjivat će se sljedeće karakteristike :

- oblik, izgled i opći dojam
- vanjska površina, kora
- izgled, poroznost i tekstura sredine
- miris i okus

Ocjenjivački listić za senzorsku ocjenu pince :

redni broj stola natjecateljskog tima	oblik izgled , dekoracija i opći dojam fv-2	kora, vanjska površina fv-2	izgled poroznost i struktura sredine fv-7	miris i okus fv-9	UKUPNI ZBROJ OCJENA	prosječna ocjena = ukupan zbroj ocjena : 20	ukupni bodovi = prosječna ocjena x 5	OSTVARENI UKUPNI BODOVI (max 25)
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								

Članovi Prosudbenog povjerenstva senzorski ocjenjuju kvalitetu gotovog proizvoda tako da ocjenjuju svako svojstvo kvalitete (oblik, izgled, kora, sredina, okus i miris) ocjenom od 1 do 5. Svako svojstvo kvalitete ima svoj faktor važnosti (f_v) za gotov proizvod.

Nakon ocjenjivanja slijedi pretvaranje ocjena u bodove na slijedeći način:

Dodijeljena ocjena svojstvu kvalitete množi se s faktorom važnosti za pripadajuće svojstvo. Dobivene ocjene svojstava kvalitete zatim se zbrajaju i dobiva se **ukupni zbroj ocjena**. Dobiveni *ukupni zbroj ocjena* dijeli se sa zbrojem svih faktora važnosti (20) i dobiva se **prosječna ocjena**.

Ukupne bodove (max.25) za gotovi proizvod izračunavamo tako da dobivenu *prosječnu ocjenu* pomnožimo s 5.

Ocjenjivački listić za senzorsku ocjenu pletenih peciva:

redni broj stola natjecateljskog tima	oblik izgled , dekoracija i opći dojam fv-2	kora, vanjska površina fv-2	izgled poroznost i struktura sredine fv-7	miris i okus fv-9	UKUPNI ZBROJ OCJENA	prosječna ocjena = ukupan zbroj ocjena : 20	ukupni bodovi = prosječna ocjena x 5	OSTVARENI UKUPNI BODOVI (max 25)
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								

Članovi Prosudbenog povjerenstva senzorski ocjenjuju kvalitetu gotovog proizvoda tako da ocjenjuju svako svojstvo kvalitete (oblik, izgled, kora, sredina, okus i miris) ocjenom od 1 do 5. Svako svojstvo kvalitete ima svoj faktor važnosti (f_v) za gotov proizvod.

Nakon ocjenjivanja slijedi pretvaranje ocjena u bodove na slijedeći način:

Dodijeljena ocjena svojstvu kvalitete množi se s faktorom važnosti za pripadajuće svojstvo. Dobivene ocjene svojstava kvalitete zatim se zbrajaju i dobiva se **ukupni zbroj ocjena**. Dobiveni *ukupni zbroj ocjena* dijeli se sa zbrojem svih faktora važnosti (20) i dobiva se **prosječna ocjena**.

Ukupne bodove (max.25) za gotovi proizvod izračunavamo tako da dobivenu *prosječnu ocjenu* pomnožimo s 5.

Prosudbeno povjerenstvo ocjenjuje slijedeća svojstva gotovog proizvoda:

1. Oblik, izgled, dekoracija i opći dojam (fv-2)

OCJENE:

(Ocjena 0) – *oblik nepravilan i jako deformiran*, donja strana nejednolična, naborana, otisak kalupa i alata (ako se koriste) nije vidljiv, rubovi proizvoda jako oštećeni, *mali volumen*, neujednačena debljina proizvoda, površina proizvoda neuredna, vidljivi tragovi nadjeva, površina neujednačeno ukrašena brašnom, začinima, sjemenkama žitarica, različitim posipom (kakao prah, šećer u prahu, šećerne dekoracije – perlice, jestive šljokice, biseri, čokoladne mrvice i dr.), prehrambenim bojama ili sprejevima, nejednoličan premaz šećernom i čokoladnom glazurom, narezivanje površine nije prema standardu struke (dubina, širina)

(Ocjena1) – *oblik nepravilan, s većim deformacijama*, donja strana proizvoda naborana, otisak kalupa i alata (ako se koriste) jako slabo vidljiv i nije svojstven proizvodu i načinu izrade, rubovi oštećeni, mali volumen, neujednačena debljina proizvoda, površina neuredna, vidljivi tragovi nadjeva, površina neujednačeno ukrašena brašnom, začinima, sjemenkama žitarica, različitim posipom (kakao prah, šećer u prahu, šećerne dekoracije – perlice, jestive šljokice, biseri, čokoladne mrvice i dr.), prehrambenim bojama ili sprejevima, nejednoličan premaz šećernom i čokoladnom glazurom, narezivanje površine nije prema standardu struke (dubina, širina)

(Ocjena 2) – *oblik nepravilan, deformiran*, donja strana proizvoda s većim naborima, otisak kalupa i alata (ako se koriste) slabo vidljiv i nije svojstven proizvodu i načinu izrade, optimalnog volumena, ujednačene debljine, površina neujednačeno ukrašena (previše ili premalo) brašnom, začinima i sjemenkama žitarica, različitim posipom (kakao prah, šećer u prahu, šećerne dekoracije – perlice, jestive šljokice, biseri, čokoladne mrvice i dr.), prehrambenim bojama ili sprejevima, nejednoličan premaz površine šećernom i čokoladnom glazurom, narezivanje površine nije prema standardu struke (optimalna širina i dubina), utisnuti oblik alatom slabo vidljiv

(Ocjena 3) – *oblik djelomično nepravilan, s manjim deformacijama*, donja strana proizvoda s manjim naborima, otisak kalupa (ako se koristi) svojstven proizvodu i načinu izrade slabije vidljiv, optimalnog volumena, ujednačene debljine, površina nejednolično ukrašena (previše ili premalo) brašnom, začinima i sjemenkama žitarica, različitim posipom (kakao prah, šećer u prahu, šećerne dekoracije – perlice, jestive šljokice, biseri, čokoladne mrvice i dr.), prehrambenim bojama ili sprejevima, nejednoličan premaz površine šećernom i čokoladnom glazurom, narezivanje površine nije prema standardu struke (optimalna širina i dubina), utisnuti oblik alatom slabo vidljiv

(Ocjena 4) – *oblik pravilan, s neznatnim deformacijama*, donja strana proizvoda čista, bez nabora, vidljiv otisak kalupa (ako se koristi) svojstven proizvodu i načinu izrade, optimalnog volumena, ujednačene debljine, površina nejednolično ukrašena (previše ili premalo) brašnom, začinima i sjemenkama žitarica, različitim posipom (kakao prah, šećer u prahu, šećerne dekoracije – perlice, jestive šljokice, biseri, čokoladne mrvice i dr.), prehrambenim bojama ili sprejevima, jednoličan premaz površine šećernom i čokoladnom glazurom, narezivanje površine prema standardu struke (optimalna širina i dubina), utisnuti oblik alatom vidljiv

(Ocjena 5) – *oblik pravilan, bez deformacija i udubljenja na bočnim stranama*, donja strana proizvoda čista, bez nabora, vidljiv otisak kalupa (ako se koristi) svojstven proizvodu i načinu izrade, optimalnog volumena, ujednačene debljine, površina optimalno i jednolično ukrašena brašnom, začinima, sjemenkama žitarica, različitim posipom (kakao prah, šećer u prahu, šećerne dekoracije – perlice, jestive šljokice, biseri, čokoladne mrvice i dr.), prehrambenim bojama ili sprejevima, jednoličan premaz površine šećernom, čokoladnom glazurom, narezivanje površine

prema standardu struke (optimalna širina i dubina), utisnuti oblik alatom u potpunosti vidljiv i prepoznatljiv

2. Vanjska površina/ kora/ukrašavanje (fv-2)

OCJENE:

(Ocjena 0) – *obojenost* vanjske površine/kore jako neujednačena i nije svojstvena vrsti proizvoda (jako blijeda, tamnosmeđa, pregorena), površina/kora bez sjaja, s jako puno tamnih, pregorenih mrlja, pregorenog dna, s većim brojem mjehurića, jako raspucana, smežurana, debljina kore nejednolična (pretanka ili predebela) u svim dijelovima, pretvrda, premekana ili žilava kora

(Ocjena 1) – *obojenost* vanjske površine/kore neujednačena i jače obojena, površina/kora bez sjaja (parenje, premaz žumanjkom, šećernim sirupom), s većim brojem tamnih pregorenih mrlja, bez pregorenog dna, s većim brojem mjehurića, ispućana na više mjesta, oštećena zbog sljepljivanja proizvoda pri pečenju, debljina kore nejednolična

(Ocjena 2) – *obojenost* vanjske površine/kore neujednačena i jače obojena, površina/kora manje izraženog sjaja (parenje, premaz žumanjkom, šećernim sirupom), s manjim brojem tamnih pregorenih mrlja, bez pregorenog dna, s manjim brojem mjehurića, ispućana na više mjesta, debljina kore mjestimično nejednolična

(Ocjena 3) – *obojenost* vanjske površine/kore neujednačena, površina/kora manje izraženog sjaja (parenje, premaz žumanjkom, šećernim sirupom), s manjim brojem tamnih pregorenih mrlja, bez pregorenog dna, s manjim brojem mjehurića, ispućana na više mjesta, debljina kore mjestimično nejednolična

(Ocjena 4) – *obojenost* vanjske površine/kore mjestimično neujednačena, ali svojstvena vrsti proizvoda (zlatno smeđa, krem, u boji), površina/kora sjajna (parenje, premaz žumanjkom, šećernim sirupom), bez tamnih pregorenih mrlja, pregorenog dna, bez mjehurića, ispućana mjestimično, ali zanemarivo, debljina kore jednolična u svim dijelovima

(Ocjena 5) – *obojenost* vanjske površine/kore ujednačena i svojstvena vrsti proizvoda (zlatno smeđa, krem, u boji), površina/kora izrazitog sjaja (parenje, premaz žumanjkom, šećernim sirupom), bez tamnih pregorenih mrlja, pregorenog dna, bez mjehurića, puknuća, debljina kore jednolična u svim dijelovima, dobre topivosti

3. Izgled, poroznost i tekstura sredine (fv7)

OCJENE:

(Ocjena 0) – *boja* sredine jako neujednačena i nesvojstvena proizvodu, struktura tvrda, presušena (prhka tijesta), vrlo mala slojevitost, vidljivo curenje masnoće (lisnato i kvasno lisnato tijesto), zbijena i slaninasta (biskvitno tijesto), poroznost nesvojstvena vrsti proizvoda (presitne ili velike šupljine), neelastična (kvasno tijesto), jako slabe hrskavosti (vučeno tijesto), siromašna nadjevom (proizvod s nadjevom), mrvi se pri rezanju, loše topivost pri žvakanju, žilava, lijepi se

(Ocjena 1) – *boja* sredine neujednačena, struktura zbijena, nedovoljno prhka i teško drobljiva (prhka tijesta), slaba lisnatost, slojevi sljepljeni, debelih stijenki, nedovoljan broj preklapanja (lisnato i kvasno-lisnato tijesto), nejednolična s većim šupljinama i manje elastična (biskvitno tijesto), nejednolično porozna, nedovoljno elastično (kvasno tijesto), nedovoljno hrskava, debelih stijenki, slabo topiva pri žvakanju, žilava (vučeno tijesto), siromašna nadjevom (proizvodi s nadjevom), mrvi se pri rezanju

(Ocjena 2) – *boja* sredine neujednačena, struktura zbijena, nedovoljno prhka, ali drobljiva (prhka tijesta) prevelika lisnatost, preveliki broj preklapanja (lisnato i kvasno-lisnato tijesto), nejednolično

rahla, ali elastična (biskvitno tijesto), jednolično porozna, slabije elastičnosti (kvasno tijesto), slabije hrskava (vučeno tijesto) siromašna nadjevom (proizvodi s nadjevom), ne mrvi se pri rezanju, slabije topivosti pri žvakanju, žilavija, siromašna nadjevom (proizvodi s nadjevom), ne mrvi se pri rezanju, slabije topivosti pri žvakanju, žilavija

(Ocjena 3) – *boja* sredine mjestimično neujednačena, struktura slabije prhka i drobljiva (prhka tijesta), nejednolična lisnatost zbog nejednolično ugrađene masnoće (lisnato i kvasno lisnato tijesto), rahla i mekana (biskvitno tijesto), jednolično porozna, slabije elastičnosti, svojstvena proizvodu (kvasno tijesto), hrskava (vučeno tijesto), siromašna nadjevom (proizvodi s nadjevom), ne mrvi se pri rezanju, slabije topivosti pri žvakanju, žilavija

(Ocjena 4) – *boja* sredine ujednačena i svojstvena vrsti proizvoda, struktura slabije prhka i drobljiva (prhka tijesta), manje lisnata, ali karakteristična proizvodu (lisnato i kvasno lisnato tijesto), manje rahla i mekana (biskvitno tijesto), jednolično porozna, slabije elastičnosti (kvasno tijesto), hrskava (vučeno tijesto), manje bogata nadjevom (proizvodi s nadjevom), ne mrvi se pri rezanju, dobre topivosti pri žvakanju, ne lijepi se, nije žilava

(Ocjena 5) – *boja* sredine ujednačena i svojstvena vrsti proizvoda, struktura prhka, drobljiva (prhka tijesta), lisnata i karakteristična proizvodu (lisnato i kvasno-lisnato tijesto), rahla i mekana (biskvitno tijesto), jednolično porozna, elastična (kvasno tijesto), jako hrskava (vučeno tijesto), bogata nadjevom (proizvodi s nadjevom), ne mrvi se pri rezanju, dobre topivosti pri žvakanju, ne lijepi se, nije žilava

4. Miris i okus (fv9)

OCJENE:

(Ocjena 0) – *miris i okus* nije karakterističan za proizvod/nadjev (neugodan, oštar, užegao, kiseo, gorak)

(Ocjena 1) – *miris* prejak i intenzivan, *okus* bljutav, preslan, prezačinjen ili presladak

(Ocjena 2) – *miris* oštar i jak, *okus* kiselkast, mastan

(Ocjena 3) – *miris* slabije izražen, *okus* karakterističan proizvodu/nadjevu, aroma manje izražena

(Ocjena 4) – *miris* ugodan, *okus* zaokružen, karakterističan proizvodu/nadjevu, aroma manje izražena

(Ocjena 5) – *miris* izražen, ugodan, *okus* zaokružen, karakterističan proizvodu i nadjevu, aroma dobro izražena

b) Masa/dimenzije gotovog proizvoda (3) – metodom mjerenja

(0 bodova) – odstupanje u točnosti zadane mase/dimenzija gotovog proizvoda **veće od 25 %**

(1 bod) – odstupanje u točnosti zadane mase/dimenzija gotovog proizvoda **15,1 – 25 %**

(2 boda) – odstupanje u točnosti zadane mase/dimenzija gotovog proizvoda **5,1 – 15 %**

(3 boda) – odstupanje u točnosti zadane mase/dimenzija gotovog proizvoda **do 5 %**

Tablica za ukupni zbroj senzorske procjene kvalitete gotovog proizvoda :

redni broj stola natjecateljskog tima	senzorska ocjena pinca ostvoreni ukupni bodovi max 25 boda	senzorska ocjena pletено pecivo ostvoreni ukupni bodovi max 25 boda	ukupni zbroj bodova : 2	OSTVARENI UKUPNI BODOVI
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				

MODUL 5: PREZENTACIJA PROIZVODA

Radno vrijeme: 30 min.

Prezentacija treba biti reprezentativna i kreativna.

- Natjecatelj treba prezentirati izrađene pekarske proizvode tako da se istaknu njegove najbolje karakteristike.
- Svaki natjecatelj koji prezentira svoje pekarske proizvode treba imati siguran i samouvjeren nastup, izvrsne komunikacijske i prezentacijske vještine.
- Izlaganje treba biti na hrvatskom jeziku, prezentacija proizvoda jasna i zanimljiva .
- Natjecatelj trebaju predstaviti kreativnu ideju nastanka proizvoda, te opisati bitne karakteristike inovativnog proizvoda.

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

3.1. STROJEVI, UREĐAJI, INSTALACIJE, ALAT I PRIBOR

- Za strojeve, opremu i instalacije (peći, hladnjak i električna kuhala i dr.) biti će osiguran pristup struji
- Svako radno mjesto imati će pristup do utičnice radi korištenja električnog kuhala, miksera i električnih strojeva

NATJECATELJI ĆE IMATI NA RASPOLAGANJU SLIJEDEĆI ALAT I PRIBOR:

- radni stol - inox (1 kom. za svakog natjecatelja), *dimenzije: dužina 220 cm, visina 85 cm, širina 80 cm*
- radni stol - drvo/plastika za izlaganje (1 kom. za svakog natjecatelja)
- digitalna vaga koja važe do 6 kg - (1 kom. za svakog natjecatelja)
- drvena radna daska za obradu tijesta- 1kom. za svakog natjecatelja – to je njegov radni prostor *dimenzije (dužina 80 cm , širina 100 cm, visina 2 cm)*
- drveni valjak za tijesto – 1 kom. za svakog natjecatelja
- prskalica – 1 kom. za svakog natjecatelja
- električno kuhalo - 1 kom. za svakog natjecatelja
- folije (plastična -1 kom. za svakog natjecatelja i aluminjiska - 1 kom. za svakog natjecatelja)
- odmjerne posude graduirane, volumena do 1 litre plastične - 2 kom. za svakog natjecatelja
- posude za miješanje tijesta volumena najmanje 5 litara – 4 kom. za svakog natjecatelja
- plastične posude za vaganje 1-3 litre - za svakog natjecatelja 2 kom.
- inox lončić . ½ litre – 2 kom. za svakog natjecatelja
- digitalni termometar – 1 kom. – za svakog natjecatelja
- nožić – 1 kom. za svakog natjecatelja
- žlice - 1 kom. za svakog natjecatelja
- vilice -1 kom. za svakog natjecatelja
- lim za pečenje - 3 kom. za svakog natjecatelja
- plastične posude/kutije za pomoćne sirovine - 6 kom. za svakog natjecatelja
- papir za pečenje – 1 rola za svakog natjecatelja
- podložak (tacna) za gotove proizvode - 2 kom. za svakog natjecatelja
- kist za premazivanje – 1 kom. za svakog natjecatelja
- lopatica za doziranje praškastih sirovina – 1 kom. za svakog natjecatelja
- plastični strugač – 1 kom. za svakog natjecatelja
- inox - lonac volumena 5 litara – 1 kom. za svakog natjecatelja
- škare – 1 kom. za svakog natjecatelja
- grabilice – 1 kom. za svakog natjecatelja
- mikser - 1. kom. za svakog natjecatelja
- kuhinjske krpe – 2 kom. za svakog natjecatelja
- vileda – 1 kom. za svakog natjecatelja
- spužva za pranje – 1 kom.za svakog natjecatelja
- deterdžent za pranje - 1 kom. za svakog natjecatelja
- četke za brašno - 1 kom. za svakog natjecatelja
- zaštitne rukavice za visoke temperature – 1 par za svakog natjecatelja
- jednokratne rukavice - 1 paket za sve natjecatelje

- posude –košare za tajne sastojke (1 kom. za svakog natjecatelja)
- sita za prosijavanje brašna - 1 kom. za svakog natjecatelja
- sita za posipanje mljevenog šećera - 1 kom. za svakog natjecatelja
- role papirnatih ručnika – 2 kom. za svakog natjecatelja
- papir za pisanje 1 kom. Za svakog natjecatelja
- olovke 11 kom.
- bijeli stolnjak (dimenzija 2m x 2m) -1 kom. za svakog natjecatelja
- metalni ribež – 1 kom. za svakog natjecatelja

UREĐAJI KOJE ĆE NATJECATELJI ZAJEDNIČKI KORISTITI:

- peć - konvektomat - 3 kom. (jedna peć ima 10 limova , zato su potrebne tri peći)
dimenzije su (1000cm x 900 cm x visina 1145 cm)- 20 kW priključa
- limovi za pečenje su 400 x 400 mm (za svakog natjecatelja je potrebno 3 lima)
- kolica za limove
- fermentaciona komora – 3 kom. *dimenzije su (1000cm x 950 cm x visina 730 cm)-1,5 kW priključak*
- hladnjak dvokrilni s ledenicom (*dimenzija visine 2 m, širine 60 cm, a dužine 1,43 m*) 1 kom
- ormar sa odvojenim pregradama za civilnu i radnu odjeću i obuću (1 kom. za svakog natjecatelja)
dimenzije jednog ormarića: dužina 40 cm x visina 175 cm
- sudoper za ruke 1 kom
- sudoper za pranje pribora i alata (čišćenje): dužina 120 cm x širina 69 cm x visina 85 cm
- police za sirovine 2 kom. - dimenzije visina 180 cm x dužina 200 cm x širina 50 cm
- ormarić prve pomoći sa svim potrebnim materijalom (standard) 1 kom.
- protupožarni aparat (standardnih dimenzija) 1 kom.

3.2.POTREBNE SIROVINE

NATJECATELJI ĆE NA RASPOLAGANJU IMATI SLIJEDEĆE SIROVINE

OSNOVNE SIROVINE za 12 natjecatelja	POMOĆNE SIROVINE za 12 natjecatelja
• <u>brašna:</u> ○ bijelo pšenično brašno tip 550 (30 kg) ○ pšenično brašno polubijelo tip 850 (25 kg) ○ crno pšenično brašno tip 110 (15 kg) • svježi pekarski kvasac (15 kg) • suhi pekarski kvasac (5 kg) • kuhinjska sol (15 kg) • konzumni šećer (25 kg) • smeđi šećer (5 kg)	• mlijeko (20 l) • jogurt (5 l) • kiselo vrhnje (7 l) • svježa jaja (100 kom) • prašak za pecivo (18 paketića) • <u>masnoće:</u> ○ ulje biljno (suncokretovo ili repičino) (10 l) ○ maslinovo ulje (1 l) ○ maslac (5 kg) ○ margarin (3 kg) • <u>arome:</u> ○ vanilija (1l) ○ vanillin šećer (18 paketića) ○ limun (1l) ○ rum (1l) ○ sušena korica limuna (18 paketića) ○ sušena korica naranča (18 paketića) • <u>sušeno voće:</u> ○ sušene marelice (2 kg) ○ brusnice (2 kg) ○ groždice (2 kg) • <u>svježe voće:</u> ○ neprskani limun 18 komada ○ neprskana naranča – 18 komada • <u>alkohol</u> ○ rum – 2 l ○ maraskino – 2 l

3.3.MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI

Dopušteno je za potrebe natjecanja donijeti sljedeći materijal, opremu i alat:

- Materijale za bojanje hrane u prahu, pastu, tekućem ili prirodnom obliku.
- Začine, nadjeve, brašno i druge pomoćne sirovine koje nisu na popisu materijala i opreme koje osigurava organizator.
- Ako se donosi brašno koje nije na popisu, dozvoljeno je najviše 5 kg brašna.
- Natjecatelj može donijeti sve što mu je potrebno za izradu zadatka, a nije navedeno u popisu materijala i alata koje osigurava organizator (zbog ograničenog raspolaganja alatima i opremom na natjecanju, zbog potrebe izrade zahtjevnog zadatka.)
- Prije početka natjecanja mentori trebaju predati prosudbenom povjerenstvu popis sirovina i alata koje su donijeli na natjecanje.
- Natjecatelj ne donosi alat ili opremu koja se nalazi na popisu organizatora, odnosno koju organizator mora osigurati za natjecanje.
- Natjecatelji sa sobom trebaju ponijeti važeću sanitarnu knjižicu, i radnu odjeću :
 - **jednokratnu kapu koja mora prekrivati uši**
 - **bijelu pamučnu majicu**
 - **bijele pamučne hlače**
 - **bijele pekarske cipele, klompe ili bijele platnene patike**
 - **pregača**
- Natjecatelji su dužni napisati i donijeti svoju recepturu za svaki proizvod u tri primjerka (jedan za sebe, dva za povjerenstvo)
- Natjecatelji trebaju donijeti 4 podloška (tačne) za prezentaciju gotovog proizvoda, te potrebne ukrase za dekoraciju stola i proizvoda.

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

- Smiju se upotrebljavati samo materijali koje je osigurao organizator i/ili koje je donio natjecatelj/mentor prema navedenom dozvoljenom popisu materijala, opreme i alata koji se koriste za izvođenje modula natjecateljske discipline.
- Nije dopušteno unošenje bilo kojih toksičnih ili nejestivih materijala koji bi se koristili kao sirovine u proizvodnji npr. toksične boje, sintetička ljepila, nedeklarirani sastojci ili bilo koja druga tvar koja nije na popisu dozvoljenog pribora i sastojaka

4. OCJENJIVAČKA TABLICA

Zbog lakšeg ocjenjivanja i praćenja rada natjecateljskih timova Prosudbeno povjerenstvo će dobiti tablicu u kojoj mogu vidjeti bodove pojedinih elemenata kriterija i njihov % zastupljenosti u cjelini standard, te % zastupljenosti pojedinog kriterija prema elementima zastupljenim u cjelinama.

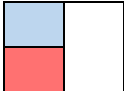
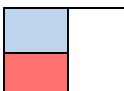
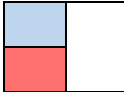
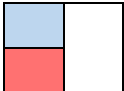
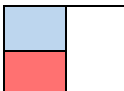
CJELINE	%	KRITERIJ	% zastupljenosti kriterija prema elementima zastupljenim u cjelini	POTKRITERIJ (element kriterija)	bodovi elemenata i % zastupljenosti u cjelini	ASPEKTI/stavka (P)/ stavka(M)
1. ORGANIZIRANJE POSLOVA, SAMOSTALNO UPRAVLJANJE I ZAŠTITA NA RADU	16	Kriterij A Plan rada i priprema radnog mjesta prezentacijskog stola (max 5)	18,75	a) Proučavanje pisanih uputa zadatka i plan rada	3 (18,75)	planiranje o planiranje u proizvodnji 1 o organizacija radnih zadataka 1 o primjena mjera za rad na siguran način 1
		Kriterij C Priprema i izrada poluproizvoda (tijesta) i briga za okoliš (max 22)	37,5	a) Organizacija rada pri izradi poluproizvoda	3 (18,75)	organizacija rada o planiranje vremena/efikasnost 1 o organizacija poslova 1 o tehnička priprema radnog mjesta 1
				f) Rukovanje priborom i alatom u izradi poluproizvoda (tijesta)	3 (18,75)	tehnološke operacije o vaganje, prosijavanje 1 o miješanje, homogenizacija 1 o toplinska obrada (zagrijavanje kuhanje, parenje) 1
		Kriterij D Kreativnost, složenost i težina izrade gotovih proizvoda (max. 35)	43,75	h) Rukovanje priborom i strojevima i uređajima u obradi tijesta (ZNR)	3 (18,75)	tehnološki proces o izvođenje teh. operacije na strojevima 1 o redoslijed postupaka i rukovanje alatima 1 o provođenje mjera (ZNR) 1
				e) Organizacija rada pri izradi gotovog proizvoda	3 (18,75)	organizacija rada o planiranje vremena/efikasnost 1 o organizacija poslova –faze obrade tijesta 1 o suradnja s drugim natjecateljima-pribor 1
				i) Vođenje dnevnika rada	1 (6,25)	točnost /preglednost o plan rada/točnost i preglednost 1
2. HIGIJENA I SIGURNOST IZRADE PEKARSKIH PROIZVODA I BRIGA ZA OKOLIŠ	14	Kriterij B Higijena i radna odjeća (max 5)	35,71	a) Osobna higijena i urednost	3 (21,43)	higijena o osobna higijena i urednost 1 o sanitarna knjižica / +/- 1 o provedbe HACCAP mjera 1
				b) Radna odjeća	2 (14,28)	osobna zaštita o primjena mjera za rad na siguran način 1 o osobna zaštita/zaštita zdravlja 1
		Kriterij C Priprema i izrada poluproizvoda (tijesta) i briga za okoliš (maks. 22)	42,86	c) Zbrinjavanje otpada	3 (21,43)	ekološki pristup o ekološki pristup zbrinjavanja otpada 1 o razvrstavanje i sortiranje otpada 1 o zaštita okoliša 1
				g) Higijena radnog mjesta i pribora za rad	3 (21,43)	higijena radnog mjesta o čišćenje, pranje i dezinfekcija 1 o održavanje čistoće pribora 1 o pravilno zbrinjavanje otpadnih tvari 1
		Kriterij D Kreativnost, složenost i težina izrade gotovih proizvoda (maks. 35)	21,43	g) Higijena radnog procesa	3 (21,43)	higijena i sanitacija o briga za sigurnost u proizvodnji 1 o primjena HACCAP sustava higijene 1 o sanitacija i čišćenje 1

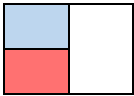
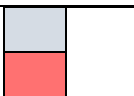
3. PRIPREMA ZA RAD I TEHNIKE RADA U IZRADI POLUPROIZVODA (TIJESTA)	12	Kriterij A Plan rada i priprema radnog mjesta i prez. stola (maks. 5)	16,67	b) Priprema radnog mjesta, alata, pribora za rad i prezent. stola	2 (16,67)	radno mjesto ○ priprema radnog mjesta i prezentacijskog stola /organiziranost 1 ○ priprema alata i opreme 1
		Kriterij C Priprema i izrada poluproizvoda (tijesta) i briga za okoliš (maks. 22)	83,33	b) Priprema sirovina	2 (16,67)	priprema sirovina ○ priprema osnovnih i pomoćnih sastojaka prema recepturi 1 ○ ekonomičnost pri radu 1
				d) Izrada poluproizvoda (tijesta)	4 (33,33)	izvođenje radnji i primjena tehnika rada ○ primjena recepture u izradi tijesta 1 ○ točnost vaganja 2 ○ povezanost faza rada 1
				e) Vještina izrade poluproizvoda (tijesta)	4 (33,33)	○ vještina rada ruku/spretnost 2 ○ tehnike izrade tijesta 2
4. PROVOĐENJE TEHNOLOŠKIH PROCESA I INOVACIJE U PROIZVODNJI GOTOVIH PROIZVODA	25	Kriterij D Kreativnost, složenost i težina izrade gotovih proizvoda (maks. 35)	100	a) Kreativnost u ideji i gotovom proizvodu	5 (20,00)	proizvodna kreativnost ○ odabir osnovnih i pomoćnih sirovina 2 ○ inovativna kombinacija sirovina 2 ○ primjena novih trendova u pekarstvu 1
				b) Složenost i težina izrade proizvoda	5 (20,00)	zahtjevnost proizvodnje ○ primjena teorijskog znanja iz pekarstva 2 ○ povezanost faza rada/tijek proizvodnje 1 ○ složenost ručne tehnike izrade/spretnost 2
				c) Obrada tijesta	6 (24,00)	ispravnost postupka ○ izrada proizvoda na zadanu temu 1 ○ planiranje tijeka rada /samostalnost 1 psihomotoričke i tehničke vještine ○ oblikovanje tijesta/rad ruku 2 ○ upotreba strojeva i uređaja, alata/ tehničke vještine 2
				d) Dizajn gotovog proizvoda	4 (16,00)	kreativnost i vizualni dojam gotovih proizvoda ○ kreativnost u ukrašavanju proizvoda 2 ○ zahtjevnost izrade 2
				e) Originalnost, inovativnost i održivost proizvoda	5 (20,00)	inovativnost ○ originalnost u odabira sirovina 2 ○ održivost proizvoda 1 ○ inovativnost oblika i nadjeva 2
5. PROVOĐENJE KONTROLE KVALITETE I DIZAJN GOTOVIH PROIZVODA	28	Kriterij E Kontrola kvalitete gotovog proizvoda (maks. 28)	100	a) Senzorska procjena kvalitete gotovog proizvoda	25 (89,3)	Stupanj kvalitete prema senzorskoj procjeni: 25 bodova ○ oblik, izgled i opći dojam (fv2) ○ vanjska površina, kora/ukrašavanje (fv2) ○ izgled sredine, poroznost i tekstura (fv7) ○ miris i okus (fv9) (svojstva kvalitete ocjenjuju se ocjenom 1 – 5 i pomoću fv pretvaraju u bodove)
				b) Masa/dimenzije gotovog proizvoda	3 (10,7)	Točnost i preciznost izrade 3 boda Odstupanje u masi i dimenzijama: ○ max odstupanje 15 – 25 % 1 ○ sred. odstupanje 5 – 15 % 2 ○ min. odstupanje 0 – 5 % 3

6. PREZENTACIJA PROIZVODA I KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE	5	<u>Kriterij F</u> Komunikacijske i prezentacijske vještine (maks. 5)	100	a) Originalnost prezentacije proizvoda	5 (100)	<u>komunikacijske i prezentacijske vještine</u> ○ originalnost prezentacije/ideja i tema 1 ○ nastup/samouvjerenost 1 ○ komunikacijske vještine/elokventnost 1 ○ prezentacijske vještine/jasnoća izričaja 1 ○ ukupni dojam 1
UKUPNO	100		100		100	100

Prosudbeno povjerenstvo će svoje bodove unositi u završnu tablicu za vrednovanje vještina .

Tablica za završno vrjednovanje vještina natjecateljskih timova :

ZAVRŠNA SPECIFIKACIJA I OCJENA VJEŠTINE (zajednička prosudbom i mjerenjem)					
KRITERIJI	POTKRITERIJ (elementi kriterija)	Max. broj bodova elemenata	Ostvareni bodovi elemenata kriterija metodom mjerenja i prosudbe		UKUPNO OSTVARENI BODOVI PO KRITERIJU
			p	m	
<u>Kriterij A</u> Plan rada, priprema radnog mjesta i prezentacijskog stola (5)	a) Proučavanje pisanih uputa zadatka i plan rada (p)	0-3			
	b) Priprema radnog mjesta, alata, pribora za rad i prezentacijskog stola (m)	0-2			
<u>Kriterij B</u> Higijena i radna odjeća (5)	a) Osobna higijena i urednost (p)	0-3			
	b) Radna odjeća (m)	0-2			
<u>Kriterij C</u> Priprema i izrada poluproizvoda-tijesta i briga za okoliš (22)	a) Organizacija rada pri izradi poluproizvoda (tijesta) (p)	0-3			
	b) Priprema sirovina (m)	0-2			
	c) Zbrinjavanje otpada (p)	0-3			
	d) Izrada poluproizvoda-tijesta (m)	0-4			
	e) Vještina izrade poluproizvoda (tijesta) (m)	0-4			
	f) Rukovanje priborom i alatom u izradi poluproizvoda-tijesta (p)	0-3			
	g) Higijena radnog mjesta i pribora za rad (p)	0-3			
<u>Kriterij D</u> Kreativnost, složenost i težina izrade gotovih proizvoda (35)	a) Kreativnost u ideji i gotovom proizvodu (m)	0-5			
	b) Složenost i težina izrade proizvoda (m)	0-5			
	c) Obrada tijesta (m)	0-6			
	d) Dizajn gotovog proizvoda (m)	0-4			
	e) Organizacija rada pri izradi gotovog proizvoda (p)	0-3			
	f) Originalnost, inovativnost i održivost proizvoda (m)	0-5			
	g) Higijena radnog procesa (p)	0-3			
	h) Rukovanje priborom, strojevima i uređajima (ZNR) (p)	0-3			
	i) Vođenje dnevnika rada (m)	0-1			
<u>Kriterij E</u> Kontrola kvalitete gotovog proizvoda (28)	a) Senzorska procjena kvalitete gotovog proizvoda (m)	0-25			
	b) Masa/dimenzija gotovog proizvoda (m)	0-3			

Kriterij F Komunikacijske i prezentacijske vještine (5)	a) Originalnost prezentacije proizvoda (m)	0-5			
UKUPAN BROJ OSTVARENIH BODOVA prosudbom i mjerenjem		100	27	73	

Napomena:

U rangiranju natjecatelja na natjecanju, u slučaju jednakog zbroja *ukupnih bodova*, prednost se daje natjecatelju koji je bolje ocijenjen u sljedećim kriterijima i elementima (zbroj bodova elemenata):

1. Kriterij D:

Kreativnost, složenosti i težina izrade gotovih proizvoda

- Elementi: a) kreativnost u ideji i gotovom proizvodu
b) složenost i težina izrade proizvoda
c) obrada tijesta

(Ako je broj bodova natjecatelja i dalje jednak, uspoređuje se sljedeći kriterij i element.)

2. Kriterij E:

Kontrola kvalitete, funkcionalnost i dizajn gotovih proizvoda

- Element: a) senzorska procjena kvalitete gotovog proizvoda, dizajn proizvoda

Ako je i nakon druge faze razlikovanja jednak *ukupan broj bodova*, konačnu odluku o mjestu na rang-ljestvici donosi prosudbeno povjerenstvo jedinstvenom odlukom na temelju općeg dojma o natjecatelju, radu i zalaganju na natjecanju.