

ZADATAK ZA IZLUČNO NATJECANJE

DISCIPLINA
PEKARSTVO

WorldSkills Croatia 2022.

1. SADRŽAJ

1.	SADRŽAJ.....	2
2.	UVOD.....	3
3.	OPIS MODELA I ZADAĆA	4
3.1.	OPIS ZADATKA	4
4.	OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI.....	9
4.1.	STROJEVI, UREĐAJI I INSTALACIJE	9
4.2.	ALATI I PRIBOR KOJI ĆE BITI NA RASPOLAGANJU NATJECATELJIMA	9
5.	VRJEDNOVANJE	12
6.	PRILOZI	16
6.1.	List plan rada	16
6.2.	List dnevnik rada	16

2. UVOD

TEMA: Slatke tajne okusa i mirisa tradicionalnih kolača



Hrvatski tradicionalni kolači nude cijelu lepezu okusa, mirisa, oblika i tekstura.

Nastali su domišljatošću domaćica koje su iz malog broja namirnica osmislile recepture za vrlo ukusne kolače, a o njihovoj kvaliteti govori i činjenica da se pripremaju i danas za različite prigode i blagdane. Tajne slatkih tradicionalnih kolača kriju se u receptima iz bakinih bilježnica starim i po nekoliko stotina godina koji se prenose se s koljena na koljeno mlađim generacije.

Mirisi i okusi tradicije lokalnog kraja kojima odišu pružit će vam istinski užitek bilo da je riječ o suhim kolačima, kremastim ili nadjevenim različitim voćnim nadjevima.

Slatku tajnu okusa i mirisa svojih tradicionalnih kolača predstaviti će te na ovom *izlučnom natjecanju* u disciplini *Pekarstvo* kroz svoj recept i izradom kolača *gužvare* ili *masnice* kako ju nazivaju u pojedinim krajevima Hrvatske i sitnih prhkih kolača-*šapa*.

3. OPIS MODELA I ZADAĆA

Zadatak za međuzupanijsko izlučno natjecanje u *disciplini Pekarstvo* sastoji se od dva modula. Natjecatelj će u jednom danu raditi dva radna zadatka u ukupnom trajanju od 6 sati.

Tema zadatka: „**Slatke tajne okusa i mirisa tradicionalnih kolača**“

ZADATAK ZA IZLUČNU RAZINU NATJECANJA SAS TOJI SE OD SLIJEDEĆIH MODULA :

- **MODUL 2: PROIZVODI OD KVASNOG TIJESTA** – trajanje 3 sata
- **MODUL 3: SLATKI PROIZVODI OD PRHKO G TIJESTA** – trajanje 3 sata

RADNI ZADATCI :

1. **Izraditi kolač od kvasnog tijesta s dva različita nadjeva - GUŽVARU (MASNICU)**
2. **Izraditi kolač od prhkog tijesta u kalupu-ŠAPE**

UPUTE NATJECATELJIMA

- Natjecatelj pristupa natjecanju odjeven prema standardu struke (bijela majica, bijele hlače (ili suknja), bijela pregača, a na glavi ima jednokratnu kapu, na nogama ima klompe ili odgovarajuću propisanu obuću.). Radi bez nakita, urednog je izgleda, pristojnog ponašanja i natjecanju pristupaju bez utjecaja alkohola ili drugih opojnih sredstava.
- Natjecatelj na natjecanje donosi važecu sanitarnu knjižicu koju prije početka natjecanja pokazuje prosudbenom povjerenstvu. Treba ponijeti i osobnu iskaznicu.
- Tijekom rada primjenjuje pravila o zaštiti na radu, o higijeni rada, te pravila rada na siguran način. Pridržava se epidemioloških mjera vezanih za Covid 19 (drži razmak tijekom rada, redovito peru ruke i nosi masku).

3.1. OPIS ZADATKA

Modul 2 - PROIZVODI OD KVASNOG TIJESTA

Radno vrijeme: 3 sata

Radni zadatak: Izraditi kolač od kvasnog tijesta s dva različita nadjeva – gužvaru (masnicu)

- **Plan rada:** Natjecatelj na početku natjecanja nakon izvlačenja broja radnog mjesta piše *plan*

rada za radni zadatak (proizvod) koji radi prema dobivenim uputama na početku natjecanja od prosudbenog povjerenstva. List plan rada natjecatelj će dobiti na početku natjecanja prazan, treba upisati svoje *ime i prezime i naziv radnog zadatka* (npr. *Izrada kolača od kvasnog tijesta – gužvare*), *broj stola*.

U Planu rada natjecatelj treba napisati planirani tijek rada za radni zadatak s vremenskim planom rada.

Opis zadatka:

- ✚ Natjecatelj treba izraditi: **2 komada kolača od kvasnog tijesta s dva različita nadjeva-gužvaru (masnicu) na zadanu temu. Masa 1 pečene gužvare treba biti 400 g.**
- **Priprema za rad:** Natjecatelj priprema svoje radno mjesto, alat i pribor za rad, te pojedine sirovine iz vlastite recepture (ako ih treba usitniti, natopiti sl.)
- **Način izrade kvasnog tijesta:** ručni zamjes
- **Višak tijesta:** dozvoljen **max 10%**
- **Oblik kolača od kvasnog tijesta-gužvare:** dozvoljena sloboda oblikovanja
- **Sastav kolača od kvasnog tijesta-gužvare:** određuju sirovine iz vlastite recepture za tijesto i nadjev
- **Vrsta nadjeva:** treba izraditi **dva različita nadjeva**, dozvoljena je sloboda odabira sirovina za izradu nadjeva za *kolač od kvasnog tijesta-gužvaru* na zadanu temu
- **Ukrašavanje gotovog proizvoda:** sloboda ukrašavanja na zadanu temu
- **Okus i miris:** određuju sastojci tijesta i nadjeva iz vlastite recepture
- **Temperatura pečenja:** određuje natjecatelj sam i tijekom rada upisuje u dnevnik rada. (Temperatura pečenja prilagodit će se većini natjecatelja, radi ograničenog broja peći.)
- **Način pečenja:** svaki natjecatelj dobit će 1 kalupu (za kruh) dimenzija: 10 x 30 cm u koji stavlja 2 gužvare s različitim nadjevima i istovremeno ih peće.
- **Dnevnik rada:** natjecatelj ispunjava tijekom rada kroz faze rada. *List dnevnik rada* natjecatelj će dobiti na početku natjecanja od prosudbenog povjerenstva na kojem će upisati svoje ime i prezime i naziv radnog zadatka za koji vodi dnevnik rada.
- **Receptura-** natjecatelj izrađuje vlastitu recepturu za **kolač od kvasnog tijesta-gužvaru** na zadanu temu i donosi na natjecanje napisanu u tri primjerka (2 za članove prosudbenog povjerenstva, 1 za natjecatelja). Recepturu treba izraditi u tabličnom obliku prema danom primjeru.

Primjer kako treba napisati recepturu:

Receptura: **Kolača od kvasnog tijesta s dva različita nadjeva-gužvara (masnica)**

Redni broj	Vrsta sirovina (za izradu tijesta)	Udio sirovina izražen (%)	Masa sirovina (g)
1.			
2.			
3.			
4.			
	UKUPNA MASA DOBIVENOG KVASNOG TIJESTA (g):		
	MASA VIŠKA TIJESTA (g)		

Receptura za: **Nadjev I** (napisati i recepturu za nadjev II kao što je u tablici)

Redni broj	Vrsta sirovina	Udio sirovina izražen u (%)	Masa sirovina (g)
1.			
2.			
3.			
	UKUPNA MASA DOBIVENOG NADJEVA (g):		

Sirovine koje natjecatelj može odabrati za izradu kolača od kvasnog tijesta-GUŽVARE:

OSNOVNE SIROVINE :

Pšenično brašno T-550 (glatko i oštro), svježi pekarski kvasac, suhi pekarski kvasac

POMOĆNE SIROVINE :

Mlijeko, jaja, suncokretovo ulje, maslac, margarin, svinjska mast, kuhinjska sol, kiselo vrhnje, jogurt, mljeveni orasi, mljeveni mak, rogač, cimet, šećer, vanilin šećer, limun šećer, rum šećer, korica limuna, rum, grožđice, krušne mrvice, termostabilni šećer u prahu, kakao, med, marmelada od marelica, pekmez od šljiva.

➤ **Slaganje gotovih proizvoda na podložke:**

Za ocjenjivane prosudbenom povjerenstvu:

- Natjecatelj treba **pečeni kolač-gužvaru** izrezati i složiti na **jedan podložak** ukupno **4 komada** (šnite) gužvare, 2 šnite od svakog nadjeva.

- **Prezentacija kolača -gužvare na zadanu temu-** vrijeme prezentacije **max 5 min.**

Modul 3: SLATKI PROIZVODI OD PRHKOG TIJESTA (kolači)

Radno vrijeme: 3 sata

Radni zadatak: Izraditi kolače od prhkog tijesta u kalupu-ŠAPE

- **Plan rada:** Natjecatelj na početku natjecanja piše *plan rada* za radni zadatak (proizvod) koji radi prema dobivenim uputama na početku natjecanja od prosudbenog povjerenstva. *List plan rada* natjecatelj će dobiti na početku natjecanja prazan, treba upisati svoje *ime i prezime i naziv radnog zadatka i broj stola*. U *Plan rada* natjecatelj treba napisati planirani tijek rada za radni zadatak s vremenskim planom rada.
- **Opis zadatka:**
 - ✚ Natjecatelj treba izraditi **12 komada kolača od prhkog tijesta u kalupu- ŠAPE** na zadanu temu. *Masa* gotovog proizvoda 1 komad *kolača-šape* treba biti **20 g**
 - **Priprema za rad:** Natjecatelj priprema svoje radno mjesto, alat i pribor za rad, te pojedine sirovine iz vlastite recepture (ako ih treba usitniti, natopiti sl.)
 - **Način izrade tijesta:** ručni zamjes
 - **Višak tijesta:** dozvoljen **max 15 %**
 - **Oblik kolača-šape:** treba izraditi **3 različita oblika šapa**, od svakog oblika po **4 komada**
 - **Oblikovanje kolača:** kolače treba oblikovati pomoću *različitih kalupa*.
 - **Ukrašavanje gotovog proizvoda:** sloboda ukrašavanja na zadanu temu
 - **Okus i miris:** određuju sirovine iz vlastite recepture
 - **Sastav kolača-šapa:** određuju sirovine iz vlastite recepture
 - **Receptura-** natjecatelj izrađuje vlastitu recepturu za *kolač od prhkog tijesta u kalupu-ŠAPE* na zadanu temu i donosi na natjecanje napisanu u tri primjerka (2 za članove prosudbenog povjerenstva, 1 za natjecatelja). Recepturu treba izraditi u tabličnom obliku prema danom primjeru.

Primjer tablice kako treba napisati recepturu:

Receptura: ***Kolači od prhkog tijesta u kalupu-ŠAPE***

Redni broj	Vrsta sirovina (za izradu tijesta)	Udio sirovina izražen (%)	Masa sirovina (g)
1.			
2.			

3.			
4.			
	UKUPNA MASA DOBIVENOG PRHKOG TIJESTA (g):		
	MASA VIŠKA TIJESTA (g)		

- **Dnevnik rada:** natjecatelj ispunjava tijekom rada kroz faze rada *List dnevnik rada* natjecatelj će dobiti na početku natjecanja od prosudbenog povjerenstva na kojem će upisati svoje ime i prezime i naziv radnog zadatka za koji vodi dnevnik rada.
 - **Temperatura pečenja:** određuje natjecatelj sam i tijekom rada upisuje u dnevnik rada. (Temperatura pečenja prilagodit će se većini natjecatelja, radi ograničenog broja peći.)
 - **Način pečenja:** u modlicama za šape
- Sirovine koje natjecatelj može odabrati za izradu kolači od prhkog tijesta u kalupu-ŠAPA**

OSNOVNE SIROVINE :

Pšenično brašno T-550 glatko, namjensko oštro brašno za kolače, maslac, margarin, svinjska mast, šećer

POMOĆNE SIROVINE :

Mljeveni orasi, svježa jaja, šećer u prahu, suncokretovo ulje, kiselo vrhnje, kuhinjska sol, cimet, vanilin šećer, limun šećer, rum šećer, korica limuna i naranče, rum, prašak za pecivo, soda bikarbona, med, marmelada od marelice, pekmez od šljiva

Slaganje gotovih proizvoda na podloške:

➤ **Za ocjenjivanje prosudbenom povjerenstvu:**

- Natjecatelj treba složiti na *podložak* **ukupno 6 kolača -ŠAPA, 3 različita oblika**, od svakog oblika *po 2 komada*.
- **Prezentacija kolači od prhkog tijesta u kalupu-ŠAPA na zadanu temu-vrijeme max 5 min**

4. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

4.1. STROJEVI, UREĐAJI I INSTALACIJE

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

4.2. ALATI I PRIBOR KOJI ĆE BITI NA RASPOLAGANJU NATJECATELJIMA

- radni stol - inox -1 kom za svakog natjecatelja, *dimenzije: dužina 110 cm, visina 85 cm, širina 80 cm*
- digitalna vaga koja važe do 5 kg - 1 kom za svakog natjecatelja
- drvena daska za obradu tijesta -1 kom za svakog natjecatelja, *dimenzije: dužina 80 cm, širina 100 cm*
- drveni valjak za tijesto - 1 kom za svakog natjecatelja
- prskalica - 1 kom za svakog natjecatelja
- lim za pečenje - 1 lima dimenzija 400 x 600 mm (dijele dva natjecatelja)
- pekač (kalup za kruh) - 1 kom za svakog natjecatelja, dimenzije 10 x 30 cm
- modlice za šape metalne - ukupno 16 komada za svakog natjecatelja (4 različitih oblika, od svakog oblika 4 komada)
- metalni ribež -1 kom. za svakog natjecatelja
- plastične daske za rezanje dimenzija 20 x 30 cm- 1 komad za svakog natjecatelja
- plastična folija - 1 kom za dva natjecatelja
- aluminijska folija - 1 kom za dva natjecatelja
- odmjerne posude plastične graduirane: volumena 1 litra - 1 kom za svakog natjecatelja
- odmjerna posudai ½ litre - 1 kom za svakog natjecatelja
- plastična posuda za zamjes tijesta s poklopcem volumena 3 litre - 1 kom za svakog natjecatelja
- plastična posuda za zamjes tijesta volumena 2 litre – 1 kom za svakog natjecatelja
- plastične posude za vaganje sirovina volumena 1 litre - za svakog natjecatelja 2 komada
- plastične posude za vaganje sirovina volumena 0,5 litra - za svakog natjecatelja 2 komada
- plastične posude za vaganje sirovina volumena 0,2 litra - za svakog natjecatelja 2 komada
- inox lončić volumena 1/2 litre -1 kom. za svakog natjecatelja
- inoks lonac volumena 1,5-2 litre – 1 kom za svakog natjecatelja
- mali tanjurić- 1 kom za svakog natjecatelja
- digitalni termometar - 1 kom. – za svakog natjecatelja
- nož -1 kom. za svakog natjecatelja
- velike žlice - 2 kom. za svakog natjecatelja
- male žličice (čajne) - 2 kom. za svakog natjecatelja
- vilice - 1 kom. za svakog natjecatelja
- plastična kuhača – 1 kom za svakog natjecatelja
- veliki plitki tanjur za gotove proizvode promjer oko 25 cm - 2 kom. za svakog natjecatelja
- kist za premazivanje proizvoda plastični – 1 kom. za svakog natjecatelja
- kist za premazivanje modlica -1 kom za svakog natjecatelja
- lopatica za doziranje praškastih sirovina – 1 kom. za svakog natjecatelja
- plastični strugač – 1 kom. za svakog natjecatelja

- škare – 1 kom. za dva natjecatelja
- kuhinjske krpe – 3 kom. za svakog natjecatelja
- spužva za pranje – 1 kom.za svakog natjecatelja
- deterdžent za pranje -3 kom. dijele natjecatelji
- 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
- sita za prosijavanje brašna -1 kom. za svakog natjecatelja
- sita za posipanje šećera u prahu -1 kom. za svakog natjecatelja
- role papirnatih ručnika – 1 kom. za svakog natjecatelja
- papir za pečenje – 2 kom dijele natjecatelji
- papir za pisanje - 1 kom. za svakog natjecatelja
- ravnalo dužine 30 cm- 1 komad za svakog natjecatelja
- olovke - 1 kom za svakog natjecatelja
- medicinske maske- 1 paket za sve natjecatelje
- dezinfekcijsko sredstvo- 3 komada
- ormarić prve pomoći sa svim potrebnim materijalom
- protupožarni aparat

4.3. UREĐAJI KOJE ĆE NATJECATELJ ĆE IMATI NA RASPOLAGANJU

- električne štednjake
- pekarske konvekcijske peći
- hladnjak
- mikrovalnu pećnicu
- električno kuhalo -1 kom za svakog natjecatelja

4.4. 3.4. POTREBNE SIROVINE

NATJECATELJ ĆE IMATI NA RASPOLAGANJU SLIJEDEĆE SIROVINE :

OSNOVNE SIROVINE	POMOĆNE I DODATNE SIROVINE	
<p><u>Brašna:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • pšenično brašno tip - 550 glatko • pšenično brašno tip 550 oštro • namjensko oštro pšenično brašno za kolače • kuhinjska sol • svježi kvasac • suhi pekarski kvasac 	<ul style="list-style-type: none"> • mlijeko pakovanje • kiselo vrhnje od • svježa jaja • kakao u kutiji komada • kristal šećer • cimet u vrećici • vanilin šećer • limun šećer • rum šećer • rum • prašak za pecivo • soda bikarbona • med staklenka • marmelada od marelice staklenka • pekmez od šljiva staklenka • krušne mrvice 	<p><u>Masnoće:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • suncokretovo ulje • maslac • margarin • svinjska mast <p><u>Posip:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dekorativni šećer • šećer u prahu <p><u>Voće:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • limun • naranča • mljeveni orasi • mljeveni mak • mljeveni rogač • groždice

4.5. 3.5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI NISU DOZVOLJENI NA RADNOM MJESTU

Na natjecanje nije dozvoljeno donijeti gotove izrađene nadjeve za kolače, oni se izrađuju tijekom natjecanja. Nije dozvoljeno donijeti svoj alat i pribor za rad, niti pomoćne sirovine za izradu pojedinih zadataka.

5. VRJEDNOVANJE

Na međužupanijskom izlučnom natjecanju u *disciplini Pekarstvo* prosudbeno povjerenstvo vrjednovat će **dva kriterija**:

- **KRITERIJ : SALATKI PROIZVODI OD PRHKOŠTVA**
- **KRITERIJ : PROIZVODI OD KVASNOG TIJESTA**

Svaki kriterij ima *potkriterije (unutar kojih su aspekti) s dodjeljenim brojem bodova* (detaljno opisano u Tehničkom opisu) koji se vrjednuju. Broj bodova koji se može ostvariti kroz ova *dva kriterija je max 50 bodova*

Prosudbeno povjerenstvo tijekom natjecanja vrjednovat će potkriterije navedenih kriterija i bodove unositi u *Tablicu vrjednovanja za prosudbeno povjerenstvo*.

Napomena:

U rangiranju natjecatelja na međužupanijskom izlučnom natjecanju, u slučaju da natjecatelji imaju ostvaren *jednak broj ukupnih bodova*, prednost se daje natjecatelju koji je ostvario više bodova iz *potkriterija **Kontrola kvalitete gotovog proizvoda*** (treba zbrojiti ostvarene bodove potkriterija kod oba proizvoda). Ako je broj bodova i tada isti, onda se daje prednost natjecatelju koji je ostvario više bodova kod **aspekta: tekstura i struktura sredine i aspekta: miris i okus** (treba zbrojiti ostvarene bodove aspekata kod oba proizvoda i onda usporediti bodove natjecatelja)

TABLICA VRJEDNOVANJA ZA PROSUDBENO POVJERENSTVO **na izlučnom natjecanju WSC 2022.**

Disciplina Pekarstvo

KRITERIJI	POTKRITERIJ I ASPEKTI	Ostvareni bodovi i ocjene metodom M i /ili P
<u>KRITERIJ:</u> SLATKI PROIZVODI OD PRHKOŠTVA TIJESTA	A1- PLAN RADA (max 0,25 bodova)	
	Aspekt: efikasnost u radu /vremenski plan rada (M) (0,125 bodova)	
	Aspekt: samostalnost planiranja/ tijeka rada (M) (0,125 bodova)	
	A2- PRIPREMA ZA RAD (max 0,75 bodova)	
	Aspekt: priprema radnog mjesta (P) (0,125 bodova)	
	Aspekt: receptura proizvoda (M) (0,5 bodova)	
	Aspekt: priprema got. proizvoda za prezentaciju (M)(0,125 bodova)	
	A3 - ORGANIZACIJA RADA (max 1,25 bodova)	
	Aspekt: kod pripreme sirovina (P) (0,125 bodova)	

Aspekt: kod izrade poluproizvoda/tijesta (P)	(0,5bodova)	
Aspekt; kod izrade gotovog proizvoda (P)	(0,5 bodova)	
Aspekt: kod vođenja dnevnika rada (M)	(0,125 bodova)	
A 4 - SIGURNOST I ZAŠTITA NA RADU	(max 0,25 bodova)	
Aspekt: sigurnost na radu (M)	(0,125 bodova)	
Aspekt: primjena mjera ZNR (M)	(0,125 bodova)	
A 5 - OSOBNA HIGIJENA I RADNA ODJEĆA	(max 2,75 boda)	
Aspekt: osobna higijena i urednost (P)	(1,5 bodova)	
Aspekt: radna odjeća (M)	(1,25 bodova)	
A 6 - HIGIJENA HRANE I ZDRAVLJE	(max 1,25 bodova)	
Aspekt: higijena hrane (P)	(1 bodova)	
Aspekt: sanitarna iskaznica (M)	(0,25 bodova)	
A 7 - HIGIJENA RADA	(max 1,25 bodova)	
Aspekt: higijena radnog mjesta i pribora (P)	(1 bod)	
Aspekt: hig. rada kod slaganja got. proizvoda na podloške (M)	(0,25 bodova)	
A 8 - IZRADA SLATKOG PRHKOG TIJESTA	(max 5 bodova)	
Aspekt: točnost vaganja sirovina (M)	(1 bod)	
Aspekt: način/postupak izrade prhkog tijesta (P)	(1 bod)	
Aspekt: vještina izrade prhkog tijesta (P)	(1 bod)	
Aspekt: rukovanje alatom, priborom i uređajima (P)	0,75 bodova)	
Aspekt: ekonomičnost u radu (P)	(0,5 bodova)	
Aspekt: vrijeme odmaranja tijesta (P)	(0,5 bodova)	
Aspekt: zbrinjavanje otpada (M)	(0,25 bodova)	
A 9 – IZRADA GOTOVOG PROIZVODA OD SLATKOG PRHKOG TIJESTA	(max 6,5 bodova)	
Aspekt: proizvodna kreativnost (P)	(1 bod)	
Aspekt: obrada tijesta (P)	(2,25 boda)	
Aspekt: završno oblikovanje i ukrašavanje (P)	(2,25 boda)	
Aspekt: rukovanje alatom, priborom, str. i uređ (P)	(1 bod)	
A10- PROCES PEČENJA	(max 1,5 bod)	
Aspekt: temperaturni režim pečenja (M)	(0,5 bodova)	
Aspekt: vrijeme termičke obrade (P)	(0,5 bodova)	
Aspekt: primjena mjera ZNR (M)	(0,5 bodova)	

	A11- KONTROLA KVALITETE GOTOVOG PROIZVODA (max 4,5 bodova)	
	Aspekt: oblik gotovog proizvoda (P) (0,75 bodova)	
	Aspekt: vanjski izgled proizvoda (P) (0,75 bodova)	
	Aspekt: tekstura i struktura sredine (P) (1,25 bodova)	
	Aspekt: miris i okus (P) (1,25 bodova)	
	Aspekt: masa/ dimenzije gotovog proizvoda (M) (0,5 bodova)	
	A12- PREZENTACIJA GOTOVOG PROIZVODA (max 1,25 bodova)	
	Aspekt: prezentacija proizvoda (P) (1 bod)	
	Aspekt: komunikacijske vještine (P) (0,25 bodova)	

KRITERIJI	POTKRITERIJI I ASPEKTI	Ostvareni bodovi i ocjene metodom M ili P
KRITERIJ: PROIZVODI OD KVASNOG TIJESTA	B 1- PLAN RADA (max 0,25 bodova)	
	Aspekt: efikasnost u radu /vremenski plan rada (M) (0,125 bod)	
	Aspekt: samostalnost planiranja/ tijekom rada (M) (0,125 bod)	
	B 2- PRIPREMA ZA RAD (max 0,75 bodova)	
	Aspect: priprema radnog mjesta (P) (0,125 bodova)	
	Aspect: receptura proizvoda (M) (0,5 bodova)	
	Aspect: priprema got. proizvoda za prezentaciju (M)(0,125 bodova)	
	B 3 - ORGANIZACIJA RADA (max 1,25 bodova)	
	Aspekt: kod pripreme sirovina (P) (0,125 bodova)	
	Aspekt: kod izrade poluproizvoda/tijesta (P) (0,5 bodova)	
	Aspekt; kod izrade gotovog proizvoda (P) (0,5 bodova)	
	Aspekt: kod vođenja dnevnika rada (M) 0,125 bodova	
	B 4 - SIGURNOST I ZAŠTITA NA RADU (max 0,25bodova)	
	Aspekt: sigurnost na radu (M) (0,125 bodova)	
	Aspekt: primjena mjera ZNR (M) (0,125 bodova)	
	B 5 - HIGIJENA HRANE I ZDRAVLJE (max 1 bod)	
	Aspekt: higijena hrane (P) (1 bod)	
	B 6 - HIGIJENA RADA (max 1,25 bodova)	
	Aspekt: higijena radnog mjesta i pribora (P) (1 bod)	
	Aspekt: hig. rada kod slaganja got. proizvoda na podloške (M) (0,25 bodova)	

B 7- IZRADA KVASNOG TIJESTA	(max 5 bodova)	
Aspekt: točnost vaganja sirovina (M)	(1 bod)	
Aspekt: način/postupak izrade kvasnog tijesta (P)	(1 bod)	
Aspekt: vještina izrade kvasnog tijesta (P)	(1 bod)	
Aspekt: rukovanje alatom, priborom, SiU (P)	(0,75bodova)	
Aspekt: ekonomičnost u radu (P)	(0,5 bodova)	
Aspekt: vrijeme odmaranja tijesta (P)	(0,5 bodova)	
Aspekt: zbrinjavanje otpada (M)	(0,25 bodova)	
B 8 - IZRADA GOTOVOG PROIZVODA OD KVASNOG TIJESTA (pecivo)	(max 6,5 bodova)	
Aspekt: proizvodna kreativnost (P)	(1,0 bod)	
Aspekt: obrada tijesta (P)	(2,25 bodova)	
Aspekt: završno oblikovanje i ukrašavanje (P)	(2,25 bodova)	
Aspekt: rukovanje alatom, priborom, str. i uređ.(P)	(1bod)	
B 9 - PROCES PEČENJA	(max 1,5 bodova)	
Aspekt: temperaturni režim pečenja (M)	(0,5 bodova)	
Aspekt: vrijeme termičke obrade (P)	(0,5 bodova)	
Aspekt: primjena mjera ZNR (M)	(0,5 bodova)	
B 10 - KONTROLA KVALITETE GOTOVOG PROIZVODA	(max 4,5 boda)	
Aspekt: oblik gotovog proizvoda (P)	(0,75 bodova)	
Aspekt: vanjski izgled proizvoda (P)	(0,75 bodova)	
Aspekt: tekstura i struktura sredine (P)	(1,25 bodova)	
Aspekt: miris i okus (P)	(1,25bodova)	
Aspekt: masa/ dimenzije gotovog proizvoda (M)	(0,5 bodova)	
B 11- PREZENTACIJA GOTOVOG PROIZVOD	(max 1,25 bodova)	
Aspekt: prezentacija proizvoda (P)	(1 bod)	
Aspekt: komunikacijske vještine (P)	(0,25 bodova)	
UKUPNO BODOVA (max 50 bodova)		

6. PRILOZI

6.1. List plan rada

- **List plan rada** natjecatelj će dobiti na početku natjecanja, treba upisati svoje ime i prezime i naziv radnog zadatka i broj radnog mjesta. U Planu rada treba napisati planirani tijek rada za radni zadatak s vremenskim planom rada.

6.2. List dnevnik rada

- **List Dnevnik rada:** natjecatelj će dobiti na početku natjecanja, treba upisati svoje ime i prezime, naziv radnog zadatka i broj radnog mjesta. Natjecatelj vodi dnevnik rada kroz faze rada u radnom zadatku upisujući određene parameter (vrijeme, minute, temperature).

LIST PLAN RADA

Ime i prezime: _____

Naziv radnog zadatka: _____

Radno mjesto broj: _____

LIST DNEVNIK RADA

Ime i prezime: _____

Radno mjesto broj: _____

Naziv radnog zadatka: Izraditi kolač od kvasnog tijesta s dva različita nadjeva - GUŽVARU

FAZE RADA:

Priprema sirovina i zamjes tijesta: početak rada: _____ (h), završetak rada: _____

Vaganje dobivenog tijesta - masa: _____ (g)

Temperatura zamješnog kvasnog tijesta (izmjeriti termometrom): _____ (°C)

Odmaranje tijesta u masi (ako je planirano): početak: _____ (h), kraj _____ (h)

Dijeljenje tijesta i vaganje: a) masa 1 tjestenog komada: _____ (g)

b) masa 2 tjestenog komada _____ (g)

Završno oblikovanje tijesta: početak rada: _____ (h), završetak rada: _____ (h)

Trajanje završne fermentacije: _____ (min), početak: _____ (h), završetak: _____ (h)

Pečenje na temperaturi: _____ °C

Vrijeme pečenja ukupno: _____ min, početak pečenja: _____ (h), kraj pečenja _____ (h)

Masa pečenog proizvoda: a) gužvara s nadjevom od _____, masa _____ (g)

b) gužvara s nadjevom od _____, masa _____ (g)

LIST DNEVNIK RADA

Ime i prezime: _____

Radno mjesto broj: _____

Naziv radnog zadatka: Izraditi kolač od prhkog tijesta u kalupu-ŠAPE

FAZE RADA:

Priprema sirovina i zamjes tijesta: početak rada: _____ (h), završetak rada: _____

Vaganje dobivenog tijesta-masa: _____ (g)

Odmaranje tijesta (ako je planirano): početak: _____ (h), kraj _____ (h)

Dijeljenje tijesta- masa 1 tjestenog komada: _____ (g)

Završno oblikovanje u kalupu: početak rada: _____ (h), završetak rada: _____ (h)

Pečenje na temperaturi: _____ °C

Vrijeme pečenja ukupno: _____ min, početak pečenja: _____ (h), kraj pečenja _____ (h)

Masa 1 komada pečenog proizvoda: _____ (g)