TEHNIČKI OPIS ZA NATJECATELJSKU DISCIPLINU

Slastičarstvo

worldskills Croatia

SADRŽAJ

1. **UVOD** **3**

1. NAZIV I OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE 3
1.1.1. NAZIV NATJECATELJSKE DISCIPLINE *3*
1.1.2. OPIS VEZANIH KVALIFIKACIJA, ZANIMANJA I RADNIH MJESTA *3*
1.2. SADRŽAJ, RELEVANTNOST I VAŽNOST OVOG DOKUMENTA 4
1.3. POVEZANI DOKUMENTI 4

2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE **5**

2.1. OPĆE NAPOMENE VEZANE UZ SPECIFIKACIJU STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE 5
2.2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE 5

3. PRAVILA VREDNOVANJA **14**

3.1. OPĆE SMJERNICE 14

4. PRAVILA BODOVANJA **15**

4.1. OPĆE SMJERNICE 15
4.2. KRITERIJI VREDNOVANJA 15
4.3. VREDNOVANJE I BODOVANJE PROSUDBOM 17
4.4. VREDNOVANJE I BODOVANJE MJERENJEM 17
4.5. VREDNOVANJE – PREGLED 17
4.6. ZAVRŠETAK SPECIFIKACIJE VREDNOVANJA VJEŠTINA 17
4.7. PROCEDURA VREDNOVANJA VJEŠTINE 18

5. MODEL ZADATKA **21**

5.1. OPĆE SMJERNICE 21
5.2. FORMAT/STRUKTURA MODELA ZADATKA 21
5.3. RAZVOJ MODELA ZADATKA 22
5.3.1. TKO RAZVIJA MODEL ZADATKA *22*
5.4. ODABIR ZADATKA za natjecanje 22
5.5. OBJAVLJIVANJE MODELA ZADATKA I PRAVILA BODOVANJA 22

6. INFORMACIJE I KOMUNIKACIJA **23**

6.1. RASPRAVNI FORUM 23
6.2. INFORMACIJE ZA NATJECATELJE 23

7. ZDRAVLJE, SIGURNOST I OKOLIŠ **24**
8. MATERIJALI I OPREMA **26**

8.1. INFRASTRUKTURNI POPIS 26
8.2. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSI NATJECATELJ/MENTOR 26
8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA 36
8.4. PREPORUČENO radno mjesto za natjecanje 26
Opći postav i specifikacije
SLIKA PREPORUČENOG POSTAVA PROSTORIJE *30*

9. PROMIDŽBA I VIDLJIVOST NATJECANJA **31**
10. ODRŽIVOST **32**

1. UVOD

1.1. NAZIV I OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE

1.1.1. NAZIV NATJECATELJSKE DISCIPLINE

SLASTIČARSTVO

1.1.2. OPIS VEZANIH KVALIFIKACIJA, ZANIMANJA I RADNIH MJESTA

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

Ključni poslovi

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

Vještine

Uz obavezno teoretsko znanje slastičari moraju posjedovati široku paletu vještina za uspješan rad u slastičarstvu. Prije svega treba poznavati namirnice koje se najčešće koriste u proizvodnji i njihova svojstva. Vještine koje slastičari trebaju posjedovati jesu: odabir i priprema namirnica, odabir tehnologije pripremanja za svaku komponentu slastice ili deserta. Izrada svih dijelova slastice i odabir načina posluživanja ovisno o vrsti radnog mjesta ili objekta u kojem se izrađuju (hotel, restoran, obrtnička radionica) i prigodi za koju se izrađuju. Vještine sigurnog i pravilnog rukovanja strojevima, uređajima i ostalim aparatima. Sposobnost učinkovitog i ekonomičnog rada, postizanje rezultata unutar određenih vremenskih okvira, proračuna i prehrambenih ograničenja neizbježne su vještine koje slastičari trebaju imati. Isto tako, očekuje se da slastičar poznaje pravila posebnih režima prehrane (slastice za dijabetičare, vegetarijance, vegane, bezglutenske slastice).

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

Specifičnosti struke

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

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

Radno okruženje

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

Važnost praćenja trendova

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

1.2. SADRŽAJ, RELEVANTNOST I VAŽNOST OVOG DOKUMENTA

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

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

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

1.3. POVEZANI DOKUMENTI

Osim Tehničkog opisa potrebno je koristiti se sljedećim dokumentima:

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

2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

2.1. OPĆE NAPOMENE VEZANE UZ SPECIFIKACIJU STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

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

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

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

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

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

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

2.2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

CJELINA		RELATIVNI UDIO U %
1	**Organizacija posla i samostalno upravljanje**	5
	Pojedinac treba poznavati i razumjeti: ● cjelokupan radni proces moderne slastičarnice ● organizaciju rada ugostiteljskog objekta ● načine korištenja i održavanja uređaja i opreme u slastičarnici ● popis slastica za različite prigode u skladu s proračunom ● tradicionalne slastice Hrvatske po regijama, kao i najpoznatije slastice svjetskih kuhinja ● plan nabave potrebnih namirnica prema planu proizvodnje i vrsti prigode ● nutritivna svojstva namirnica i utjecaj tehnoloških postupaka na njih ● načine prilagodbe količina u recepturi ovisno o potražnji ● osnovne principe kombiniranja namirnica za postizanje optimalnih rezultata i rješavanje poteškoća kada rezultati nisu prema planu ● sezonske namirnice za izradu slastica i deserata prema godišnjem dobu, dostupnosti, troškovima, njihovo skladištenje i namjena	

	• zamjenske namirnice u slučaju prehrambenih ograničenja i alergija • kombinirati boje, okuse i teksture • kreativno i umjetnički složiti slasticu • važnost smanjenja otpada i održivo rukovanje otpadom • važnost učinkovitog timskog rada i učinkovite komunikacije unutar tima i s gostima, kupcima • rješavanje neočekivane situacije i zahtjeva • uspješno upravljanje vremenom • pravila vezana za zdravlje, sigurnost i zaštitu okoliša • potrebu stalnog učenja i stjecanja novih vještina kako bi se pratili novi trendovi u slastičarstvu • važnost očuvanja i pripreme tradicionalnih slastica i njihovog brendiranja u gastronomskoj ponudi i važnost korištenja lokalnih namirnica u pripremi tradicionalnih slastica.	
	Pojedinac će biti u stanju: • pratiti nove trendove u struci i nove tehnike rada • primjenjivati pravila o zaštiti zdravlja i sigurnosti na radnom mjestu • koristiti opremu na siguran način i prema uputama proizvođača • upotrebljavati ekološke standarde razvrstavanja otpada • prema svim dobrima radnog okruženja odnositi se s pažnjom • ispunjavati obveze iz svoje djelatnosti, postupati prema pravilima struke, s povećanom pažnjom i običajima dobrog gospodarstvenika • svu opremu i namirnice koristiti racionalno • održavati čistoću i sigurnost • procijeniti vrijeme i sredstva potrebna za rad • otkloniti sve konfliktne situacije • prilagoditi radne metode nepredviđenim situacijama • biti koristan, učinkovit i konstruktivan član tima • unapređivati vlastita znanja i sposobnosti • planirati prioritete u radu prema raspoloživom vremenu • koristiti sastojke i namirnice ekonomično i smanjiti količinu otpada • naručiti robu i sirovine za planirani rad • pokazati kreativnost u kreiranju ponude i inovativnost u dizajnu i tehnikama rada • raditi prema uputama nadređene osobe ili poslodavca • profesionalno i učinkovito reagirati na neočekivane situacije i zahtjeve • koristiti zamjenske ili druge slične sastojke u nedostatku odgovarajućih • koristiti zamjenske namirnice pri izradi slastica u ograničenoj prehrani zbog alergija i prehrambenih stilova • prepoznati po vrsti namirnica načine skladištenja i načine obrade tijekom procesa proizvodnje do finalnog proizvoda.	
2	**Komunikacija i prezentacija**	6
	Pojedinac treba poznavati i razumjeti: • važnost dobre komunikacija unutar tima, s dobavljačima i korisnicima usluge	

	• važnost osobnog izgleda kod pristupa i komunikacije s gostom • utjecaj promotivnih aktivnosti na razinu proizvodnje i prodaje slastica • specifičnosti različitih vrsta i stilova pripremanja slastica i načina posluživanja • osnovna kulturološka obilježja različitih skupina ljudi radi bolje komunikacije s gostom u svrhu prilagodbe ponude slastica.	
	Pojedinac će biti u stanju: • s kolegama, timovima i kupcima komunicirati učinkovito • obratiti pozornost na vlastitu čistoću i izgled u svakom trenutku • planirati i provoditi promociju slastica • prilagoditi ponudu slastica prigodi i kupcima • primjenjivati standarde i pravila u ugostiteljstvu pri komunikaciji s korisnicima usluga • dati rješenja i smjernice o poslovima u slastičarni voditeljima i kolegama • predložiti rješenja s ciljem postizanja rezultata i unapređenja rada slastičarnice • planirati i promovirati slastice • promovirati tradicionalne slastice svoga kraja i zemlje.	
3	**Zdravstvena sigurnost hrane i higijena**	10
	Pojedinac treba poznavati i razumjeti: • zakonske regulative za siguran rad u slastičarnici, pravilno i sigurno korištenje opreme i uređaja • pravila HACCP-a – analizu opasnosti i kontrolu kritičnih točaka u radu i poslovanju slastičarnice • uzroke kvarenja hrane • pokazatelje kvalitete svježih, konzerviranih i suhih namirnica • posebne zdravstvene zahtjeve prehrane i najčešće alergene • higijenu hrane i zakonske propise vezane za proizvodnju, ponudu i prodaju proizvoda • zakonske propise i dobru praksu vezanu uz upotrebu i održavanje specijalnih alata i opreme te sigurnih metoda rada • važnost osobne higijene i izgleda pri radu.	
	Pojedinac će biti u stanju: • primjenjivati higijenske standard pri rukovanju i skladištenju hrane, pri pripremi i posluživanju prema propisima primjenjivati pravila osobne higijene • upravljati procesima i zahtjevima vezano za sigurnu prehranu i informacijama o alergenima i alergijama • pripremiti ponudu s točnim opisom namirnica i mogućim alergenima • prepoznati i ocijeniti svježinu namirnica • odgovoriti na neočekivanu promjenu radne rutine • osigurati čistoću radnog okruženja i opreme prema najvišim higijenskim standardima HACCP-a • provoditi propise o sprečavanju nezgoda	

	• koristiti alate i opremu sigurno prema uputama proizvođača • sigurno i higijenski skladištiti sve namirnice.	
4	**Tijesta, nadjevi i biskvitne smjese**	23
	Pojedinac treba znati i razumjeti: • široki raspon tradicijskih, klasičnih i modernih slastica od svih vrsta tijesta i biskvitnih smjesa • poznavati stručnu terminologiju • koristiti se recepturom • iz recepture zaključiti o kojoj se vrsti tijesta ili smjese radi i prema tome odabrati pravilan tehnološki postupak izrade i obrade namirnica • sve vrste tijesta te ih razlikovati po načinu pripreme i namirnicama koje se upotrebljavaju za izradu • primjenu svih tijesta (vučeno, lijevano, domaće, krumpirovo, dizano, lisnato, lisnato dizano, prhko, prhko dizano, hrustavo, medeno) u slastičarstvu • različite tehnike i tehnološke postupak izrade pojedinog tijesta • nadjeve od različitih sastojaka i namirnica i dekoracije za svaku vrstu tijesta • tipične slastice za svaku vrste tijesta i tipične slastice od biskvitnih smjesa • tradicijske slastice od pojedinih vrsta tijesta, različitih nadjeva i biskvitnih smjesa • tipične slastice svjetske kuhinje • osnovne vrste biskvitnih smjesa (lagana, teška, biskvitna smjesa s dodacima) • specijalne biskvitne smjese (bečka, doboš, grilažna, mering, makronova) • omjere sastojaka u pripremi biskvitnih smjesa • tehniku izrade hladne i tople biskvitne smjese • primjenu biskvitnih smjesa u slastičarstvu • važnost izrade elemenata za dekoraciju slastica • prehrambena ograničenja i alergije • važnost i primjenu novih trendova pri izradi tijesta, nadjeva i smjesa • načine izrade, oblikovanja, pakiranja, skladištenja i prezentiranja • različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil • važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija u izradi tijesta i biskvitnih smjesa.	
	Pojedinac će biti u stanju: • razlikovati vrste tijesta i smjesa po namirnicama navedenim u recepturi • prilagoditi količine namirnica u recepturi prema potražnji • odabrati tehnološki postupak specifičan za određenu vrstu tijesta ili smjese • izraditi tijesto ili smjesu prema recepturi • prepoznati postupak kvalitetne izrade tijesta • prepoznati greške u izradi tijesta i biskvitne smjese • navesti i opisati kvalitete dobrog tijesta i biskvitne smjese	

	• pokazati različite tehnike i postupke izrade tijesta • izraditi primjeren nadjev i dekoraciju ovisno o vrsti tijesta • imenovati slastice prema vrsti tijesta i prema vrsti biskvitnih smjesa • izdvojiti i nabrojati tradicionalne slastice prema vrsti tijesta • izraditi biskvitne smjese prema recepturi • prepoznati različite biskvitne smjese • pokazati kvalitetnu izradu specijalnih biskvitnih smjesa • izraditi i opisati postupak kvalitetne izrade i prepoznati greške u tehnikama izrade biskvitnih tijesta • svladati tehnike pripreme i izrade biskvitnih smjesa na topli i hladni način • izraditi različite kolače, torte, slastice i deserte od biskvitnih smjesa • kreativno dekorirati i prezentirati torte i slastice od biskvitnih tijesta • prepoznati nove trendove u izradi i prezentaciji slastica od tijesta i biskvitnih smjesa • izraditi različite ukrasne elemente prema vrsti tijesta, nadjeva i biskvitne smjese • pokazati kreativnost i inovativnost uvođenjem noviteta u ponudu • voditi računa o primjerenoj veličini, težini, kvaliteti i izgledu porcija • voditi računa o troškovima i minimalizirati otpad • prezentirati slastice primjereno prigodi, okruženju i stilu posluživanja • samostalno kreirati nove slastice na temelju poznavanja namirnica i trendova u slastičarstvu • učinkovito kombinirati okuse, teksture i boje • poznavati tipične slastice svjetske kuhinje i prepoznati od kojih vrsta tijesta ili biskvitnih smjesa su izrađene • izraditi tradicionalne slastice od pojedinih vrsta tijesta, nadjeva i biskvitnih smjesa • predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije • poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil • izraditi slastice za pojedini prehrambeni stil ili prehrambeno ograničenje koristeći se pravilnim izborom namirnica za svaki • prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi slastica od različitih vrsta tijesta i biskvitnih smjesa • na kreativan i inovativan način prezentirati klasične slastice • razvijati i usavršavati postojeća znanja i vještine te prihvaćati novitete kao poslovni izazov.	
5	**Kreme, umaci, preljevi, glazure i ocakline**	17
	Pojedinac treba znati i razumjeti: • vrste krema, njihovu podjelu i primjenu u slastičarstvu • tehnološke postupke izrade pojedinih vrsta krema • načine primjene • vrste umaka, preljeva, glazura i ocaklina te njihovu primjenu • kvalitetno izraditi sve osnovne kreme i tijekom rada znati otkloniti greške • prepoznati kvalitetno pripremljenu kremu • namjenu i izradu umaka, preljeva, glazura i ocaklina	

	• izrade i posluživanje tradicionalnih krema, preljeva i glazura • prehrambena ograničenja i alergije • različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil • tipične kreme i umake svjetske kuhinje • važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija, namirnica u izradi krema, umaka, preljeva, glazura i ocaklina • važnost korištenja krema, umaka, preljeva, glazura i ocaklina za izradu i dekoraciju različitih slastica i deserata.	
	Pojedinac će biti u stanju: • imenovati sve vrste krema (kuhane, tučene, miješane, sladoledne) i postupke izrade pojedine vrste • poznavati i primjenjivati tehnike rada u pripremi krema kako bi imale pravilnu teksturu, okus i izgled • kombinirati različite kreme s različitim biskvitnim smjesama ili tijestima • pokazati kvalitetnu izradu umaka, preljeva, glazura i ocaklina, kombinirati ih ili spajati s drugim slasticama • poznavati i primjenjivati tehnike rada pripreme umaka • prepoznati greške u izradi i otkloniti ih • izraditi tradicionalne slastice od pojedinih vrsta krema, s tipičnim glazurama i ocaklinama • izraditi tipične slastice od krema, umaka svjetske kuhinje • predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije • poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil • prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi krema, umaka, preljeva, ocaklina i glazura • klasične slastice od različitih krema, umaka i preljeva, s različitim glazurama i ocaklinama prezentirati na kreativan i inovativan način i postojeća znanja i vještine u izradi istih razvijati i usavršavati.	
6	**Tople, hladne i ledene slastice**	15
	Pojedinac mora znati i razumjeti: • cijelu lepezu tradicionalnih, klasičnih i suvremenih vrućih, hladnih i ledenih slastica • poznavati metode proizvodnje, sastojke, prezentaciju i troškove proizvodnje • načine posluživanja određenih vrućih, hladnih i ledenih slastica • raspon sastojaka koji se koriste za proizvodnju vrućih, hladnih i ledenih slastica, vrijeme čuvanja i ponudu prema sezoni i troškovima • važnost izrade ukrasnih elemenata za prezentaciju i posluživanje toplih, hladnih i ledenih slastica • posluživanje vrućih, hladnih i ledenih slastica prema prigodi i na različite načine; tradicionalan, klasičan ili moderan način • upravljati otpadom pri proizvodnji i posluživanju toplih, hladnih i ledenih slastica • tipične tople, hladne i ledene slastice svjetske kuhinje	

	• izradu, oblikovanje, pakiranje i posluživanje tradicionalnih toplih, hladnih i ledenih slastica • prehrambena ograničenja i alergije • različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil • važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija, namirnica u izradi toplih, hladnih i ledenih slastica.	
	Pojedinac će biti u stanju: • pripremati različite tople, hladne i ledene slastice visokog standarda • predstaviti slastice koje su higijenski pripremljene i odgovarajuće kvalitete, teksture i okusa, standardnog normativa, inovativne i uravnotežene • izraditi slastice za niz različitih prigoda i svečanosti, kao što su *buffeti*, banketi, fino blagovanje, prodaja u specijaliziranim trgovinama i radnjama ili prodaja na ulici • proizvoditi tople, hladne i ledene slastice visoke kvalitete unutar vremenskih ograničenja • slijediti upute, recepte i koristiti specijalizirano posuđe, reagirati na nedostatak sastojaka te ih zamijeniti i nadomjestiti na odgovarajući način • iskoristiti viškove i kombinirati s drugim proizvodima • koristiti metode rada prema dostupnoj opremi • izraditi tipične slastice svjetske kuhinje od toplih, hladnih i ledenih slastica ili deserata • izraditi tradicionalne slastice od pojedinih toplih, hladnih i ledenih deserata i slastica • predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije • poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil • prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi toplih, hladnih i ledenih slastica ili deserata • klasične slastice iz skupine toplih, hladnih i ledenih slastica prezentirati na kreativan i inovativan način • postojeća znanja i vještine u izradi toplih, hladnih i ledenih slastica razvijati i usavršavati te prihvaćati novitete.	
7	**Minijature, individualne slastice, mali slatki zalogaji**	13
	Pojedinac mora znati i razumjeti: • široku lepezu slastica koje se proizvode i nude kao minijature, individualne slastice i mali zalogaji, sastojke za njihovu pripremu, tehniku izrade, oblikovanja, pakiranja i metode prezentacije i posluživanja • načine primjene svih vrsta tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura i ocaklina u izradi minijatura, individualnih slastica i malih zalogaja • načine primjene toplih, hladnih i ledenih slastica u izradi individualnih slastica, minijatura i malih slatkih zalogaja • načine i tehnike ukrašavanja minijatura, individualnih dslastica i malih zalogaja • specijalizirane alate i opremu u proizvodnji minijatura, individuinih slastica i malih zalogaja	

	• čuvanje, pakiranje, predstavljanje i posluživanje minijatura, individualnih slastica, malih zalogaja • važnost kontrole veličine i težine porcije i veličine/težine minijatura i malih zalogaja u komercijalnoj ugostiteljskoj ponudi • izradu i posluživanje tradicionalnih minijatura, individualnih slastica i malih slatkih zalogaja. • prehrambena ograničenja i alergije • različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil • važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija, namirnica u izradi minijatura, individualnih slastica, malih slatkih zalogaja.	
	Pojedinac će biti u stanju: • izraditi raznolike slastice i deserte klasificirane kao minijature, individualni deserti i mali zalogaji te ih prezentirati i posluživati na prikladan način • izraditi raznoliku ponudu minijatura, individualnih slastica, malih zalogaja • izraditi proizvode u kratkom vremenu, prema normativu, dosljednoj i točnoj kvaliteti • izrađivati minijature, pojedinačne slastice i male zalogaje na osnovu primjene svih vrsta tijesta, biskvitnih smjesa, različitih nadjeva, krema, glazura i ocaklina • prezentirati minijature, individualne slastice, male zalogaje prema zahtjevima tržišta • koristiti specijaliziranu opremu i alat za izradu i ukrašavanje • koristiti različiti tehnike pri ukrašavanju • koristiti posebne tehnike izrade primjenjive za minijature, individualne slastice, slatke male zalogaje • izraditi tradicionalne minijaturne slastice, individualne slastice i male zalogaje • predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije • poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil • prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi, oblikovanju, pakiranju, prezentiranju i posluživanju minijatura, individualnih slastica, malih slatkih zalogaja • na kreativan i inovativan način prezentirati i posluživati klasične minijature, male deserte i individualne slastice • postojeća znanja i vještine u izradi minijatura, individualnih slastica i malih slatkih zalogaja razvijati i usavršavati te prihvaćati novitete kao poslovni izazov.	
8	**Proizvodi od čokolade i šećera**	11
	Pojedinac mora poznavati i razumjeti: • vrste čokolade • tehnike rada s čokoladom i njeno oblikovanje • temperiranje čokolade ručnom metodom ovisno o vrsti čokolade • izradu pralina i drugih konditorskih proizvoda	

	• tehnike rada ovisno o željenom proizvodu od čokolade (glazura, preljev, nadjev, ukrasni elementi od čokolade i dr.) • vrste šećera i izrada ukrasa od šećera primjenom različitih metoda i tehnika • principi proizvodnje različitih osnovnih proizvoda od šećera • priprema šećernog sirupa i stupnjevi gustoće, tvrdoće i temperature • tehnike izrade različitih proizvoda od šećera, pridržavati se mjera sigurnosti kod rada i rukovanja s vrućim šećerom • potrebne informacije o prehrani i alergenima i moguće zamjene u proizvodnji slatkiša.	
	Pojedinac će biti u stanju: • primijeniti pravila temperiranja za svaku vrstu čokolade • raditi s tamnom, mliječnom i bijelom čokoladom • izrađivati praline, nadjeve i kreme od čokolade za praline i druge slastice, izrađivati druge konditorske proizvode (bombonijere, čokolatine) • umakati i prelijevati proizvode čokoladom da bi se postigao uredan i lijep izgled • izraditi i učinkovito koristiti kremu od čokolade i vrhnja (*ganache*) • izrađivati razne dekoracije i modelirati čokoladu • pravilno topiti i zagrijavati čokoladu • primjenjivati različite tehnike u izradi proizvoda, dekoracija i skulptura od šećera (karamel, krokant, puhani i lijevani šećer, šećerna masa, *pastillage*, *fondant*, *nougatin*) • koristiti zamjenu za šećer (isomalt ili magični šećer) za izradu dekoracija za slastice • izrađivati sirupe od šećera po stupnjevima gustoće i primijeniti ih • izrađivati bombonske proizvode (tvrdi bomboni, karamele, fondan bomboni, gumeni bomboni, pjenasti i žele proizvodi, marcipan, percipan i dr.) • izrađivati šećerne otopine, ocakline, preljeve i fondan • izrađivati različite proizvode od čokolade i šećera određene težine i veličine • izrađivati i prezentirati konditorske proizvode koristeći različite tehnike i sastojke s obzirom na prehrambene zahtjeve • prihvatiti neočekivane situacije i prema tome planirati rad • rukovati vrućim predmetima te rukovati proizvodima na siguran način • predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije • prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi, prezentiranju i posluživanju proizvoda od šećera i čokolade • postojeća znanja i vještine u izradi proizvoda od čokolade i šećera razvijati i usavršavati te prihvaćati novitete kao poslovni izazov.	
	UKUPNO	100 %

3. PRAVILA VREDNOVANJA

3.1. OPĆE SMJERNICE

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

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

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

4. PRAVILA BODOVANJA

4.1. OPĆE SMJERNICE

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

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

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

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

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

4.2. KRITERIJI VREDNOVANJA

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

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

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

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

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

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

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

PRIMJER TABLICE KRITERIJA PO UDJELIMA

CJELINE SPECIFIKACIJE STANDARDA		KRITERIJ									UKUPNA OCJENA PO CJELINI
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	
	1. Organizacija posla i samostalno upravljanje	2		2	1						5
	2. Komunikacija i prezentacija								6		6
	3. Zdravstvena sigurnost hrane i higijena		2	4	4						10
	4. Tijesta, nadjevi i biskvitne smjese	2	1	5	4	3	6	2			23
	5. Kreme, umaci, preljevi, glazure	1	1	5	3	3	2	2			17
	6. Tople, hladne, ledene slastice	1	1	4	2	2	4	1			15
	7. Minijature, individualne slastice, mali slatki zalogaji	1	1	3	2	3	2	1			13

	8. Proizvodi od čokolade i šećera	1	1	3	2	1	2	1			11
UKUPNA OCJENA PREMA KRITERIJU		8	7	26	18	12	16	7	6		100

4.3. VREDNOVANJE I BODOVANJE PROSUDBOM

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

Bodovanje prosudbom koristi se sljedećim rasponom bodova:

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

4.4. VREDNOVANJE I BODOVANJE MJERENJEM

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

4.5. VREDNOVANJE – PREGLED

Za obje metode vrednovanja, prosudbu i mjerenje, prosudbeno povjerenstvo sastojat će se od 3 do 5 vrednovatelja.

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

4.6. ZAVRŠETAK SPECIFIKACIJE VREDNOVANJA VJEŠTINA

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

PRIMJER TABLICE KRITERIJA

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

4.7. PROCEDURA VREDNOVANJA VJEŠTINE

Prije natjecanja predsjednik prosudbenog povjerenstva svim članovima prosudbenog povjerenstva objasnit će metodu vrednovanja. Svi bi članovi prosudbenog povjerenstva trebali vrednovati isti element za sve natjecatelje. Svi članovi prosudbenog povjerenstva vrednuju elemente koji donose otprilike isti postotak bodova.

Kriterij A – Priprema namirnica i radnog mjesta (8)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom prosudbe: 8

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

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

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom mjerenja: 7

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

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

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

- tehnološke postupke izrade različitih vrsta tijesta
- tehnološke postupke izrade različitih vrsta smjesa (biskvitne i ostale smjese)
- tehnološke postupke različitih vrsta krema, umaka i glazura
- tehnološke postupke pri izradi različitih proizvoda od šećera i čokolade
- temperiranje različitih vrsta čokolade.

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

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

Kriterij D – Tehnologija izrade toplih, hladnih, ledenih slastica, izrade minijatura, individualnih slastica, malih zalogaja (18)

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

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

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

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

Kriterij E – Okus i tekstura slastica (12)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom prosudbe: 12

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

Kriterij F – Prezentacija na tanjuru, vizualni aspekt (16)

- Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom prosudbe: 14
- kreativnost u prezentiranju slastica
- sklad i kombinaciju boja
- prisutnost više elemenata
- moderno prezentiranje zadanih slastica.

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom mjerenja 2

- čistoću tanjura.

Kriterij G – Iskorištenost namirnica i zbrinjavanje otpada (7)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom prosudbe: 7

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

Kriterij H – Prezentacija i promocija slastica (6)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom prosudbe: 6

- vještine prezentiranja
- vještine komunikacije
- vremenski okvir
- kreativnost

5. MODEL ZADATKA

5.1. OPĆE SMJERNICE

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

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

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

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

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

5.2. FORMAT/STRUKTURA MODELA ZADATKA

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

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

Modul 1: **Tijesta i nadjevi**

Modul 2: Čokolada i šećer

Modul 3: Tajanstvena košarica namirnica

Modul 4: Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure

Modul 5: Minijature, individualne slastice, mali slatki zalogaji

Modul 6: Tople, hladne i ledene slastice

- Državno natjecanje kroz šest modula od kojih će jedan modul biti zamijenjen jednim od dva dodatna modula – ili svaki modul može imati tajanstvenu košaricu ili element iznenađenja – održat će se kroz tri dana natjecanja u trajanju do 13 sati.
- Prvi dan natjecanja održat će se zajedno Modul 1 i Modul 2 u trajanju od 2 sata.
- Drugi dan natjecanja održat će se Modul 3 u trajanju od 4 sata i Modul 4 u trajanju od 3 sata.
- Treći dan natjecanja održati će se zajedno Modul 5 i Modul 6 u trajanju od 4 sata. Za pripremu radnog mjesta prije početka svakog modula natjecatelj će imati 10 minuta vremena i aktivnosti u tom periodu neće biti vrednovane.
- Svi učenici natječu se istovremeno u jednakim uvjetima u istim Modulima po gore navedenom rasporedu.
- Svaki dan učenici na kraju praktičnog rada kod donošenja tanjura pred članove Prosudbenog povjerenstva ukratko usmeno prezentiraju svoj uradak.

- Drugi dan natjecanje ukupno traje 7 sati i to prvo Modul 3 u trajanju od 4 sata nakon kojeg će natjecatelji imati 60 minuta stanke za ručak zatim se natječu u Modulu 4 koji traje 3 sata
- Na dan natjecanja tajanstveni sastojci ili zamjena jednog modula dodatnim bit će odabrani od strane članova prosudbenog povjerenstva i objavljeni natjecateljima. Zajednički popis namirnica bit će dostupan dva mjeseca prije za sve module. Popis će sadržavati i tajanstvene namirnice koje će biti otkrivene na dan natjecanja.
- U modulu koji će biti zamijenjen ili koji sadrži tajanstvenu namirnicu natjecatelji će imati 30 minuta vremena prije praktičnog rada da sastave recepturu, popis namirnica i pripreme se za rad.
- U ostalim poznatim modulima natjecatelji mogu koristiti vlastite recepture.
- Za vrijeme natjecanja zabranjeno je korištenje mobilnih uređaja, kamera, pametnih satova.
- Prvi dan natjecanja nakon dolaska na Velesajam natjecatelji će imati mogućnost posjetiti radno mjesto, odložiti svoj pribor i dobiti osnovne informacije.
- Za vrijeme pripremanja radne jedinice nije dozvoljen bilo kakav rad s namirnicama.
- Razgovor natjecatelja s mentorom neposredno prije i za vrijeme natjecanja nije dozvoljen, u protivnom će se natjecatelj diskvalificirati.
- Komunikacija za vrijeme natjecanja između svih sudionika (članovi prosudbenog povjerenstva, natjecatelji, volonteri) treba biti minimalizirana.
- Hodogram rada izrađuje škola domaćin.
- Svaki modul natjecanja ima svoj ocjenjivački listić s elementima ocjenjivanja karakterističnim za taj modul, s njima će sudionici natjecanja biti upoznati prije samog natjecanja.

5.3. RAZVOJ MODELA ZADATKA

5.3.1. TKO RAZVIJA MODEL ZADATKA

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

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

5.3.2. RASPORED RAZVOJA MODELA ZADATKA

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

Model zadatka objavljuje se u studenom svake godine.

5.4. ODABIR ZADATKA ZA NATJECANJE

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

5.5. OBJAVLJIVANJE MODELA ZADATKA I PRAVILA BODOVANJA

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

6. INFORMACIJE I KOMUNIKACIJA

6.1. RASPRAVNI FORUM

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

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

6.2. INFORMACIJE ZA NATJECATELJE

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

Informacije uključuju:

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

7. ZDRAVLJE, SIGURNOST I OKOLIŠ

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

- postaviti vatrogasne aparate i deke za gašenje požara za slastičarnicu i prostor za prezentaciju slastica, kao i oznake za izlazak u slučaju evakuacije iz vatrenog okruženja kako bi se osigurala sigurnija natjecateljska okolina
- svaki natjecatelj mora imati pristup ručnom umivaoniku od nehrđajućim materijala s toplom i hladnom vodom te tekućim sapunom i papirnatim ručnicima za ruke

Izvori opasnosti pri radu u slastičarni:

1. Mehanički izvori opasnosti

- najčešći uzrok nezgoda na radu ručnim alatom ili strojevima jest neispravan alat ili strojevi
- upotreba alata ili strojeva u pogrešne svrhe također može biti uzrok nezgode
- opasnost predstavljaju i dijelovi stroja ili predmeti koji mogu odletjeti iz stroja
- svi alati s oštricama ili oštrim reznim plohama moraju se uvijek kada se ne koriste odložiti u posebne kutije, torbe i slično
- alat koji se ne može popraviti potrebno je baciti te se nikako ne smije dopustiti njegovo ponovno korištenje
- radna uniforma je sredstvo zaštite na radu od određenih mehaničkih opasnosti

2. Opasnosti od padova

- padovi na istoj razini najčešće nastaju zbog loše konstrukcije ili neodržavanja poda
- pod mora biti ravan i gladak, ali ne klizav
- ako na podu slastičarne postoje kanalice ili otvori za sifone tada isti moraju biti zatvoreni i prekriveni zaštitnom rešetkom

3. Opasnosti od električne struje

- potencijalne opasnosti predstavljaju neispravni radni strojevi ili oštećenja utičnica, kablova ili glavnog dijela – kućišta stroja. Stoga se prije početka rada uređaji uvijek kontroliraju
- ukoliko postoje naznake oštećenja zove se električar, a neispravni strojevi šalju se na popravak ako je isti moguć
- neispravne strojeve ili alate nikad ne koristiti i ne popravljati sam

4. Opasnosti od požara i eksplozija

- u slučaju požara s masti i uljem ili na električnim instalacijama ne gasiti požar vodom i pjenom, nego prekinuti dotok zraka stavljanjem poklopca ili koristiti vatrogasni aparat s ugljičnim dioksidom ili prahom

5. Osobna zaštitna sredstva

- gumene rukavice za rad s deterdžentima za pranje suđa i jednokratne rukavice kod rada s namirnicama za pripremu slastica i deserata.

Svi natjecatelji i članovi Prosudbenog povjerenstva moraju se pridržavati propisanih pravila za nošenje radne odjeće i obuće, nakit i šminka nisu dozvoljeni.

Radna odjeća i obuća:

- radna bluza – bijela
- radne hlače – crne, bijele ili pepita uzorak
- bijela anatomska obuća zatvorena na prstima
- bijela kapa (s mrežicom za kosu ako je kosa duga)
- radna pregača – crne ili bijele boje
- kuhinjske krpe

6. Prva pomoć na radnom mjestu

- komplet za prvu pomoć prilagođen upotrebi u slastičarnici s kremama za opekotine i flasterima

7. Zaštita okoliša

- provodit će se racionalnim korištenjem namirnica od strane natjecatelja
- odlaganjem eko otpada u kante za kompost

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

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

8. MATERIJALI I OPREMA

8.1. INFRASTRUKTURNI POPIS

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

Infrastrukturni popis bit će dostupan na internetskoj stranici .....

Infrastrukturni popis specificira predmete i količine koje predlaže radna skupina za tehnički opis discipline i modela zadatka.

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

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

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

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

Natjecatelj može donijeti samo jednu kutiju (maksimalnih dimenzija 60 x 70 x 60 cm) s alatom i sitnim priborom za natjecanje, a koju će svakom natjecatelju pregledati prosudbeno povjerenstvo kako bi svi natjecatelji radili u jednakim uvjetima i s dopuštenim alatima i priborom.

Natjecatelj može donijeti na natjecanje:

- radnu odjeću i obuću
- noževe
- slastičarske noževe (palete)
- slastičarske lopatice (mazalice)
- škare
- selotejp
- vrećice za ukrašavanje i istiskivanje krema (dresir-vrećice)
- nastavke za vrećice
- termometar za čokoladu
- vagu
- pjenjače
- mjernu posudu za tekućinu
- ručni mikser
- štapni mikser
- različite kalupe ili modlice
- valjak za tijesto
- kuhače i žlice
- latex rukavice
- silikonsku podlogu
- posude od inoksa
- kotliće
- posude za miješanje
- izrezivače
- plastičnu folija za čokoladne dekoracije (grafofolija)

- „češalj“ za čokoladu
- špatulu za struganje čokolade
- ribež
- četkice za premazivanje
- cjedilo
- cjedilo za agrume
- papir za pečenje
- slastičarski brener
- obruči za tartove

8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA

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

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

8.4. PREPORUČENO RADNO MJESTO ZA NATJECANJE

OPĆI POSTAV I SPECIFIKACIJE

Izgled i raspored radnog mjesta za natjecanje: SLASTIČARSTVO

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

Raspored radnih jedinica

Napomena:

- inventar za svaku radnu stanicu je jednak
- škola domaćin / organizator mora osigurati 8 jednakih radnih jedinica za natjecatelje

Radne jedinice – popis potrebnog inventara:

- ukupne dimenzije za radnu stanicu: 4 x 2,5 m, a moraju imati sljedeće:
- ploča za kuhanje s pećnicom ispod, 80 x 65 x 85 cm od nehrđajućeg čelika
- parno-konvekcijska pećnica dimenzija 800 x 800 x 1150 s pripadajućim postoljem i nosačima – 4 kom (jedna na svaka dva radna prostora)
- mikrovalna pećnica 4x
- hladnjaci sa zamrzivačem dimenzija 740 x 830 x 2010 mm, zapremine 650 l – 2 kom. (jedan na četiri radne jedinice)
- **šoker (hladnjak za brzo zamrzavanje)** 750 x 740 x 850/880 mm – dimenzije rashladnog prostora 610 x 410 x 410 mm – kapacitet 5x GN 1/1 ili 600 x 400 mm – temperatura hlađenja : +3/–18 °C

  – **2 kom** (jedan na četiri radne jedinice)

- 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 4x
- digitalne vage 8x
- zračni kist 4x
- 1x kutija za male alate i sitni inventar, može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2. o materijalima, opremi i alatima 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, 120 x 80 – 8 kom. – ispred svake radne jedinice
- kanta za različite vrste otpada – biootpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad

Praonica suđa:

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

Prostorija za inventar i suhe namirnice:

- police za odlaganje inventara – 220 x 80 cm – 4 kom.
- ormar za sitni inventar – 200 x 100 x 80 cm – 1 kom.
- obavezni inventar: inoks posude za kuhanje raznih zapremina, od 0,5 l do 4 l, inoks zdjele raznih veličina, plastične posude za miješanje raznih veličina, tanjuri, pladnjevi ili ogledala za posluživanje slastica, posude s mjernim jedinicama za tekućinu, limove i kalupe za pečenje različitih veličina, keramičke posudice za pečenje promjera od 8-10 cm, visine od 4-5 cm
- cjediljke različitih veličina
- otvoreni stol za suhe namirnice s policama – 240 x 80 cm

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

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

Prostorija za odmor i pisanje i sastavljanje menija:

- drveni stol – 240 x 80 cm
- stolice 10 kom.

Zajednički prostor za pripremu:

- radni stol s policom – 600 x 2000 x 850 mm – 4 kom

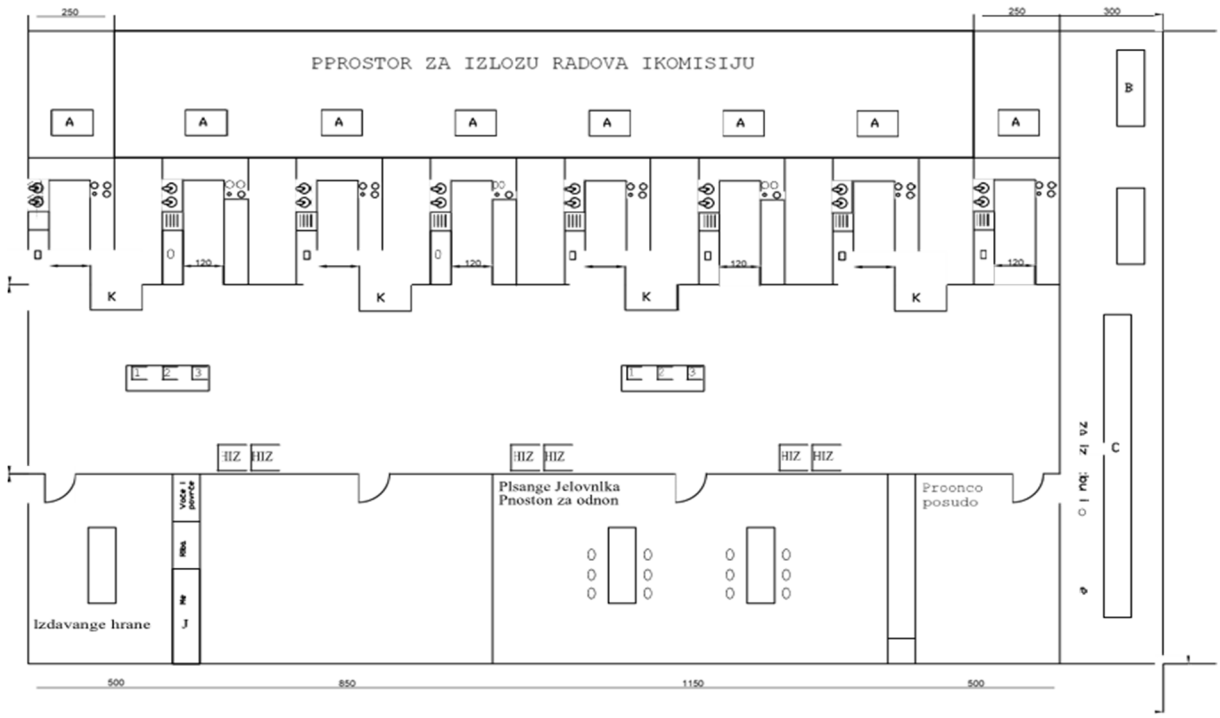
Prostor za prosudbeno povjerenstvo – ocjenjivanje slastica:

- stol za ocjenjivanje – 960 x 80 cm

Prostorija probaj disciplinu:

- drveni stol – 240 x 80 cm – 2 kom.

SLIKA PREPORUČENOG POSTAVA PROSTORIJE



9. PROMIDŽBA I VIDLJIVOST NATJECANJA

Ideje i mogućnosti promidžbe za slastičarstvo.

Primjeri:

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

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

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

- opisi modela zadatka
- u zajedničkom prostoru na panoima ili oglasnim pločama za svaku disciplinu koja se odvija u tom prostoru napisati cijeli model zadatka sa svim modulima koji će biti vidljiv sve dane natjecanja

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

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

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

10. ODRŽIVOST

Održivost u natjecateljskoj disciplini Slastičarstvo vidljiva je kroz:

- reduciranje količina namirnica potrebnih za natjecanje
- upotrebu sezonskih namirnica
- upotrebu ekoloških namirnica
- iskorištenost namirnica i odvajanjem otpada

Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih

world skills
Croatia

IZVRSNOST I ZNANJE ZASLUŽUJU PRIZNANJE!

Promocija učeničkih kompetencija i strukovnog obrazovanja kroz strukovna natjecanja i smotre

Europska unija
"Zajedno do fondova EU"

EUROPSKI STRUKTURNI I INVESTICIJSKI FONDOVI

ESF UČINKOVITI LJUDSKI POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.