



# TEHNIČKI OPIS KUHARSTVO

U ŠKOLSKOJ GODINI  
2025./2026.

# SADRŽAJ

<b>SADRŽAJ</b> .....	<b>2</b>
<b>1. UVOD</b> .....	<b>3</b>
<b>1.1. NAZIV I OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE</b> .....	<b>3</b>
1.1.1. <i>NAZIV NATJECATELJSKE DISCIPLINE</i> .....	3
1.1.2. <i>OPIS VEZANIH KVALIFIKACIJA, ZANIMANJA I RADNIH MJESTA</i> .....	3
<b>1.3. POVEZANI DOKUMENTI</b> .....	<b>5</b>
<b>2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE</b> .....	<b>5</b>
<b>2.1. OPĆE NAPOMENE VEZANE UZ SPECIFIKACIJU STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE</b> ....	<b>5</b>
<b>2.2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE</b> .....	<b>6</b>
<b>3. PRAVILA VRJEDNOVANJA</b> .....	<b>11</b>
<b>3.1. OPĆE SMJERNICE</b> .....	<b>11</b>
<b>4. PRAVILA BODOVANJA</b> .....	<b>11</b>
<b>4.1. OPĆE SMJERNICE</b> .....	<b>11</b>
<b>4.2. KRITERIJI VRJEDNOVANJA</b> .....	<b>12</b>
<b>4.3. VRJEDNOVANJE I BODOVANJE PROSUDBOM</b> .....	<b>13</b>
<b>4.4. VRJEDNOVANJE I BODOVANJE MJERENJEM</b> .....	<b>13</b>
<b>4.5. VRJEDNOVANJE – PREGLED</b> .....	<b>13</b>
<b>4.6. ZAVRŠETAK SPECIFIKACIJE VREDNOVANJA VJEŠTINA</b> .....	<b>13</b>
<b>4.7. PROCEDURA VREDNOVANJA VJEŠTINE</b> .....	<b>15</b>
<b>5. MODEL ZADATKA</b> .....	<b>18</b>
<b>5.1. OPĆE SMJERNICE</b> .....	<b>18</b>
<b>5.2. FORMAT/STRUKTURA MODELA ZADATKA</b> .....	<b>18</b>
<b>5.3. RAZVOJ MODELA ZADATKA</b> .....	<b>19</b>
5.3.1. <i>TKO RAZVIJA MODEL ZADATKA</i> .....	19
<b>5.4. ODABIR ZADATKA ZA NATJECANJE</b> .....	<b>20</b>
<b>5.5. OBJAVLJIVANJE MODELA ZADATKA I PRAVILA BODOVANJA</b> .....	<b>20</b>
<b>6. INFORMACIJE I KOMUNIKACIJA</b> .....	<b>21</b>
<b>6.1. RASPRAVNI FORUM</b> .....	<b>21</b>
<b>6.2. INFORMACIJE ZA NATJECATELJE</b> .....	<b>21</b>
<b>7. ZDRAVLJE, SIGURNOST I OKOLIŠ</b> .....	<b>22</b>
<b>8. MATERIJALI I OPREMA</b> .....	<b>23</b>
<b>8.1. INFRASTRUKTURNI POPIS</b> .....	<b>23</b>
<b>8.2. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSI NATJECATELJ/MENTOR</b> .....	<b>23</b>
<b>8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA</b> .....	<b>24</b>
<b>8.4. PREPORUČENO RADNO MJESTO ZA NATJECANJE</b> .....	<b>24</b>
<i>OPĆI POSTAV I SPECIFIKACIJE</i> .....	24
<b>9. PROMIDŽBA I VIDLJIVOST NATJECANJA</b> .....	<b>26</b>
<b>10. ODRŽIVOST</b> .....	<b>27</b>

# 1. UVOD

## 1.1. NAZIV I OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE

### 1.1.1. NAZIV NATJECATELJSKE DISCIPLINE

Kuharstvo

### 1.1.2. OPIS VEZANIH KVALIFIKACIJA, ZANIMANJA I RADNIH MJESTA

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

Ključni poslovi:

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

Vještine:

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

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

#### Specifičnosti struke

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

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

#### Radno okruženje

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

#### Važnost praćenja trendova

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

## 1.2. SADRŽAJ, RELEVANTNOST I VAŽNOST OVOG DOKUMENTA

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

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

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

## 1.3. POVEZANI DOKUMENTI

Uz Tehnički opis, potrebno je koristiti se sljedećim dokumentima:

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

# 2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

## 2.1. OPĆE NAPOMENE VEZANE UZ SPECIFIKACIJU STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

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

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

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

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

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

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

## 2.2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

CJELINA		RELATIVNI UDIO U %
1	<b>Organizacija posla i samostalno upravljanje</b>	13
	<p>Pojedinac treba poznavati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cjelokupan radni proces suvremene ugostiteljske kuhinje</li> <li>• organizaciju rada ugostiteljskog objekta pružatelja ugostiteljskih usluga</li> <li>• važnost učinkovitog timskog rada</li> <li>• prihvatiti sve pozitivne organizacijske i stručne kvalitete u organizaciji radnog procesa i raditi na podizanju i unapređenju razine struke</li> <li>• uporabu i održavanje inventara i specijalnih alata koji se koriste u kuhinji</li> <li>• važnost kontinuiranog profesionalnog razvoja i znanja o aktualnim trendovima u kulinarstvu</li> <li>• kreirati jelovnik i menu za različite prigode i situacije, a unutar ograničenja proračuna</li> <li>• važnost i ulogu profesionalnog kuhara u pripremi jela</li> <li>• prilikom obavljanja posla pravilno upotrebljavati stručno nazivlje i terminologiju</li> <li>• pravila vezana za zdravlje, sigurnost i zaštitu okoliša</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• učinkovito funkcionirati u svim područjima kuhinje</li> <li>• pratiti nove trendove u struci i nove tehnike rada</li> <li>• primjenjivati pravila o zaštiti zdravlja i sigurnosti na radnom mjestu</li> <li>• koristiti opremu na siguran način i prema uputama proizvođača</li> <li>• koristiti specijalne strojeve, aparate i radni inventar</li> <li>• upotrebljavati ekološke standarde razvrstavanja otpada</li> <li>• koristiti i upotrebljavati racionalno izvore energije koji se koriste u kuhinji</li> <li>• održavati čistoću i sigurnost s ciljem zaštite materijala</li> <li>• odabrati odgovarajući alat ili opremu za svaki zadatak</li> <li>• organizirati radne aktivnosti za pripremu jednog jednostavnog jela i za pripremu složenih menija</li> <li>• efikasno obavljati posao u svim dijelovima ugostiteljske kuhinje</li> <li>• procijeniti vrijeme i sredstva potrebna za rad</li> <li>• znati pravilno postupiti i otkloniti sve konfliktne situacije koje mogu narušiti radnu atmosferu i odnos među zaposlenicima</li> <li>• prilagoditi radne metode nepredviđenim radnim situacijama</li> <li>• iznositi svoja mišljenja i stavove koji će doprinijeti boljoj organizaciji rada</li> <li>• osmisliti nove recepte i jela, te ih prilagođavati i razvijati za potrebe različitih vrsta gostiju</li> <li>• zadati realne i ostvarive ciljeve</li> <li>• voditi računa za unapređenje vlastitih znanja i sposobnosti</li> <li>• s pažnjom se odnositi prema svim dobrima radnog okruženja</li> </ul>	
2	<b>Komunikacijske vještine i međuljudski odnosi</b>	3
	<p>Pojedinac treba poznavati i razumjeti:</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• karakteristike različitih tipova i stilova pripremanja, gotovljenja i posluživanja hrane</li> <li>• običaje određenog naroda, njihovu vjeru, podneblje, povijest i kulturu poradi što bolje komunikacije sa pojedinim gostom, ali i u svrhu pripreme i gotovljenja specifične vrste jela</li> <li>• utjecaj različitih načina serviranja i pripreme jela</li> <li>• važnost vizualnog izgleda menija i jelovnika kao sredstva ponude i prodaje jela</li> <li>• važnost osobnog izgleda kod pristupa i komunikacije s gostom</li> <li>• važnost učinkovite komunikacije unutar radnog tima, sa dobavljačima i gostima</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• komunicirati sa kolegama, timom i gostima</li> <li>• primijeniti odgovarajući način pripreme i gotovljenja hrane s obzirom na vrstu i porijeklo gostiju</li> <li>• pokazati svijest o gostoprilstvu koje je usmjereno prema korisnicima usluge - gostima</li> <li>• pružiti savjete i smjernice o provedbi kuhinjskih poslova voditeljima, kolegama i gostima</li> <li>• predložiti optimalna rješenja koja će za cilj imati unaprjeđenje rada kuhinje, timskog rada i interakcije s gostima</li> <li>• planirati i provoditi promociju jela</li> <li>• obratiti pozornost na osobnu čistoću i izgled u svakom trenutku</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Zdravstvena sigurnost hrane</b>	<b>19</b>
	<p>Pojedinac treba poznavati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zakone i dobru praksu koja se odnosi na kupnju, skladištenje, pripremu, termičku obradu i posluživanje hrane</li> <li>• zakonske regulative za siguran rad u kuhinji i pravilno korištenje ugostiteljske opreme</li> <li>• mjere i uvjete za kontrolu opasnosti i osiguranje prikladnosti hrane za konzumaciju u skladu s njezinom namjenom</li> <li>• zdravstveno ispravnu hranu proizvedenu uz odgovarajuće higijenske mjere od primarne proizvodnje do gotovog proizvoda</li> <li>• uzroke kvarenja hrane</li> <li>• skup mjera i akcija koje sprječavaju kontaminaciju namirnica uzročnicima opasnim za zdravlje ili njihovim toksinima tijekom primarne proizvodnje, prerade i skladištenja</li> <li>• pokazatelje kvalitete za svježiu i konzerviranu hranu</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• voditi računa o sanitarnim propisima za hranu i njeno skladištenje, pripremu, termičku obradu i serviranje prema HACCAP standardima</li> <li>• osigurati da se sva radna područja održavaju čistim na temelju najviših standarda HACCAP koncepta do posljednjih detalja</li> <li>• raditi na siguran način i pridržavati se propisa o sprečavanju nezgoda</li> <li>• koristiti sve alate i opremu na siguran način i prema uputama proizvođača</li> <li>• promicati zdravstvenu ispravnost i higijenu hrane u okviru radnog okruženja</li> <li>• prepoznati i ocijeniti svježinu pojedine vrste živežnih namirnica</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Poznavanje i priprema živežnih namirnica</b>	<b>25</b>
	<p>Pojedinac treba znati i razumjeti:</p>	

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pravilno i u skladu s normativom oblikovati određeni dio mesa (odrezak, kotlet, steak, beefsteak, file, sote i sl.)</li> </ul>	
5	<b>Primjena metoda gotovljenja živežnih namirnica</b>	20
	<p>Pojedinac mora znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• različite vrste termičke obrade namirnica i njihovog utjecaja na namirnice</li> <li>• svrhu termičke obrade namirnica</li> <li>• različite vrste termičke obrade hrane (kuhanje, pečenje, pečenje na žaru, pirjanje, pečenje u pećnici, poprženje, pohanje, prženje i sl.)</li> <li>• odrediti ulogu termičke obrade pri sastavljanju jelovnika i menija</li> <li>• učinke termičke obrade na sastav namirnica</li> <li>• moderne načine termičke obrade hrane (sporo kuhanje, sou vide, kuhanje bez masnoće i sl.)</li> <li>• vrste umaka koji se koriste u profesionalnoj kuhinji i pravila za izradu umaka</li> <li>• podjelu i vrste juha u kuharstvu</li> <li>• klasične priloge i garniture koji se poslužuju uz određenu vrstu jela</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• odabrati odgovarajuću opremu za metodu kuhanja - termičku obradu</li> <li>• koristiti ispravnu metodu gotovljenja hrane za svaku vrstu živežne namirnice i svako jelo</li> <li>• upotrijebiti sve poznate vrste tehnoloških postupaka</li> <li>• voditi računa o trajanju određenog tehnološkog postupka</li> <li>• poznavati temperaturne vrijednosti za svaki tehnološki postupak</li> <li>• prepoznati promjene koje nastaju u količini i sadržaju živežnih namirnica zbog djelovanja tehnološkog postupka</li> <li>• kombinirati i primjenjivati različite metode gotovljenja hrane istodobno</li> <li>• voditi računa o gubicima koji nastaju tijekom gotovljenja određenih vrsta živežnih namirnica</li> <li>• odabrati namirnicu, tehnološki postupak i način posluživanja određenog jela</li> <li>• uskladiti metode pripremanja i gotovljenja s gastronomskom pravilima</li> <li>• slijediti recepte i prilagoditi ih prema potrebi</li> <li>• pripremiti različite vrste jela kao što su: <ul style="list-style-type: none"> <li>• umaci</li> <li>• hladna i topla predjela</li> <li>• juhe</li> <li>• jela (gotova i po narudžbi) od mesa, peradi i divljači, riba, rakova, školjaka i glavonožaca</li> <li>• priloge, variva i garniture</li> <li>• salate</li> <li>• specijaliteta i međunarodna jela</li> <li>• jela posebnih oblika ishrane - vegetarijanska, makrobiotička, dijetalna i sl.</li> <li>• jela od riže i tjestenine</li> <li>• desertna jela</li> </ul> </li> <li>• pripremati i gotoviti jela koja kombiniraju različite vrste živežnih namirnica</li> <li>• proizvoditi zanimljiva i inovativna jela</li> <li>• pripremati regionalna, nacionalna i internacionalna jela koristeći tradicionalne recepture i karakteristične tehnološke postupke</li> <li>• pripremati jela za različite vrste dnevnih i svečanih obroka</li> <li>• primjenjivati suvremenu tehnologiju i metodologiju u pripremi jela</li> </ul>	

6	<b>Prezentacija jela</b>	12
	<p>Pojedinac mora poznavati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• važnost prezentiranja hrane kod konzumacije jela</li> <li>• opremu na kojoj će određeno jelo biti posluženo</li> <li>• redoslijed slaganja hrane na tanjuru</li> <li>• temperaturu posluživanja određene vrste jela (hladnog, toplog)</li> <li>• nove trendove u prezentaciji jela</li> <li>• načine nuđenja i prezentacije jela i njihov utjecaj na gosta</li> <li>• prihvatljive dekoracije za tradicionalna jela</li> <li>• važnost poštivanja normativa za restorane koji nude jela po narudžbi, pansione i ugostiteljske objekte koji se bave cateringom</li> <li>• način prezentiranja hrane na buffetu</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sastaviti komponente obroka kako bi se dobilo kompletno jelo (npr., mesno jelo, umak, prilog, salata)</li> <li>• izbistriti, zgušnjavati i poboljšati juhe i umake</li> <li>• pripremiti i predstaviti hladna predjela, juhe, topla predjela, glavna gotova jela, umake, salate i desertna jela</li> <li>• pripremiti i prezentirati jela za hladni, topli buffet i samoposluživanje</li> <li>• osmisлити i pripremiti dekoracije i koristiti ih za učinkovito prezentiranje jela</li> <li>• prilagoditi pripremu i oblike tanjura načinu serviranja</li> <li>• dodavati začine i začinsko bilje prema potrebi i vrsti jela</li> <li>• prezentirati jela kako bi se poboljšao doživljaj obroka</li> <li>• prezentirati jela koristeći raznovrsnu opremu za posluživanje, kao što su pladnjevi, tanjuri, ovali i slično posuđe za održavanje temperature jela, a sve sa svrhom postizanja što boljeg općeg i atraktivnijeg dojma o jelu</li> <li>• na vrijeme i prema pravilima struke zgotoviti i poslužiti određenu vrstu jela</li> </ul>	
7	<b>Narudžba, skladištenje, troškovi i kontrola hrane</b>	8
	<p>Pojedinac treba znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cjelokupan radni proces suvremene ugostiteljske kuhinje</li> <li>• administrativno računске poslove suvremene ugostiteljske kuhinje</li> <li>• proces nabave, primanja i skladištenja određenih vrsta namirnica i opreme</li> <li>• uobičajene uvjete plaćanja i isporuke</li> <li>• metodu izračuna prodajne cijene jela temeljene na cijeni namirnica</li> <li>• važnost ekonomičnosti i efikasnosti u pripremi hrane</li> <li>• vanjske i unutarne čimbenike koji utječu na konačnu cijenu jela</li> <li>• tehnološka rješenja za narudžbe, obračun prodaje i skladišta</li> <li>• sezonsku dostupnost određenih vrsta namirnica</li> <li>• raspon cijena određenih vrsta namirnica tijekom godine</li> <li>• raspone i prednosti lokalnih, nacionalnih i međunarodnih dobavljača</li> </ul>	
	<p>Pojedinac mora biti u mogućnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• odabrati dobavljača na temelju kvalitete, usluge, njegovih mogućnosti i cijene</li> <li>• pripremiti dnevne zalihe namirnica</li> <li>• naručiti potrebne namirnice i potrošne materijale kako bi se zadovoljile dnevne ili tjedne potrebe poslovanja</li> <li>• surađivati s dobavljačima u cilju postizanja najbolje cijene i kvalitete robe</li> <li>• popuniti i poslati on-line narudžbu za određenu vrstu robe</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• preuzeti i provjeriti robu prilikom isporuke i provjeriti svu dostavljenu dokumentaciju</li> <li>• procijeniti kvalitetu i svježinu pojedine vrste robe i živežnih namirnica</li> <li>• surađivati s dobavljačima u cilju točne isporuke kvalitetne robe</li> <li>• odabrati odgovarajuću temperaturu skladišta za pojedine vrste roba i živežnih namirnica</li> <li>• održavati potrebne uvjete za održavanje svježine različitih vrsta roba i živežnih namirnica</li> <li>• uskladiti narudžbu robe s mogućnostima i kapacitetima skladišta</li> <li>• izraditi narudžbu, kontrolu i evidenciju zaliha ručno ili putem korištenje IT-a</li> <li>• voditi cjelokupnu kuhinjsku administraciju</li> <li>• odrediti maržu i prodajnu cijenu za svako pojedino jelo</li> <li>• ispravno pohraniti robu i živežne namirnice u svježem, smrznutom, rashlađenom i suhom stanju</li> </ul>	
UKUPNO		100%

## 3. PRAVILA VRJEDNOVANJA

### 3.1. OPĆE SMJERNICE

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

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

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

## 4. PRAVILA BODOVANJA

### 4.1. OPĆE SMJERNICE

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

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

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

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

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

## 4.2. KRITERIJI VRJEDNOVANJA

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

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

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

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

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

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

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

### PRIMJER TABLICE KRITERIJA PO UDJELIMA

	KRITERIJ							UKUPNA OCJENA PO CJELINI	
		A Organizacija rada	B Higijena hrane i radnog mjesto	C Pripremanje živežnih namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	D Upotreba tehnoloških postupaka gotovljenja živežnih namirnica	E Okus i tekstura jela	F Posluživanje hrane – boja kompozicija, maštovitost		G Kuhinjska administracija
Cjeline specifikacije standarda	1. Organizacija posla i samostalno upravljanje	10	/	/	/	/	/	3	13
	2. Komunikacijske vještine i međuljudski odnosi	/	/	/	/	/	3	/	3
	3. Zdravstvena sigurnost hrane	/	19	/	/	/	/	/	19

	4. Poznavanje i priprema živežnih namirnica	/	/	17	/	/	/	8	25
	5. Primjena metoda gotovljenja živežnih namirnica	/	/	/	10	10	/	/	20
	6. Prezentacija jela	/	/	1	/	4	6	1	12
	7. Narudžba, skladištenje, troškovi i kontrola hrane	/	/	/	/	/	4	4	8
UKUPNA OCJENA PREMA KRITERIJU		10	19	18	10	14	13	16	100

### 4.3. VRJEDNOVANJE I BODOVANJE PROSUDBOM

Uz mjerenje, 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 zabilježiti referentne vrijednosti kako bi služile kao vodilja u prosudbama.

Bodovanje prosudbom koristi se sljedećim rasponom bodova:

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

### 4.4. VRJEDNOVANJE I BODOVANJE MJERENJEM

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

### 4.5. VRJEDNOVANJE – PREGLED

Za obje metode vrednovanja; prosudbu i mjerenje, prosudbeno povjerenstvo sastojat će se od 3-5 vrednovatelj.

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

### 4.6. ZAVRŠETAK SPECIFIKACIJE VREDNOVANJA VJEŠTINA

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

**PRIMJER TABLICE KRITERIJA**

CJELINA	KRITERIJ	BODOVI		
		PROSUDBA	MJERENJE	UKUPNO
A	Organizacija rada	8	2	10
B	Higijena hrane i radnog mjesta	/	19	19
C	Priprema namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	18	/	18
D	Upotreba tehnoloških postupaka gotovljenja živežnih namirnica	10	/	10
E	Okus i tekstura jela	14	/	14
F	Posluživanje hrane – boja, kompozicija, maštovitost	6	7	13
G	Kuhinjska administracija	16	/	16
UKUPNO		72	28	100

## 4.7. PROCEDURA VREDNOVANJA VJEŠTINE

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

### **Kriterij A – Organizacija rada – 10**

*Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom prosudba 8*

- važnost i ulogu profesionalnog kuhara u pripremi jela
- prilikom obavljanja posla pravilno upotrebljavati stručno nazivlje i terminologiju
- komunikaciju sa kolegama, timom i gostima
- utjecaj različitih načina serviranja i pripreme jela
- važnost vizualnog izgleda menija i jelovnika kao sredstva ponude i prodaje jela
- poznavanje osnovnih značajki pojedinih jela iz menija

*Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom mjerenja 2*

- pravilnu uporabu i održavanje inventara i specijalnih alata koji se koriste u kuhinji
- racionalno korištenje izvora energije koji se koriste u kuhinji
- odabir odgovarajućih alata ili opreme za svaki zadatak
- procjenu vremena i sredstva potrebna za rad
- organizaciju radnog mjesta – prostora za rad

### **Kriterij B – Higijena hrane i radnog mjesta – 19**

*Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente metodom mjerenja: 19*

- zdravstveno ispravnu hranu proizvedenu uz odgovarajuće higijenske mjere od primarne proizvodnje do gotovog proizvoda
- vođenje računa o sanitarnim propisima za hranu i njeno skladištenje, pripremu, termičku obradu i serviranje prema HACCAP standardima
- rad na siguran način i pridržavanje propisa o sprečavanju nezgoda
- korištenje alata i opreme na siguran način i prema uputama proizvođača
- promicanje zdravstvene ispravnosti i higijene hrane u okviru radnog okruženja

- pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada

### **Kriterij C – Priprema namirnica biljnog i životinjskog podrijetla- 18**

*Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente prosudbom: 18*

- prepoznavanje znakove kvalitete i svježine živežnih namirnica
- prepoznavanje nekvalitetne živežne namirnice
- poznavanje kulture, religije, tradicije i zdravstvenih problema kod izbor jela
- poznavanje problematike vezane uz održivost i etiku porijekla pojedinih živežnih namirnica
- rasijecanje svih vrsta mesa na dijelove za termičku obradu
- načini pripreme riba, rakova, školjki i glavonožaca za termičku obradu
- pripremu ribe za termičku obradu
- pripremu mesa za termičku obradu
- pripremu voća i povrća za termičku obradu
- organizaciju pripremnih poslove - mise en place
- pripremu za gotovljenje tijesta, pekarskih proizvoda i deserata
- pripremu za gotovljenje raznih vrsta domaćih tijesta
- pripremu za gotovljenje različitih vrste tvorničkih tjestenina
- pravilno i u skladu s normativom oblikovati određeni dio mesa (odrezak, kotlet, steak, beefsteak, file, sote i sl.)

*Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente mjerenjem: /*

- poznavanje voća i povrća, gljiva, začina i mirodija s obzirom na jestivi dio biljke
- poznavanje dijelova mesa domaće stoke, peradi i divljači
- podjelu morskih i slatkovodnih riba
- pravilno rukovanje smrznutim namirnicama i poluproizvodima
- sigurnu uporabu i održavanje alata, osobito noževa

### **Kriterij D – Upotreba tehnoloških postupaka gotovljenja živežnih namirnica- 10**

*Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente prosudbom: 10*

- odabir odgovarajuće opreme za metodu kuhanja - termičku obradu
- korištenje ispravne metode gotovljenja hrane za svaku vrstu živežne namirnice i svako jelo
- upotrebu svih poznatih vrste tehnoloških postupaka
- vođenje računa o trajanju određenog tehnološkog postupka
- poznavanje temperaturne vrijednosti za svaki tehnološki postupak
- poznavanje promjena koje nastaju u količini i sadržaju živežnih namirnica zbog djelovanja tehnološkog postupka
- kombiniranje i primjenu različitih metoda gotovljenja hrane istodobno
- vođenje računa o gubicima koji nastaju tijekom gotovljenja određenih vrsta živežnih namirnica
- odabir namirnice, tehnološkog postupaka i načina posluživanja određenog jela
- usklađivanje metoda pripremanja i gotovljenja s gastronomskom pravilima i normama
- poštivanje receptura i njihovo prilagođavanje prema potrebi
- pripremu različitih vrste jela
- pripremu i gotovljenje jela koja kombiniraju različite vrste živežnih namirnica
- osmišljavanje zanimljivih i inovativnih jela
- pripremu regionalnih, nacionalnih i internacionalnih jela koristeći tradicionalne recepture i karakteristične tehnološke postupke

*Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente mjerenjem: /*

- pripremu jela za različite vrste dnevnih i svečanih obroka
- primjenu suvremene tehnologije i metodologije u pripremi jela
- inovativnost i maštovitost u korištenju i poznavanju novih metoda gotovljenja hrane

### **Kriterij E - Okus i tekstura jela – 14**

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente prosudbom: 14

- poznavanje vrsta začina i mirodija potrebnih za upotpunjavanje okusa pojedinom jelu
- utrošenost začina i mirodija za upotpunjavanje okusa pojedinom jelu
- poznavanje potrebne količine začina kod gotovljenja različitih vrsta namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
- vrijeme dodavanje pojedinog začina i mirodije u određenu vrstu jela
- kombinaciju više vrsta začina radi isticanja pojedine vrste namirnice u jelu
- mekoću, tvrdoću i lakoću gutanja pojedine namirnice u jelu
- toplinu/hladnoću pojedine vrste pripremljenog jela
- vlažnost/suhoću pojedine poslužene namirnice
- miris pripremljenog jela
- kombinaciju netipičnih vrsta začina i mirodija (slatko – kiseli, Slatko – ljuto itd.)

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente mjerenjem: /

- zastupljenost svih vrsta zadanih namirnica u jelu

### **Kriterij F - Posluživanje hrane – boja, kompozicija, maštovitost – 13**

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente prosudbom: 6

- poznavanje redoslijeda slaganja hrane na tanjuru
- poznavanje temperature posluživanja određene vrste jela (hladnog, toplog)
- poznavanje i upotrebu novih trendova u prezentaciji jela
- poznavanje novih načina nuđenja i prezentacije jela i njihov utjecaj na gosta
- osmišljavanje prihvatljivih dekoracija za tradicionalna jela
- pripremu i predstavljanje hladnih predjela, juha, toplih predjela, glavnih gotovih jela, umaka, salata i desertnih jela
- pripremu i prezentaciju jela za hladni, topli buffet i samoposluživanje
- osmišljavanje dekoracije za učinkovito prezentiranje jela
- prilagodbu pripreme i oblika tanjura načinu serviranja
- dodavanje začina i začinskog bilja prema potrebi i vrsti jela
- prezentaciju jela kako bi se poboljšao doživljaj obroka
- prezentaciju jela koristeći raznovrsnu opremu za posluživanje, kao što su pladnjevi, tanjuri, ovali i slično posuđe za održavanje temperature jela, a sve sa svrhom postizanja što boljeg općeg i atraktivnijeg dojma o jelu
- vrijeme i pravila struke za gotovljenje i posluživanje određene vrste jela

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente mjerenjem: 7

- iskorištenost svih naručenih i dobivenih namirnica za pripremu i gotovljenje jela
- poznavanje opreme na kojoj će određeno jelo biti posluženo

### **Kriterij G - Kuhinjska administracija – 16**

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente prosudbom: 16

- poznavanje administrativno računskih poslova suvremene kuhinje
- pisanje i sastavljanje trebovanja
- pisanje i sastavljanje menija
- poznavanje i određivanje normativa za pojedinu vrstu jela

Članovi prosudbenog povjerenstva će vrjednovati sljedeće elemente mjerenjem: /

- izračun prodajne cijene jelu
- kreiranje jelovnika i menija za različite prigode i situacije, a unutar ograničenja proračuna
- korištenje informatičke opreme u administrativno – računskim poslovima
- iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica

## 5. MODEL ZADATKA

### 5.1. OPĆE SMJERNICE

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

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

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

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

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

### 5.2. FORMAT/STRUKTURA MODELA ZADATKA

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

Model zadatka discipline Kuharstvo sastoji se od sljedećih modula:

- Modul 1 – jela od riže
- Modul 2 – jela vučenog tijesta
- Modul 3 – street food
- Modul 4 – priprema mesa u komadu primjenom termičkog postupka pirjanja
- Modul 5 – desertno jelo

- Državno natjecanje provodit će se kroz 5. modula od kojih će jedan modul biti zamijenjen jednim od dva dodatna modula. Svaki od ta dva dodatna modula nosi po 30% radnog zadatka.
- Dodatni modul bit će odabran od strane prosudbenog povjerenstva jedan dan prije početka državnog natjecanja
- Zadaci prema modulima provest će se u razdoblja od tri dana. Modul 1. i 2. održat će se prvi dan natjecanja. Moduli 3. i 4. održat će se tijekom drugog dana natjecanja, dok će se peti modul održati treći dan natjecanja.
- Svi učenici sudjeluju istodobno u rješavanju radnih zadataka. Vrijeme za izradu svih zadataka je kroz tri natjecateljska dana.
- Za provedbu modula 4. koristit će se tajanstvena glavna namirnica ili tehnika prigotavljanja hrane.
- Tajanstvena, glavna namirnica ili tehnika prigotavljanja, bit će odabrana od strane prosudbenog povjerenstva na sam dan natjecanja, odnosno na dan provedbe 4. Modula
- Sve tajanstvene namirnice ili tehnike moraju biti označene tim nazivom u modelu zadatka.
- Zajednički popis sastojaka bit će dostupan 2. mjeseca prije za sve dane natjecanja prema određenim modulima. U taj popis bit će uvrštena i Tajanstvena namirnica, a do dana natjecanja neće biti otkriveno koja je to namirnica.
- Na početku radnog dana, odnosno kad učenici dobiju radni zadatak - module, koje će raditi tog dana, imaju vrijeme od 30 minuta da sastave popis namirnica (izražen u gramima, mililitrima ili komadima), postupak gotovljenja i posluživanja jela, ako je tako naznačeno u modelu zadatka
- Natjecateljima će za provedbu modula 1,2 i 5 biti poznata jela koja će pripremati dok će za modul 3. natjecatelji dobiti normativ i postupak gotovljenja te slikovni prikaz prema kojemu će pripremati jelo. Modul 4. natjecatelji će dobiti na dan natjecanja (tajanstvena, glavna namirnica ili tehnika prigotavljanja) i imat će pola sata da napišu normative i kratku recepturu.
- Svi natjecatelji će dobiti identičnu količinu i vrstu namirnica prema kojima će pripremati jela na dan provedbe određenog modula
- Natjecatelji će za modul, 1,2 i 5 donijeti napisanu recepturu dok će za modul 4 natjecatelji pisati normative i postupak gotovljenja neposredno prije vježbe
- Normative i recepture natjecatelji će pisati prije početka svakog modula, ako je tako naznačeno u modelu zadatka
- Svi natjecatelji, prema potrebi, imat će vrijeme pred pripreme od 15 minuta da si poslože radni prostor sa alatima i opremom. Aktivnosti u tom vremenu neće se vrednovati.
- Ako projektni zadatak u jednom danu traje 8 sati tada će natjecatelji imati 30 minuta stanke za ručak između dva modula.
- Prosudbeno povjerenstvo treba u potpunosti razumjeti terminologiju struke i očekivani rezultat za svaki modul.
- Prije izvođenja svakog modula na stolu natjecatelja moraju biti prikazani zadaci modula koji će se izvoditi
- Hodogram rada izrađuje škola domaćin.
- Za vrijeme natjecanja zabranjeno je korištenje mobilnih uređaja, kamera i pametnih satova
- Neposredno prije i za vrijeme natjecanja ne dozvoljava se razgovor između mentora i natjecatelja, ukoliko se ne poštuje postupak, natjecatelj će biti diskvalificiran
- Napuštanje prostora za natjecatelje moguće je uz pratnju organizatora
- Mentori natjecatelja trebaju biti izvan natjecateljskog prostora i iz tog prostora mogu fotografirati natjecatelje
- Za vrijeme natjecanja komunikacija između prosudbenog povjerenstva, natjecatelja, volontera i ostalih sudionika treba biti minimalizirana.
- Prosudbeno povjerenstvo tijekom bodovanja vodi brigu da se natjecatelji drže propisanih pravila
- Svaki pojedini modul ima individualne kriterije s kojima će natjecatelji i mentori biti upoznati prije samog natjecanja.

## 5.3. RAZVOJ MODELA ZADATKA

### 5.3.1. TKO RAZVIJA MODEL ZADATKA

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

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

### **5.3.2. RASPORED RAZVOJA MODELA ZADATKA**

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

## **5.4. ODABIR ZADATKA ZA NATJECANJE**

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

## **5.5. OBJAVLJIVANJE MODELA ZADATKA I PRAVILA BODOVANJA**

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

## 6. INFORMACIJE I KOMUNIKACIJA

### 6.1. RASPRAVNI FORUM

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

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

### 6.2. INFORMACIJE ZA NATJECATELJE

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

Informacije uključuju:

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

## 7. ZDRAVLJE, SIGURNOST I OKOLIŠ

Sigurnosni zahtjevi specifični za vještinu kuharstvo uključuju:

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

- površine za kretanje i prolaze po kuhinjskim prostorima održavati suhim i prohodnim

Potrebno je osigurati :

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

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

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

## 8. MATERIJALI I OPREMA

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

### 8.1. INFRASTRUKTURNI POPIS

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

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

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

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

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

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

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

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

Okvir kutije - dimenzije i dopušteni materijali

- duljina 60 cm / širina 70 cm / visina 60 cm. Ukupno 0,35m<sup>3</sup>
- kutija ne smije biti veća od 0,35 m<sup>3</sup>
- naznačene dimenzije kutije ne obuhvaćaju kotače i okvir
- kod dolaska na natjecanje potrebno je izmjeriti vanjsko tijelo kutije bez kotača i okvira

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

Oprema se upotrebljava za specijaliziranu izradu prema dizajnu natjecatelja.

## 8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA

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

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

## 8.4. PREPORUČENO RADNO MJESTO ZA NATJECANJE

Izgled i raspored radnog mjesta za natjecanje:

Primjer za disciplinu kuharstvo

Izgled i raspored radnog mjesta za natjecanje:

- prostor za presvlačenje muških i ženskih natjecatelja
- radni prostor po natjecatelju 4 m x 2 m (8 m/2)
- prostor za prezentaciju svih natjecateljskih jela - unutar prostora natjecanja dužine 8 m i širine 5 m (40 m/2)
- prostor za prosudbeno povjerenstvo - ocjenjivanje jela - 5 m dužine i 5 m širine (25 m/2)
- praonica suđa - 5 m x 6 m = 30 m/2
- prostorija za inventar i suhe namirnice - 5 m x 6 m
- prostorija za izdavanje namirnica (meso, riba, voće i povrće) - 5 m x 5 m
- prostorija za odmor i pisanje i sastavljanje menija - 7,5 m x 6 m

### OPĆI POSTAV I SPECIFIKACIJE

## Raspored radnih jedinica

### Napomena:

- inventar za svaku radnu stanicu je jednak
- škola domaćin/organizator mora osigurati 8 jednakih radnih jedinica za natjecatelja
- detaljan popis inventara za svaku radnu jedinicu nalazi se u privitku, na stranici [www.wscro.com](http://www.wscro.com).....

### Radne jedinice - popis potrebnog inventara:

- Ukupne dimenzije za radnu stanicu: 4 m x 2 m, a moraju imati sljedeće:
- ploča za kuhanje sa pećnicom ispod 80 x 65 x 85 cm od nehrđajućeg čelika
- hladnjaci sa zamrzivačem dimenzije: 740x830x2010 mm, zapremine 650 lit. - 4 kom. (jedan na svaka dva radna prostora)
- radni stol s policama za odlaganje suđa i pribora, 240 x 65 x 80 cm od nehrđajućeg čelika
- pomoćna radna površina 180 x 65 x 85
- 1 x kutija za male alate i sitni inventar može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2 o materijal, oprema i alat koje donosi natjecatelj
- nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje
- za svaku radnu jedinicu potrebna je jedna slavina sa sudoperom (dva korita) od nehrđajućeg čelika
- umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku
- stola za izlaganje jela - 120x80 - 8 kom. – u prostoriji za izlaganje jela
- kanta za različite vrste otpada - bio otpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad
- Tanjuri postavni  $\varnothing$  28-32 cm – 30 kom
- Tanjuri za juhu (duboki) - 30 kom
- Oznake kuhinjskih dasaka prema pravilima HACCAP-a za natjecanje:
  - crvena boja - svježe meso
  - plava boja - svježa riba
  - žuta boja - svježa perad
  - zelena boja - svježe povrće i voće
  - smeđa boja - kuhana hrana
  - bijela boja - ostale živežne namirnice

### Praonica suđa:

- perilica suđa - praonica posuđa - 80x80 cm
- sudoper 3 m x 0,8 m s dva korita - praonica suđa
- police za odlaganje suđa - 220 x 80 cm - 2 kom.

### Prostorija za inventar i suhe namirnice

- police za odlaganje inventara - 220 x 80 cm . 4 kom.
- ormar za sitni inventar - 200 x 100 x 80 cm - 1 kom.
- otvoreni stol za suhe namirnice s policama - 240 x 80 cm

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

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

### Prostorija za odmor i pisanje i sastavljanje menija

- drveni stol - 240 x 80 cm
- stolice 17 kom.

### Zajednički prostor za pripremu

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



- U sklopu natjecateljske discipline kuharstvo posjetiteljima će organizatori omogućiti aktivno uključivanje u kuharsku disciplinu pod nazivom „Isprobaj vještinu“. U sklopu prostora na kojem se održava natjecanje osposobit će se prostor gdje će svi zainteresirani moći isprobati vještinu kroz odabrane aktivnosti
- ekrani za prikaze - u međuprostoru između natjecateljskog dijela i prostora za posjetitelje bit će postavljena dva LCD televizora koji će omogućiti detaljnije praćenje svih natjecatelja i njihovih vještina u pripremanju jela
- opisi modela zadatka - u prostoru u kojem se održava natjecanje iz discipline kuharstvo natjecateljima će na oglasnoj ploči biti izložen opis modela zadatka koji se u tom trenutku provodi, a sve poradi lakšeg praćenja provedbe samog natjecanja
- stranice s elektronskim portfeljom
- mogućnosti za karijere - organizator će osigurati prostor za ponuđače poslova za disciplinu kuharstvo, kao i za ostale discipline iz sektora ugostiteljstvo i turizam

## 10. ODRŽIVOST

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

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



# world skills Croatia



Agencija za  
strukovno obrazovanje  
i obrazovanje odraslih



ESF+  
Učinkoviti ljudski  
potencijali



Sufinancira  
Europska unija



PODRŠKA IZVRSNOSTI,  
INOVATIVNOSTI I VIDLJIVOSTI  
STRUKOVNOG OBRAZOVANJA  
I OSPOSOBLJAVANJA