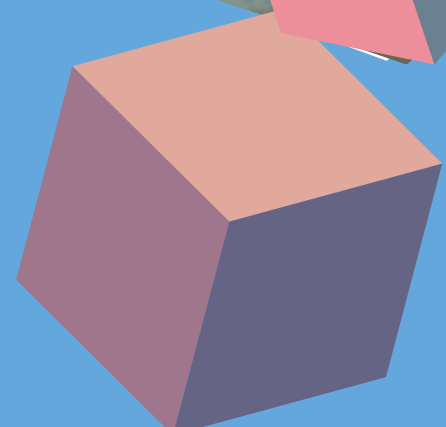




TEHNIČKI OPIS PEKARSTVO

U ŠKOLSKOJ GODINI
2025./2026.



SADRŽAJ

SADRŽAJ	2
1. UVOD.....	3
1.1. 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	9
1.3. POVEZANI DOKUMENTI.....	9
2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE	10
2.1. OPĆE NAPOMENE VEZANE UZ SPECIFIKACIJU STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE 10	
2.2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE/	12
3. PRAVILA VREDNOVANJA.....	13
3.1. OPĆE SMJERNICE	13
4. PRAVILA BODOVANJA.....	14
4.1. OPĆE SMJERNICE	14
4.2. KRITERIJI VREDNOVANJA	14
4.3. VREDNOVANJE I BODOVANJE PROSUDBOM.....	16
4.4. VREDNOVANJE I BODOVANJE MJERENJEM	17
4.5. VREDNOVANJE – PREGLED.....	17
4.6. ZAVRŠETAK SPECIFIKACIJE VREDNOVANJA VJEŠTINA	18
4.7. PROCEDURA VREDNOVANJA VJEŠTINE	18
4.7.1 KRITERIJI VREDNOVANJA I METODE	18
5. MODEL ZADATKA	43
5.1. OPĆE SMJERNICE	43
5.2. FORMAT/STRUKTURA MODELA ZADATKA	43
5.3. RAZVOJ MODELA ZADATKA	45
5.3.1. TKO RAZVIJA MODEL ZADATKA	45
5.3.2. RASPORED RAZVOJA MODELA ZADATKA	45
5.4. ODABIR ZADATKA ZA NATJECANJE	45
5.5. OBJAVLJIVANJE MODELA ZADATKA I PRAVILA BODOVANJA	45
6. INFORMACIJE I KOMUNIKACIJA.....	47
6.1. RASPRAVNI FORUM	47
6.2. INFORMACIJE ZA NATJECATELJE	47
7. ZDRAVLJE, SIGURNOST I OKOLIŠ.....	49
7.1. ZDRAVLJE	49
7.2. SIGURNOST	49
7.3. OKOLIŠ	50
8. MATERIJALI I OPREMA.....	52
8.1. INFRASTRUKTURNI POPIS.....	52
8.2. MATERIJALI, OPREMA I ALATI	52
8.2.1. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSI NATJECATELJ/MENTOR.....	57
8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA	58
8.4. PREPORUČENO RADNO MJESTO ZA NATJECANJE	58
SKICA PREPORUČENOG POSTAVA RADNIH JEDINICA NATJECATELJA	59
9. PROMIDŽBA I VIDLJIVOST NATJECANJA.....	60
10. ODRŽIVOST.....	66

1. UVOD

1.1. NAZIV I OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE

1.1.1. NAZIV NATJECATELJSKE DISCIPLINE

PEKARSTVO

1.1.2. OPIS VEZANIH KVALIFIKACIJA, ZANIMANJA I RADNIH MJESTA

U disciplini **Pekarstvo** mogu se natjecati učenici koji se obrazuju za stjecanje kvalifikacije odnosno strukovnog zanimanja **PEKAR**.

Pekar je **kvalificirani stručnjak u području proizvodnje hrane**, s razvijenim znanjima o prehrani, sirovinama i tehnološkim postupcima, koji proizvodi široku paletu kruha, peciva i drugih pekarskih proizvoda. U svom radu koristi različite vrste žitarica i brašna te primjenjuje raznovrsne fermentacijske i tehnološke procese kako bi sirovine pretvorio u **slatke i slane pekarske proizvode visoke kvalitete**.

Pekar proizvodi, među ostalim, pšenične i ražene kruhove, obrtničke i specijalne kruhove, brioše, laminirane proizvode te druge tradicionalne i suvremene pekarske specijalitete. Ovi se proizvodi pojavljuju u pekarnicama i proizvodnim pogonima u brojnim oblicima, vrstama i varijacijama, prilagođenima potrebama tržišta i potrošača.

Osim osnovne proizvodnje, pekar izrađuje i **dekorativne i umjetničke pekarske proizvode**, uključujući ukrasne kruhove i tematske kompozicije, pri čemu dolaze do izražaja kreativnost, estetski osjećaj i zanatska preciznost. Za uspješno obavljanje posla potreban je **visok stupanj stručnih znanja, praktičnih vještina i iskustva**, koji se razvijaju kroz dugotrajan proces obrazovanja i rada.

Profesionalni pekar mora imati dobro razumijevanje **funkcija, međusobne kompatibilnosti i kemijskih reakcija sastojaka**, kako bi mogao razvijati nove proizvode, prilagođavati postojeće recepture te reagirati na promjenjive uvjete rada i zahtjeve tržišta. Posebna se pažnja posvećuje održivosti proizvodnje, racionalnoj uporabi sirovina, energetske učinkovitosti i ekološki prihvatljivim postupcima.

Rad pekara zahtijeva **samostalnost, odgovornost, preciznost i sposobnost učinkovitog organiziranja rada**, kao i vješto rukovanje specijaliziranom opremom, tehnologijama i materijalima. Ujedno, pekar mora dosljedno poštivati zdravstvene, higijenske i sigurnosne standarde, vodeći računa o kvaliteti proizvoda i sigurnosti potrošača.

Stechene kompetencije omogućuju pekaru razvoj različitih karijernih putova, uključujući rad u obrtničkim i industrijskim pekarnicama, pokretanje vlastitog obrta ili poduzeća, upravljanje pekarskim pogonima, kao i karijeru u obrazovanju ili prehrambenoj industriji. U praksi su česte i specijalizirane prodavaonice koje nude ručno izrađene, zanatske i estetski oblikovane pekarske proizvode, čija kvaliteta i prepoznatljivost počivaju upravo na znanju i vještinama profesionalnog pekara.

Ključni poslovi

Ključni posao	Opis aktivnosti	Napomene / standardi / alati
Analiziranje poslova i radnih zadataka u pekarstvu	- Planirati poslove i zadatke tehnološkog procesa- Identificirati svojstva sirovina- Analizirati dokumentaciju sirovina, aditiva i repromaterijala	HACCP, ISO 9001/14001/22000, Halal, Kosher, IFS, BRC; održivi razvoj (minimal waste)

Ključni posao	Opis aktivnosti	Napomene / standardi / alati
Planiranje poslova i radnih zadataka	- Planirati proizvodne i tehnološke postupke- Primijeniti zakonske propise i interne upute- Prikupiti narudžbe kupaca- Sastaviti dnevni, tjedni i mjesečni plan rada	Sljedivost proizvoda "od polja do stola"
Organiziranje poslova i radnih zadataka	- Izraditi plan jednostavne proizvodnje- Organizirati radno mjesto i tim- Koordinirati rad u odjelu- Provesti prijenos informacija- Sastaviti interne upute i recepture	-
Priprema radnog mjesta, sredstava i strojeva	- Primijeniti osobnu zaštitnu opremu- Slijediti pravila higijene- Procijeniti količine sirovina- Rukovati strojevima i opremom	Zakonske norme, HACCP
Rukovanje sirovinama, ambalažom i proizvodima	- Pripremiti sirovine i repromaterijal- Odabrati ambalažu- Planirati skladištenje materijala i otpada- Primijeniti načela zaštite okoliša	-
Provođenje tehnoloških operacija	- Primijeniti tehnologiju proizvodnje- Upravljeti strojevima za miješenje, pečenje, pakiranje- Odrediti kritične točke i opasnosti- Izvesti postupke konzerviranja i zbrinjavanja otpada	HACCP, sigurnosni standardi
Proizvodnja i prerada u malim pekarama	- Analizirati specifičnosti sirovina- Izraditi tradicionalne i lokalne proizvode- Proizvode za posebne skupine potrošača- Kreirati nove proizvode prema trendovima	-
Kontrola ulaza sirovina i proizvoda	- Primijeniti stručna znanja prirodnih znanosti- Provesti senzorske analize- Povezati promjene proizvoda s opasnostima za zdravlje- Prikazati rezultate u skladu sa zakonima	HACCP, RH i EU regulativa
Vođenje procesne dokumentacije	- Voditi dokumentaciju o podrijetlu sirovina i kvaliteti- Evidentirati potrošnju sirovina i energije- Formulirati deklaracije proizvoda	Interna dokumentacija i zakonske regulative
Osnovna poslovna dokumentacija	- Procijeniti proizvodne troškove i izraditi kalkulacije- Usporediti naručene i proizvedene količine- Voditi evidencije i statističke izvještaje	-
Nabava sirovina i usluga	- Primijeniti faze nabave prema specifikacijama- Komunicirati s dobavljačima- Pripremiti narudžbe i ugovore- Izraditi reklamacije i procjenu dobavljača	Kvaliteta, cijena, partnerski odnosi

Ključni posao	Opis aktivnosti	Napomene / standardi / alati
Prodaja i marketing	- Istražiti tržište i segmentirati kupce- Provesti proces prodaje i različite tehnike prodaje- Pripremiti ponude i promidžbu	Direktna prodaja, online prodaja
Komunikacija i timski rad	- Primijeniti ICT u komunikaciji- Voditi osnovnu komunikaciju na hrvatskom i stranom jeziku- Prilagoditi stil komunikacije situaciji	Poslovni bonton i kultura
Educiranje i usavršavanje	- Primijeniti nova saznanja iz literature, sajмова, radionica- Razvijati socijalne vještine i prenošenje znanja	-
Istraživanje i razvoj	- Pratiti trendove u prehrambenoj industriji- Razviti nove proizvode i optimizirati procese- Kreirati nove recepte i dizajn proizvoda- Sudjelovati na natjecanjima i sajmovima	-
Nadziranje i održavanje kvalitete	- Provjeriti sukladnost sirovina- Primijeniti certificirane materijale i opremu- Provoditi analize i procjenu rezultata- Primijeniti mjere za nesukladan rad	HACCP, ISO standardi
Zaštita zdravlja i sigurnost na radu	- Primijeniti sigurnosnu i zaštitnu opremu- Pridržavati se zakona o sigurnosti, zaštitu okoliša i od požara- Procijeniti rizike zbog nepravilnog rukovanja	Zakonski standardi RH

Vještine

Svako zanimanje, strukovna kvalifikacija, treba razvijati i usavršavati vještine koje su neophodne za obavljanje poslova i radnih zadataka na radnom mjestu.

Vrsta vještine	Opis aktivnosti	Napomene / alati / standardi
Spoznajne vještine	- Primijeniti stručno-teorijska znanja iz tehnologije pekarskog zanimanja- Proizvesti kvalitetne i ukusne proizvode- Procijeniti kvalitetu i trajnost proizvoda- Kreirati nove i inovirane proizvode, ambalažu, prezentaciju i tehnološke inovacije	Stručno-teorijska znanja, inovacije u tehnologiji i prezentaciji proizvoda
Psihomotoričke vještine	- Rukovanje priborom, alatima i uređajima- Vaganje, prosijavanje, doziranje, miješanje i priprema tijesta ručno i strojno- Homogenizacija, dijeljenje i oblikovanje tijesta za kruh, pecivo, tjesteninu, dekorativne i natjecateljske proizvode- Rezanje, usitnjavanje, spajanje, laminiranje, razvlačenje tijesta ručno i strojno- Rad s uređajima: miješalice, fermentori, frkalice, šok komore, peći- Pečenje: izrada programa	Strojevi, alati za oblikovanje i dekoraciju, automatizirane linije

Vrsta vještine	Opis aktivnosti	Napomene / alati / standardi
	pečenja (temperatura, para, vrijeme)- Rad na automatskim linijama za proizvodnju peciva, kruha, krušnih mrvica, tjestenine- Ukrašavanje i dekoracija proizvoda	
Socijalne vještine	- Održavanje komunikacije unutar tima i pogona- Sudjelovanje u odlučivanju u proizvodnji- Ostvarivanje suradnje i podrške unutar tima- Usvajanje i prenošenje znanja kroz rad u timu	Timski rad, međuljudski odnosi, suradnja
Prezentacijske vještine	- Jasna i razumljiva prezentacija proizvoda- Artikulacija ključnih informacija o proizvodu- Djelovanje sigurno i samouvjereno- Uvjeravanje potencijalnog kupca u kvalitetu proizvoda- Jasno isticanje inovacija i glavnih značajki proizvoda	Vještine komunikacije, uvjeravanje, prezentacijske metode
Samostalnost i odgovornost	- Preuzimanje odgovornosti za izvršenje zadataka- Izvršenje složenih zadataka i prilagođavanje ponašanja unutar zadanih smjernica- Sudjelovanje u upravljanju aktivnostima i odgovornost prema radnom zadatku	Upravljanje zadacima, odgovornost, prilagodljivost

Specifičnosti struke pekara

1. Stručno znanje i iskustvo

- Pekari stječu teorijska i praktična znanja tijekom školovanja i usavršavaju ih kroz godine rada u pekarama.
- Iskustvo omogućuje korištenje **suвременe tehnologije**, razvoj sposobnosti za rad u timu i razumijevanje važnosti suradnje.
- Razvijaju kreativnost u oblikovanju i inoviranju pekarskih proizvoda.

2. Osjetila i fizičke sposobnosti

- Pekari trebaju **dobro razvijena osjetila**: vid, sluh, opip, miris i okus.
- **Spretne ruke i prsti**, koordinacija i preciznost pokreta su ključni za oblikovanje proizvoda ručno i strojno.

3. Kreativnost i oblikovanje proizvoda

- Izrada zadatih oblika od različitih vrsta tijesta za posebne prigode i narudžbe.
- Kreiranje i inoviranje novih proizvoda, ambalaže i prezentacije.
- Ukrašavanje i dizajniranje proizvoda prema trendovima i zahtjevima tržišta.

4. Profesionalizam i odgovornost

- Rad zahtijeva **samostalnost, pedantnost i urednost**.
- Strogo pridržavanje higijenskih i zakonskih propisa.
- Redovito praćenje zdravstvenog stanja i važeća **sanitarna knjižica**.

5. Timski rad i komunikacija

- Suradnja u proizvodnji i povezanim djelatnostima (trgovina, turizam, prehrambena industrija).
- Prenos znanja i rad u timu ključni su za uspješnu proizvodnju i plasman proizvoda.

6. Poznavanje sirovina i tehnologije

- Dobro poznavanje sirovina: brašno, kvasac, sol, šećer, jaja, masnoće, mlijeko, začini i drugi dodaci.
- Prepoznavanje **higijenski neispravnih ili neprikladnih sirovina**.
- Primjena receptura i tehnologija izrade pekarskih proizvoda, uz ekološki prihvatljivo korištenje pribora i uređaja.

7. Proces proizvodnje

Priprema tijesta i obrada:

- Prijem, skladištenje i doziranje sirovina
- Miješanje tijesta, fermentacija, dijeljenje i oblikovanje (ručno i strojno)
- Korištenje fermentacijskih komora

Pečenje:

- Odabir temperaturnog režima i vremena pečenja
- Ubacivanje u peć, pečenje i vađenje proizvoda

Hlađenje i skladištenje:

- Prirodno i umjetno hlađenje
- Smrzavanje (-18°C do -36°C) za distribuciju svježih proizvoda

8. Distribucija i prodaja

- Prodaja i plasman pekarskih proizvoda krajnjim kupcima.
- Prilagođavanje asortimana suvremenim trendovima i potrebama potrošača.

9. Inovacije i suvremeni trendovi

- Kreiranje novih recepata i inoviranih proizvoda koji zadovoljavaju nutritivne i prehrambene trendove:
 - Smanjeni udio soli
 - Bezglutenski proizvodi
 - Funkcionalna i obogaćena hrana
- Osim kruha i peciva, proizvode se: kolači, fini pekarski proizvodi, pizze, tjestenina.
- Suvremene pekarnice služe širokoj publici: učenici, studenti, zaposleni, umirovljenici.

10. Estetika i prezentacija

- Dizajniranje, ukrašavanje i vizualna prezentacija proizvoda ključni su za konkurentnost na tržištu.
- Pekari razvijaju specijalizirane vještine u izradi kolača, dekorativnih i natjecateljskih proizvoda.

Radno okruženje pekara

1. Tipovi radnih prostora

- Pekari rade u **manjim i većim pogonima** za proizvodnju kruha, peciva i ostalih pekarskih proizvoda.
- Proizvodnja se odvija u **zatvorenim prostorima** pekara.

2. Radno vrijeme i smjene

- Tradicionalno, rad je u **noćnim smjenama**.
- Uvođenjem tehnologije **smrzavanja proizvoda**, sve češće se radi u **jutarnjim smjenama**.
- Smrznuti proizvodi omogućuju **dostavu u trgovačke lance** gdje se peku i nude kupcima topli i svježi proizvodi tijekom cijelog dana.

3. Osvjetljenje i klima

- Radni prostor treba imati **dovoljno dnevnog i umjetnog osvjetljenja**.
- Uvjeti rada uključuju **povišene temperature i vlagu**, no suvremene pekare sve češće koriste **klimatizirane prostore** za bolje radne uvjete.

4. Sigurnost i zaštita na radu

- Glavne opasnosti: **klizav pod, rukovanje alatima i strojevima, pečenje i vruće tekućine, transport proizvoda**.
- Primjenom **zaštitne radne odjeće i zaštite na radu** sprječavaju se ozljede: padovi, posjekotine, opekline, lomovi i udarci.
- Rad zahtijeva pažnju i korištenje **prikladne zaštitne opreme**.

5. Fizički aspekt rada

- Pekari rade **uglavnom stojeći**, uz povremeno hodanje i sagibanje.
- Obučeni su u **laganu pamučnu radnu odjeću, kapu i prikladnu obuću**.

6. Sanitarni nadzor

- Radno okruženje i radnici **podliježu redovitom sanitarno-higijenskom nadzoru**, osiguravajući sigurnost i kvalitetu proizvodnje.

Važnost praćenja trendova u pekarstvu

1. Profesionalni razvoj i karijera

- Pekari mogu:
 - otvoriti **vlastite pekare**,
 - raditi samostalno,
 - zaposliti se u **industrijskim pekarskim pogonima** ili **manjim obiteljskim pekarama**.
- Praćenje trendova i novosti u pekarstvu ključni su za **razvoj karijere** i održavanje konkurentnosti.

2. Kreativnost i inovacije

- Pekari trebaju biti **kreativni i inovativni** u ponudi proizvoda.
- Osmisliti i ponuditi **atraktivne proizvode** koji svojim izgledom, kvalitetom i okusom privlače i zadržavaju kupce.
- Razumjeti postupke **preoblikovanja recepata i prilagodbe trendovima**.

3. Samostalnost i inicijativa

- Profesionalni pekari rade **na vlastitu inicijativu**, predlažu ideje i koriste **nove tehnologije i materijale** na ekološki prihvatljiv način.
- U obzir uzimaju **kvalitetu sastojaka, sigurnosne i zdravstvene zahtjeve kupaca** te rade ekonomično i higijenski.

4. Specijalizacija i napredne vještine

- Specijalizirani pekari razvijaju vještine u:
 - radu s novim sastojcima i strojevima,
 - primjeni novih receptura i tehnologija,
 - radu u svim vrstama proizvodnih pogona.
- U maloprodajnim pekarnicama proizvode i prodaju:
 - **ručno izrađene i dekorirane kolače**,
 - **zanatski kruh** različitih vrsta, oblika i namjene.

5. Zadovoljavanje posebnih potreba potrošača

- Proizvode se i prodaju:
 - **bezglutenski proizvodi** (kruh, pecivo, tjestenina, kolači),
 - kruh kao **funkcionalna hrana**,
 - ukrasni i tematski kruhovi.

6. Sudjelovanje na događanjima

- Pekari sudjeluju na:
 - **sajmovima, natjecanjima i smotrama**,
 - prezentiraju vještine izrade proizvoda različitog oblika prema temama ili posebnoj narudžbi.

7. Kontinuirano učenje i praćenje tržišta

- Pekari moraju:
 - pratiti **trendove i zahtjeve tržišta**,
 - proširivati **teorijska znanja o sastavu sirovina**,
 - prilagođavati proizvodnju potrebama potrošača i novim tržišnim zahtjevima.

1.2. SADRŽAJ, RELEVANTNOST I VAŽNOST OVOG DOKUMENTA

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

- Tehnički opis i specifikacije standarda mogu se **djelomično ili u potpunosti temeljiti na standardima** organizacija **WorldSkills International** i **WorldSkills Europe**.
- **Svi sudionici natjecanja** – mentori, natjecatelji, prosudbena povjerenstva te školska, međusektorska i organizacijska povjerenstva škole domaćina – trebaju biti **temeljito upoznati s ovim dokumentom**.

1.3. POVEZANI DOKUMENTI

Osim **Tehničkog opisa**, potrebno je koristiti i sljedeće dokumente:

- **Novi model natjecanja učenika strukovnih škola**
 - **Pravila i procedure za organizaciju i provedbu natjecanja učenika strukovnih škola**
 - **Mrežni i drugi resursi** Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih
- Napomena:** Svi sudionici natjecanja trebaju biti upoznati s ovim dokumentima kako bi se osigurala pravilna priprema i provedba natjecanja.

2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

2.1. OPĆE NAPOMENE VEZANE UZ SPECIFIKACIJU STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

2.1.1. Svrha specifikacije

- Specifikacija standarda definira **znanje, razumijevanje i specifične vještine** koje podržavaju **najbolju praksu** u tehničkoj i strukovnoj izvedbi.
- Trebala bi odražavati **globalno zajedničko razumijevanje** značenja natjecateljske discipline za gospodarstvo, poslovanje i s njome povezano radno mjesto ili zanimanje.

2.1.2. Odnos prema natjecanju

- Natjecanja u vještinama trebaju **odražavati najbolju praksu** opisanu u specifikacijama standarda, koliko god je to moguće.
- Specifikacije standarda služe kao **vodilja za edukaciju i pripremu natjecatelja**.
- **Znanje i razumijevanje** vrednuje se kroz **ocjenjivanje izvedbe**, bez zasebnih testova znanja.

2.1.3. Struktura i bodovanje

- Specifikacija standarda podijeljena je na **posebne cjeline**, pri čemu svaka cjelina ima **dodijeljeni udio bodova** koji odražava njezinu relevantnu važnost.
- Ukupan zbroj bodova iznosi **100**.

2.1.4. Primjena bodovne sheme

- Bodovna shema i zadatak za natjecanje **ocjenjuju samo vještine** uključene u specifikaciju standarda.
- Ocjenjivanje odražava specifikaciju standarda u **najširem mogućem obujmu**, u skladu s ograničenjima natjecanja.
- Raspodjela bodova u zadacima natjecanja treba pratiti **udjele bodova iz specifikacije standarda**.
- **Dopuštena je varijacija do 5%**, pod uvjetom da se ne mijenja **težinski faktor** dodijeljen svakoj cjelini.

POJAŠNJENJE KRITERIJA OCJENJIVANJA

Red. br.	Cjelina ocjenjivanja (WSC2026)	Bodovi	Usklađeni kriteriji ocjenjivanja
1	Organizacija rada	10	Planiranje i organizacija poslova u pekarstvu; priprema radnog mjesta i sredstava za rad; organizacija natjecateljskog stola; primjena propisa zaštite na radu i osobne zaštitne opreme
2	Higijena i sigurnost hrane, zdravlje i briga za okoliš	12	Primjena higijenskih i sanitarnih standarda; čistoća tijekom proizvodnih procesa; čistoća izložbenog prostora; kontrola sirovina; ekološki prihvatljivo rukovanje materijalima i otpadom

Red. br.	Cjelina ocjenjivanja (WSC2026)	Bodovi	Usklađeni kriteriji ocjenjivanja
3	Izrada tijesta i poluproizvoda (tehnološka izvedba)	20	Pravilna izrada tijesta i nadjeva; poznavanje sirovina i receptura; priprema, doziranje i miješanje tijesta; fermentacija, dijeljenje i oblikovanje
4	Pečenje i izrada gotovih pekarskih proizvoda	35	Pečenje kruha, peciva i ostalih proizvoda prema tehnologiji; upravljanje strojevima i uređajima; kontrola termičke obrade; kvaliteta pečenih proizvoda
5	Estetika i kvaliteta proizvoda / ujednačenost	18	Ujednačenost proizvoda (izgled, dimenzije, boja, struktura); tekstura i okus; ukrašavanje i dekoracija; primjena standarda kvalitete i inovacija
6	Komunikacijske i prezentacijske vještine	5	Jasna i stručna prezentacija proizvoda; objašnjenje koncepta cjeline „Rog pekarskog izobilja Hrvatske“; komunikacija s prosudbenim povjerenstvom
7	Estetika kolekcije (integrirani kriterij)	—	Kompozicija kolekcije; vizualna usklađenost; tradicijski i suvremeni elementi — uključeno u cjeline 5 i 6
8	Kreativni dekorativni element – tajni sastojak	—	Korištenje dekorativnih elemenata i estetski sklad — uključeno u cjelinu 5

2.2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

Red. br.	Cjelina	Relativni udio (%)	Pojedinac treba poznavati i razumjeti (prepoznati i primijeniti):	Pojedinac će biti u stanju:
1	Plan rada, organizacija poslova i zaštita na radu	10	Organizaciju radnog mjesta i tijeka rada u pekarstvu; plan jednostavne proizvodnje; zakonske propise i pravila zaštite na radu; korištenje sirovina od ulaza do gotovog proizvoda; smanjenje otpada; osnovna načela osobne i opće higijene; čimbenike koji utječu na sastojke; rad s osnovnim pekarskim uređajima	Primjenjivati zaštitu na radu i OZO; sigurno koristiti alate i strojeve; održavati čistoću i sigurnost; organizirati natjecateljski stol; pravilno planirati proizvodni proces
2	Higijena hrane, zdravlje, sigurnost i briga za okoliš	12	Zakonsku regulativu i dobru higijensku praksu; osobnu pripremu za rad; higijenski minimum; tehničke i higijenske uvjete prostora; sprječavanje križne kontaminacije i upravljanje alergenima; HACCP; pravilno zbrinjavanje otpada	Primjenjivati higijenske i sanitarne standarde; provoditi HACCP principe; održavati čistoću i dezinfekciju; osigurati zdravstvenu ispravnost sirovina; ekološki zbrinjavati otpad
3	Poznavanje pekarskih sirovina, receptura i izrada tijesta	20	Vrste tijesta i poluproizvoda; recepture za kruh, peciva i tradicijske proizvode; svojstva sirovina i dodataka; faze izrade tijesta; tehnike izrade (direktna, indirektna, laminiranje); ručnu i strojnu izradu; sigurnost pri radu; HACCP u proizvodnji tijesta	Primjenjivati recepture; pravilno pripremati, dozirati i miješati tijesta; provoditi fermentaciju, dijeljenje i oblikovanje; koristiti strojeve sigurno; primjenjivati HACCP u izradi tijesta
4	Izrada gotovih pekarskih proizvoda i proces pečenja	35	Tehnološke postupke proizvodnje; upravljanje strojevima i pećima; kritične točke procesa; vrste pekarskih proizvoda; cjelokupan proces od sirovine do gotovog proizvoda; higijenu i zaštitu na radu tijekom pečenja	Izrađivati kruh, peciva i ostale proizvode prema tehnologiji; pravilno peći i kontrolirati termičku obradu; upravljati strojevima i uređajima; osigurati kvalitetu i sigurnost gotovih proizvoda
5	Kvaliteta, estetika i ujednačenost gotovih proizvoda	18	Pojam i kriterije kvalitete; senzorska svojstva proizvoda; utjecaj sirovina i tehnologije na kvalitetu; dizajn i estetiku proizvoda; dekoraciju i inovacije; tradicijske i suvremene elemente; kreativni dekorativni element (tajni sastojak)	Procjenjivati kvalitetu proizvoda; osigurati ujednačenost izgleda, boje i strukture; kreativno oblikovati i dekorirati proizvode; primjenjivati standarde kvalitete i inovativnost
6	Komunikacijske i prezentacijske vještine	5	Pravila poslovnog bontona; važnost jasne prezentacije proizvoda; timsku komunikaciju; stručnu argumentaciju koncepta cjeline „Rog pekarskog izobilja Hrvatske“	Jasno i stručno prezentirati proizvode; komunicirati s prosudbenim povjerenstvom; prenositi znanja i informacije; profesionalno predstavljati cjelinu natjecateljskog rada

UKUPNO: 100 % / 100 bodova

Napomena: Estetika kolekcije i kreativni dekorativni element integrirani su u cjelinu 5, u skladu s WSC2026 metodologijom.

3. PRAVILA VREDNOVANJA

3.1. OPĆE SMJERNICE

Ova cjelina, zajedno s **Cjelinom 4**, sadrži smjernice i informacije vezane uz **vrednovanje i bodovanje natjecatelja**. Sve aktivnosti ocjenjivanja provode se u skladu s **Pravilima za organizaciju i provedbu natjecanja učenika strukovnih škola**.

Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih razvila je pravila vrednovanja i bodovanja koja su:

- temelj za standardizirano ocjenjivanje,
- predmet kontinuiranog razvoja i unapređenja,
- osnova za primjenu ključnih instrumenata ocjenjivanja na natjecanjima:
 - **Shema za dodjelu bodova,**
 - **Model zadatka,**
 - **Informatički sustav natjecanja.**

Metode ocjenjivanja

Pri ocjenjivanju natjecatelja koriste se dvije osnovne metode:

1. **Mjerenje** – objektivna provjera izvedbe prema zadanim parametrima.
2. **Prosudba** – stručna evaluacija kvalitete izvedbe prema referentnim vrijednostima i najboljoj praksi u struci.

Referentne vrijednosti i težinski faktori

Svaka ocjena temelji se na **referentnim vrijednostima** koje odražavaju **najbolju praksu u gospodarskoj djelatnosti**. Pravila bodovanja uvijek moraju:

- uključivati referentne vrijednosti,
- slijediti **težinski faktor** unutar specifikacije standarda,
- osigurati objektivnost, pravednost i dosljednost u bodovanju.

Model zadatka

Model zadatka za natjecanje:

- razvija se prema **specifikaciji standarda**,
- predstavlja okvir za vrednovanje praktičnih i teorijskih vještina natjecatelja,
- omogućuje standardiziran i transparentan pristup ocjenjivanju.

Informatički sustav natjecanja

Informatički sustav osigurava:

- pravovremeni i točan unos podataka,
- transparentnu evidenciju bodova,
- podršku u praćenju i analizi rezultata natjecanja,
- olakšava rad prosudbenih povjerenstava i mentora.

4. PRAVILA BODOVANJA

4.1. OPĆE SMJERNICE

Ova cjelina opisuje **ulogu i značaj pravila bodovanja** te način vrednovanja rada natjecatelja, prikazan kroz **model zadatka** i pripadajuće **procedure vrednovanja**.

Uloga pravila bodovanja

- Pravila bodovanja predstavljaju **osnovni instrument ocjenjivanja** na natjecanjima.
- Povezuju **vrednovanje izvedbe s standardima vještine** koja se provjerava.
- Bodovi se dodjeljuju za **svaki element izvedbe natjecatelja**, u skladu s **relativnim udjelom** definiranom u specifikaciji standarda.
- Na temelju **relativnog udjela** i pravila bodovanja određuju se **parametri za izradu modela zadatka**.

Razvoj pravila i modela zadatka

- Pravila bodovanja i model zadatka razvija **radna skupina stručnjaka**.
- Konačna verzija mora biti **odobrena od strane Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih**.
- U procesu izrade modela zadatka **nužno je uključiti predstavnike gospodarstva** kako bi se osigurala relevantnost i praktična primjenjivost.

Unos pravila u informatički sustav

- Odobrena pravila bodovanja moraju biti unesena u **informatički sustav natjecanja** najmanje **osam tjedana prije natjecanja**.
- Unos se vrši putem **standardne tablice sustava** ili na **drugi dogovoreni način**, ovisno o organizacijskim smjernicama.

4.2. KRITERIJI VREDNOVANJA

Osnovna uloga kriterija vrednovanja

- Glavna odrednica pravila bodovanja su **kriteriji vrednovanja**, koji proizlaze iz **modela zadatka**.
- Broj kriterija obično varira od **5 do 9**.
- U nekim natjecanjima, naslovi kriterija mogu odgovarati **cjelinama specifikacije standarda**, dok u drugim slučajevima mogu biti potpuno drugačiji.
- **Bez obzira na nazive**, kriteriji moraju biti usklađeni s **relativnim udjelom u specifikaciji standarda**.

Razvoj kriterija

- Kriterije definiraju **osobe koje razvijaju pravila bodovanja**, odabirući one **najprikladnije za ocjenjivanje modela zadatka**.
- **Informatički sustav natjecanja** generira obrazac sa sažetkom bodovanja koji sadrži popis svih kriterija.

Dodjela bodova

- Bodovi za svaki kriterij **izračunava informatički sustav natjecanja**.
- Ukupni broj bodova za kriterij je **kumulativna suma bodova svih elemenata vrednovanja** unutar tog kriterija.

Elementi vrednovanja

- Svaki kriterij može se **podijeliti na više elemenata vrednovanja**.

- Elementi definiraju **konkretne zadatke ili aktivnosti koje se vrednuju**.
- Uz svaki element navedeni su:
 - Broj bodova
 - Upute za dodjelu bodova
 - Referentne vrijednosti i poveznica na odlomak u specifikaciji standarda

Metode ocjenjivanja

- Elementi se vrednuju metodama **mjerjenja i/ili prosudbe**.
- Neki kriteriji mogu koristiti obje metode, što zahtijeva **dva različita obrasca za vrednovanje**.

Postupak ocjenjivanja

- Svaki vrednovatelj (član prosudbenog povjerenstva) **upisuje bodove u svoj obrazac**.
- Zbroj bodova po elementima mora odgovarati **rasponu bodova predviđenom za cjelinu u specifikaciji standarda**.

Priprema i objava

- **Tablica za raspodjelu bodova** bit će objavljena u informatičkom sustavu natjecanja **osam tjedana prije natjecanja**.
- Obrazac za bodovanje detaljno prikazuje:
 - Sve elemente koji se vrednuju
 - Bodove dodijeljene svakom elementu
 - Referentne vrijednosti
 - Poveznicu na specifikaciju standarda

PRIMJER TABLICE KRITERIJA PO UDJELIMA

Red. br.	Cjelina specifikacije standarda	A	B	C	D	Ukupna ocjena po cjelini	Usklađeni kriteriji ocjenjivanja (opis)
1	Plan rada, organizacija poslova i zaštita na radu	2,5	2,5	2,5	2,5	10	Planiranje i organizacija poslova u pekarstvu; priprema radnog mjesta i sredstava za rad; organizacija natjecateljskog stola; primjena propisa zaštite na radu i osobne zaštitne opreme
2	Higijena hrane, zdravlje, sigurnost i briga za okoliš	5,25	2,25	2,25	2,25	12	Primjena higijenskih i sanitarnih standarda; čistoća tijekom proizvodnih procesa; čistoća izložbenog prostora; kontrola sirovina; ekološki prihvatljivo rukovanje materijalima i otpadom
3	Poznavanje pekarskih sirovina, receptura i tehnika izrade (poluproizvoda) tijesta	5	5	5	5	20	Pravilna izrada tijesta i nadjeva; poznavanje sirovina i receptura; priprema, doziranje i miješanje tijesta; fermentacija, dijeljenje i oblikovanje

Red. br.	Cjelina standarda specifikacije	A	B	C	D	Ukupna ocjena po cjelini	Usklađeni kriteriji ocjenjivanja (opis)
4	Izrada gotovih pekarskih proizvoda i proces pečenja	9,5	8	9,5	8	35	Pečenje kruha, peciva i ostalih proizvoda prema tehnologiji; upravljanje strojevima i uređajima; kontrola termičke obrade; kvaliteta pečenih proizvoda
5	Kvaliteta, estetika i ujednačenost gotovih proizvoda	4,5	4,5	4,5	4,5	18	Ujednačenost proizvoda (izgled, dimenzije, boja, struktura); tekstura i okus; ukrašavanje i dekoracija; primjena standarda kvalitete i inovacija; estetika kolekcije i kreativni dekorativni element (tajni sastojak – integrirano)
6	Komunikacijske prezentacijske vještine	1,25	1,25	1,25	1,25	5	Jasna i stručna prezentacija proizvoda; objašnjenje koncepta cjeline „Rog pekarskog izobilja Hrvatske“; komunikacija s prosudbenim povjerenstvom

UKUPNA OCJENA PREMA KRITERIJIMA: 100 BODOVA

Napomena:

- *Estetika kolekcije i kreativni dekorativni element – tajni sastojak* nisu zasebne bodovne cjeline, već su u skladu sa specifikacijom standarda integrirani u cjelinu 5 – Kvaliteta gotovih pekarskih proizvoda.
- Kriteriji A–D predstavljaju ravnomjerno ili diferencirano ponderirane sastavnice cjeline, sukladno službenoj specifikaciji standarda.

4.3. VREDNOVANJE I BODOVANJE PROSUDBOM

Uloga profesionalne prosudbe

- Osim mjerenja, od **vrednovatelja** (članova prosudbenog povjerenstva) očekuje se donošenje **profesionalnih prosudbi**.
- Najčešće se radi o **prosudbi kvalitete izvedbe**.
- Tijekom **osmišljavanja i finalizacije pravila bodovanja i modela zadatka**, definiraju se i bilježe **referentne vrijednosti** koje služe kao **vodilja pri prosudbi**.

Raspon bodova pri prosudbi

Bodovi	Opis izvedbe
0	Izvedba je ispod industrijskog standarda / standarda struke . Uključuje i nedostatak truda da se postigne očekivana kvaliteta.
1	Izvedba zadovoljava industrijski standard / standard struke .
2	Izvedba zadovoljava i do određene mjere nadilazi industrijski standard / standard struke .
3	Izvedba je izvrsna ili izvanredna u odnosu na očekivanja industrijskog standarda / standarda struke.

Ključne smjernice

- Referentne vrijednosti osiguravaju **dosljednost i objektivnost prosudbe** među članovima povjerenstva.
- Bodovanje prosudbom je **komplementarno mjerenju**, posebno za ocjenjivanje **kreativnosti, estetike i kvalitete proizvoda**.
- Jasna pravila i standardi za prosudbu pomažu u **pravovremenoj i pouzdanoj dodjeli bodova**.

4.4. VREDNOVANJE I BODOVANJE MJERENJEM

Tijekom **vrednovanja mjerenjem**, moguće je dodijeliti samo:

- **Maksimalan broj bodova** ili
- **0 bodova**.

Iznimke:

- Ako **prosudbeno povjerenstvo** tako odluči za pojedinu disciplinu, dopušteno je dodjeljivanje **parcijalnih bodova**.
- Ove iznimke koriste se samo u specifičnim situacijama kada standardni pristup mjerenju ne odražava u potpunosti izvedbu natjecatelja.

Smjernice

- Bodovanje mjerenjem je **jednostavno i objektivno**, osiguravajući dosljednost.
- Parcijalni bodovi se dodjeljuju samo kada je to **transparentno i unaprijed definirano pravilima bodovanja**.

4.5. VREDNOVANJE – PREGLED

Sastav prosudbenog povjerenstva i primjena metoda vrednovanja

- Za **obje metode vrednovanja – mjerenje i prosudba** – prosudbeno povjerenstvo čini:
 - **3 do 5 vrednovatelja**.
- **Dobra praksa vrednovanja** podrazumijeva:
 - Kombiniranu primjenu **mjerenja i prosudbe**.
 - Obje metode primjenjuju se **specifično i široko**, ovisno o disciplini i vrsti zadatka.
- **Konačne proporcije** između mjerenja i prosudbe određuju se na temelju:
 - **Specifikacije standarda**
 - **Težinskih faktora unutar standarda**
 - **Prirode modela zadatka**

Smjernice

- Mjerenje osigurava **objektivnost i točnost**.
- Prosudba omogućuje **procjenu kvalitete i kreativnosti**.
- Ravnoteža između obje metode osigurava **pravedno i pouzdano vrednovanje** natjecatelja.

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		
REDNI BROJ	NAZIVI KRITERIJA		PROSUDBA	MJERENJE	UKUPNO
1.-6.	A	KRUH – POSEBNE VRSTE KRUHA	22	6	28
1.-6.	B	FINO SLATKO PECIVO	19,25	4,25	23,5
1.-6.	C	SLANO PECIVO	20,75	4,25	25
1.-6.	D	KRUH – PECIVO	19,25	4,25	23,5
UKUPNO			81,25	18,75	100

4.7. PROCEDURA VREDNOVANJA VJEŠTINE

Priprema prosudbenog povjerenstva prije natjecanja

- **Uloga predsjednika povjerenstva:**
 - Prije početka natjecanja, **predsjednik prosudbenog povjerenstva** detaljno objašnjava svim članovima **metodu vrednovanja**.
- **Jedinstveno vrednovanje:**
 - Svi članovi povjerenstva vrednuju **isti element** za sve natjecatelje.
 - Elementi koji se vrednuju su raspoređeni tako da svaki član vrednuje **otprilike isti postotak bodova**.
- **Cilj:**
 - Osigurati **jedinstvenu primjenu kriterija, pravedno ocjenjivanje i dosljednu raspodjelu bodova** među natjecateljima.

4.7.1 KRITERIJI VREDNOVANJA I METODE

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će **kriterije, odnosno njihove elemente** (potkriterije) metodom prosudbe i/ili mjerenja:

<u>KRITERIJ A: KRUH – POSEBNE VRSTE KRUHA</u>	
POTKRITERIJI I ASPEKTI	BODOVI POTKRITERIJA
A1- PLAN RADA (metoda mjerenja)	(max 0,25 bodova)
Aspekt: efikasnost u radu /vremenski plan rada (M) (0 bodova) - nema isplanirano vrijeme rada za izradu proizvoda (0,125 bodova) -vrijeme rada isplanirano za izradu proizvoda	0,125 bodova
Aspekt: samostalnost planiranja/ tijeka rada (M) (0 bodova) - nema izrađen plan tijeka rada za izradu proizvoda (0,125 bodova) -izrađen plan tijeka rada, odnosno faza rada za proizvod	0,125 bodova
A2- PRIPREMA ZA RAD (metoda mjerenja i prosudbe)	max 0,75 bodova
Aspect: priprema radnog mjesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - natjecatelj nije pripremio radno mjesto (pribor, sirovine) / ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj djelomično pripremio radno mjesto (samo sirovine)/djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj pripremio radno mjesto (sirovine, dio pribora) / prema standardu struke (ocjena 3) - natjecatelj u potpunosti pripremio radno mjesto (sirovine, alate i pribor) točno prema dobivenim uputama)/ iznad očekivanja standarda struke	0,125 bodova
Aspect: receptura proizvoda (M) (0 bodova) - receptura nije napisana prema dobivenim uputama zadatka (0,5 bodova) - receptura je točno napisana prema dobivenim uputama zadatka	0,5 bodova
Aspect: priprema gotovog proizvoda za prezentaciju (M) (0 bodova) - gotovi proizvod nije pripremljen za prezentaciju prema dobivenim uputama (0,125 bodova) - gotovi proizvod pripremljen je za prezentaciju prema dobivenim uputama	0,125 bodova
A3 - ORGANIZACIJA RADA (metoda mjerenja i prosudbe)	max 1,25 bodova
Aspect: priprema sirovina (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - priprema sirovina ne izvodi se pravilno i rad nije organiziran/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - priprema sirovina jako spora, ne snalaženje u novom prostoru / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - priprema sirovina izvodi se pravilno, po redu, nešto sporije/ izvedba Zadovoljava standard struke (ocjena 3) - operacije pripreme sirovina izvodi pravilno, brzo i vješto, organiziran u radu prostorno i vremenski, /izvršna izvedba prema standardu struke	0,125 bodova

<p>Aspekt: izrada poluproizvoda/tijesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) –nije isplanirano vrijeme rada i natjecatelj nije organiziran u radu/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj djelomično organiziran u radu, nije dobro isplanirao vrijeme rada/izrada tijesta/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj organiziran u radu, ali spor, kasni vremenski u izradi tijesta/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj organiziran u radu prostorno i vremenski, vješt i brz u izradi poluproizvoda/tijesta/ izvrsna izvedba prema standardu struke</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: izrada gotovog proizvoda (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) – izvedba ispod standarda struke: nije organiziran u radu kod izrade gotovog proizvoda (ocjena 1) – izvedba djelomično zadovoljava standard struke: djelomično organiziran u radu, nije dobro isplaniran redosljed pojedinih faza rada (ocjena 2) – izvedba zadovoljava standard struke: organiziran u radu kod izrade gotovog proizvoda, manje kod dekoracije proizvoda (ocjena 3) – izvrsna izvedba prema standardu struke: organiziran u radu kod obrade tijesta i izrade gotovog proizvoda i dekoracije</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: vođenje dnevnika rada (M) (0 bodova) - natjecatelj <i>ne vodi dnevnik rada</i> prema dobivenim uputama (0,063 bodova) - natjecatelj djelomično vodi dnevnik rada kroz faze rada (0,125 bodova) - natjecatelj detaljno vodi dnevnik rada kroz faze rada, ima vremenski plan</p>	0,125 bodova
<p>A 4 - SIGURNOST I ZAŠTITA NA RADU (metoda mjerenja)</p>	max 0,25 bodova
<p>Aspekt: sigurnost na radu (M) (0 bodova) - natjecatelj nepravilno rukuje alatom, priborom, uređajima, ne poštuje upute (0,125 bodova) - natjecatelj pravilno rukuje alatom, priborom, uređajima, poštuje upute o radu</p>	0,125 bodova
<p>Aspekt: primjena mjera ZNR (M) (0 bodova) - natjecatelj ne primjenjuju mjere ZNR tijekom rada, ozljeđivanje (0,125 bodova) - natjecatelj primjenjuju mjere ZNR tijekom rada</p>	0,125 bodova
<p>A 5 - OSOBNA HIGIJENA I RADNA ODJEĆA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	max 2,75 boda
<p>Aspekt: osobna higijena i urednost (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - ispod standarda struke: nizak stupanj osobne higijene, neuredan vanjski izgled, dugi nokti, nalakirani, kosa bez pokrivala (kape) (ocjena 1) - djelomično zadovoljava standard struke: zadovoljavajući stupanj osobne higijene, manje uredan vanjski izgled, duži nokti, kosa s pokrivalom (ocjena 2) - zadovoljava standard struke: zadovoljavajući stupanj osobne higijene, uredan vanjski izgled, podrezani nokti, kosa pokrivena djelomično kapom (ocjena 3) - prema standardu struke: visok stupanj osobne higijene, uredan vanjski izgled, podrezani nokti, kosa u potpunosti pokrivena kapom</p>	1,5 bodova
<p>Aspekt: radna odjeća (M) (0 bodova) - radna odjeća nije čista, neuredna je, zgužvana i nije prema standardu struke (0,62 bodova) - radna odjeća djelomično je čista (hlače ili majica), uredna i prema standardu struke (1,25 bodova) - radna odjeća čista, uredna, prema standardu struke</p>	1,25 bodova

A 6 - HIGIJENA HRANE I ZDRAVLJE (metoda mjerenja i prosudbe)	max 1,25 bodova
<p>Aspekt: higijena hrane (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodom nije prema higijenskom standardu/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - priprema sirovina i izrada gotovih proizvoda djelomično izvedena prema higijenskom standardu/ izvedba prihvatljiva i u okvirima standarda struke (ocjena 2) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodima zadovoljava higijenski standard/prema standardu struke (ocjena 3) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodima izvedeno prema HACCP-u/ iznad očekivanja standarda struke</p>	0,75 bodova
<p>Aspekt: sanitarna iskaznica (M)</p> <p>(0 bodova) - natjecatelj nema sanitarnu iskaznicu, ne može sudjelovati na natjecanju (0,5 bodova) - natjecatelj ima važeću sanitarna iskaznica, može sudjelovati na natjecanju</p>	0,5 bodova
A 7 - HIGIJENA RADA (metoda mjerenja i prosudbe)	max 1,25 bodova
<p>Aspekt: higijena radnog mjesta i pribora (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - izvedba ispod standarda struke: natjecatelj ne održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada jako neuredan (ocjena 1) - izvedba djelomično zadovoljava standard struke: natjecatelj djelomično održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada često je neuredan (ocjena 2) - izvedba zadovoljava standard struke: natjecatelj održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada većinom je uredan (ocjena 3) - izvrsna izvedba prema standardu struke: natjecatelj održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada je uredan i čist</p>	1 bod
<p>Aspekt: higijena rada kod slaganja gotovih proizvoda na podloške (M)</p> <p>(0 bodova) - natjecatelj ne nosi rukavice tijekom slaganja gotovih proizvoda na podloške (0,25 bodova) - natjecatelj nosi rukavice tijekom slaganja gotovih proizvoda na podloške</p>	0,25 bodova
A 8 - IZRADA KRUHA KARATERISTIČNIH SVOJSTAVA (metoda mjerenja i prosudbe)	max 5 bodova
<p>Aspekt: vaganje sirovina (M)</p> <p>(0 bodova)- natjecatelj ne važe sirovine točno, ima veća odstupanja u odnosu na recepturu, ne upotrebljava pravilne tehnike vaganja (1 bod)- natjecatelj sirovine važe točno prema recepturi, upotrebljava pravilne tehnike vaganja</p>	1 bod
<p>Aspekt: način/postupak izrade tijesta (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - način izrade tijesta nije svojstven vrsti tijesta/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - način izrade tijesta nije uobičajen, ali je prihvatljiv/ djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - način izrade tijesta dobar, svojstven vrsti tijesta/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - način izrade tijesta izvrstan, svojstven vrsti tijesta/ izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	1 bod

<p>Aspekt: vještina izrade tijesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - natjecatelj <i>nije</i> vješt i spretn u izradi tijesta/izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj <i>manje</i> vješt u izradi tijesta/ djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj <i>vješt</i> i spretn u izradi tijesta, ali spor/zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj <i>vješt</i>, spretn, brz u izradi tijesta/ izvrsna izvedba prema stand. struke</p>	1 bod
<p>Aspekt: rukovanje alatom, priborom i uređajima (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - natjecatelj nepravilno rukuje alatima, priborom i uređajima/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj pravilno rukuje pojedinim alatima, priborom i uređajima/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj pravilno rukuje s većinom alata, priborom i uređajima /izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj pravilno i spretno rukuje sa svim alatima, priborom i uređajima / izvrsna izvedbi prema standardu struke</p>	0,75 bodova
<p>Aspekt: ekonomičnost u radu (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - jako veliki gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada tijesta)/izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - veći gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada tijesta)/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - manji gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada tijesta)/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - gubitci pri radu zanemarivi (priprema sirovina, izrada tijesta)/ izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: vrijeme odmaranja/hlađenja tijesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) – odmaranje/hlađenje tijesta nije predviđeno/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - vrijeme odmaranja/hlađenja prekratko / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - vrijeme odmaranja/hlađenja kratko / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - optimalno vrijeme odmaranja/hlađenja tijesta / izvrsna izvedba prema standardu struke</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: zbrinjavanje otpada (M) (0 bodova) - otpad ne zbrinjava tijekom rada prema dobivenim uputama, ne razvrstava ga (0,25 bodova) - otpad zbrinjava tijekom rada prema dobivenim uputama i razvrstava ga</p>	0,25 bodova
<p>A 9 – IZRADA KRUHA KARAKTERISTIČNIH SVOJSTAVA (metoda prosudbe)</p>	(max 8 bodova)
<p>Aspekt: obrada tijesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - tijesto nije dobro obrađeno /izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - tijesto djelomično dobro obrađeno / izvedba djelomično zadovoljava standarda struke (ocjena 2) - tijesto dobro obrađeno / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - tijesto izvrsno obrađeno / izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	2,25 bodova
<p>Aspekt: završno oblikovanje proizvoda (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - proizvodi nisu izrađeni prema uputama zadatka / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - poštuju se upute zadatka (oblik), većina oblika kruha nije ujednačene veličine i debljine / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - poštuju se upute zadatka (oblik), oblik kruha ujednačene veličine i debljine, uredna izrada / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - poštuju se upute zadatka (oblik), oblik ujednačene veličine i</p>	2,25 bodova

debljine, uredna izrada / izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke	
<p>Aspekt: rukovanje alatom, priborom, strojevima i uređajima (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - natjecatelj nepravilno rukuje alatima, priborom i uređajima/ izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - natjecatelj pravilno rukuje pojedinim alatima, priborom i uređajima/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - natjecatelj pravilno rukuje s većinom alata, priborom i uređajima /izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - natjecatelj pravilno i spretno rukuje sa svim alatima, priborom i uređajima / izvrsna izvedbi prema standardu struke</p>	1 bod
<p>Aspekt: proizvod iz košare iznenađenja (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - proizvod nije izrađen prema dobivenim uputama / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - poštuju se djelomično upute zadatka (oblikovanje), kod proizvoda oblik nije ujednačen, manja odstupanja u zadanim dimenzijama / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - poštuju se upute zadatka (oblik), kod većine proizvoda oblik je ujednačen, zadanih dimenzija, uredna izrada / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - poštuju se upute zadatka (oblik), kod svih proizvoda oblik je ujednačen, zadanih dimenzija, uredna izrada / izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	1,5 bod
<p>Aspekt: proizvodna okretnost (mot) (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - nema proizvodne okretnosti u izradi gotovog proizvoda /izvedba ispod standarda struke i očekivanja</p> <p>(ocjena 1) - vrlo mala proizvodna okretnost u izradi gotovog proizvoda / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - mala proizvodna okretnost u izradi gotovog proizvoda / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - proizvodna okretnost vidljiva u izradi gotovog proizvoda / izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	1 bod
A10- PROCES PEČENJA	(metoda mjerenja i prosudbe)
	max 1,5 bodova
<p>Aspekt: temperaturni režim pečenja (M)</p> <p>(0 bodova) - nije odabrana optimalna temperatura pečenja za vrstu tijesta/proizvoda</p> <p>(0,5 bodova) - odabrana je optimalna temperatura pečenja za vrstu tijesta/ proizvoda</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: vrijeme termičke obrade (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - vrijeme pečenja prekratko/predugo, proizvod prijesan/izgoren / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - vrijeme pečenja duže, proizvod jače obojan, ali nije izgoren / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - vrijeme pečenja kraće, proizvod blijed / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - vrijeme pečenja optimalno, obojanost svojstvena za vrstu proizvoda/ izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: primjena mjera ZNR (M)</p> <p>(0 bodova) - natjecatelj tijekom rada ne primjenjuje potrebne mjere ZNR</p> <p>(0,5 bodova) - natjecatelj tijekom rada primjenjuje potrebne mjere ZNR</p>	0,5 bodova
A11- KONTROLA KVALITETE GOTOVOG PROIZVODA	(metoda mjerenja i prosudbe)
	max 4,5 bodova

<p>Aspekt: oblik gotovog proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - oblik proizvoda deformiran na više od 80 % proizvoda / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - oblik proizvoda pravilan na 50% proizvoda, na proizvodima vidljive manje deformacije / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - oblik proizvoda pravilan, bez deformacija na 70% proizvoda, ujednačena debljina proizvoda/ izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - oblik proizvoda pravilan, bez deformacija i oštećenja na 95% proizvoda, ujednačena debljina proizvoda/ izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	<p>0,75 bodova</p>
<p>Aspekt: vanjski izgled proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - površina proizvoda pregorena / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - površina proizvoda jače obojena kod većine proizvoda, ima mjestimično mjehurića, napuknuća / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - površina kod manjeg broja proizvoda neujednačeno obojena, nema napuknuća / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - površina proizvoda kod 90% proizvoda jednolično obojana, svojstvena vrsti proizvoda, bez mjehurića i napuknuća / izvedba iznad očekivanja stand. struke</p>	<p>0,75 bodova</p>
<p>Aspekt: tekstura i struktura sredine (poroznost) (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - tekstura tijesta pretvrda i nije svojstvena vrsti proizvoda, loša topivost pri žvakanju/ izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - tekstura tijesta tvrda, sredina zbijenija, suha, lošija topivost pri žvakanju / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - tekstura tijesta malo tvrđa, ali prhka, dobra topivosti pri žvakanju/ izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - tekstura tijesta mekana, nije mrvljiva, porozna, svojstvena vrsti tijesta i sirovinskom sastavu, dobra topivost pri žvakanju/ izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	<p>1,25 bodova</p>
<p>Aspekt: miris i okus (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - miris nije karakterističan za proizvod (sirovinski sastav), okus preslan, prekišel ili gorak / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - miris i okus slabo izraženi, ali karakteristični sirovinskom sastavu proizvoda / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - miris slabo izražen, okus zaokružen, karakterističan sirovinskom sastavu proizvoda/ izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - miris izražen, ali ugodan, okus zaokružen, karakterističan sirovinskom sastavu proizvoda / izvrsna izvedba, iznad očekivanja standarda struke</p>	<p>1,25 bodova</p>
<p>Aspekt: masa/ dimenzije gotovog proizvoda (M)</p> <p>(0 bodova) - odstupanje u točnosti zadane mase/dimenzijama gotovog proizvoda veće od 25% / izvedba je ispod standarda struke</p> <p>(0,25 bodova) - odstupanje u zadanoj masi/dimenzijama gotovog proizvoda 10,1% -25 % / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(0,5 bodova) - odstupanje u zadanoj masi/dimenzijama do 10% / izvedba izvrsna, prema standardu struke</p>	<p>0,5 bodova</p>
<p>A12- PREZENTACIJA GOTOVOG PROIZVODA (metoda prosudbe)</p>	<p>max 1,25 bodova</p>
<p>Aspekt: prezentacija proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - prezentacija proizvoda nije zadovoljavajuća, natjecatelj ne zna objasniti sirovinski sastav proizvoda, ne zna objasniti kako je realizirana tema zadatka</p>	<p>1 bod</p>

<p>/ izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - prezentacija proizvoda dobra, natjecatelj ukratko objasnio sirovinski sastav proizvoda i kako je realizirao temu zadatka / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - prezentacija proizvoda je dobra i zanimljiva, natjecatelj je objasnio sirovinski sastav proizvoda, opisao kratko karakteristike proizvoda i predstavio realizaciju teme zadatka / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - prezentacija proizvoda je izvrsna, zanimljiva i originalna, natjecatelj je objasnio sirovinski sastav proizvoda, opisao karakteristike proizvoda i predstavio realizaciju teme zadatka / izvrsna izvedba iznad standarda struke</p>	
<p>Aspekt: komunikacijske vještine (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - loše jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran / ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - slabije jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran/ djelomično zadovoljen standard struke</p> <p>(ocjena 2) - dobro jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran / zadovoljen standard struke</p> <p>(ocjena 3) - izvrsno jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, govor jasan i razgovijetan, rečenice smislene i povezane, nastup siguran i samouvjeren / iznad standarda struke</p>	<p>0,25 bodova</p>
<p><u>KRITERIJ B: FINO SLATKO PECIVO</u></p>	
<p>POTKRITERIJI I ASPEKTI</p>	
<p>B1- PLAN RADA (metoda mjerenja)</p>	<p>max 0,25 bodova</p>
<p>Aspekt: efikasnost u radu /vremenski plan rada (M)</p> <p>(0 bodova) - nema isplanirano vrijeme rada za izradu proizvoda (0,125 bodova) -vrijeme rada isplanirano za izradu proizvoda</p>	<p>0,125 bodova</p>
<p>Aspekt: samostalnost planiranja/ tijeka rada (M)</p> <p>(0 bodova) - nema izrađen plan tijeka rada za izradu proizvoda (0,125 bodova) -izrađen plan tijeka rada, odnosno faza rada za proizvod</p>	<p>0,125 bodova</p>
<p>B 2- PRIPREMA ZA RAD (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	<p>max 0,75 bodova</p>
<p>Aspect: priprema radnog mjesta (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - natjecatelj nije pripremio radno mjesto (pribor, sirovine) / ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - natjecatelj djelomično pripremio radno mjesto (samo sirovine)/djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - natjecatelj pripremio radno mjesto (sirovine, dio pribora) / prema standardu struke</p> <p>(ocjena 3) - natjecatelj u potpunosti pripremio radno mjesto (sirovine, alate i pribor) točno prema dobivenim uputama/ iznad očekivanja standarda struke</p>	<p>0,125 bodova</p>

BODOVI
POTKRITERIJA

<p>Aspect: receptura proizvoda (M)</p> <p>(0 bodova) - receptura nije napisana prema dobivenim uputama zadatka (0,5 bodova) - receptura je napisana točno i prema dobivenim uputama zadatka</p>	0,5 bodova
<p>Aspect: priprema gotovog proizvoda za prezentaciju (M)</p> <p>(0 bodova) - gotovi proizvod nije pripremljen za prezentaciju prema dobivenim uputama (0,125 bodova) - gotovi proizvod pripremljen je za prezentaciju prema dobivenim uputama</p>	0,125 bodova
<p>B 3 - ORGANIZACIJA RADA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	max 1,25 bodova
<p>Aspect: priprema sirovina (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - priprema sirovina ne izvodi se pravilno i rad nije organiziran/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - priprema sirovina jako spora, ne snalaženje u novom prostoru / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - priprema sirovina izvodi se pravilno, po redu, nešto sporije/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - operacije pripreme sirovina izvodi pravilno, brzo i vješto, organiziran u radu prostorno i vremenski, /izvršna izvedba prema standardu struke</p>	0,125 bodova
<p>Aspect: izrada poluproizvoda/tijesta (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) –nije isplanirano vrijeme rada i natjecatelj nije organiziran u radu/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj djelomično organiziran u radu, nije dobro isplanirao vrijeme rada/izrade tijesta/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj organiziran u radu, ali spor, kasni vremenski u izradi tijesta/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj organiziran u radu prostorno i vremenski, vješt i brz u izradi poluproizvoda/tijesta/ izvršna izvedba prema standardu struke</p>	0,5bodova
<p>Aspect: izrada gotovog proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - izvedba ispod standarda struke: nije organiziran u radu kod izrade gotovog proizvoda (ocjena 1) - izvedba djelomično zadovoljava standard struke: djelomično organiziran u radu, nije dobro isplaniran redoslijed pojedinih faza rada (ocjena 2) - izvedba zadovoljava standard struke: organiziran u radu kod izrade gotovog proizvoda, manje kod dekoracije proizvoda (ocjena 3) - izvršna izvedba prema standardu struke: organiziran u radu kod obrade tijesta i izrade gotovog proizvoda i dekoracije</p>	0,5 bodova
<p>Aspect: vođenje dnevnika rada (M)</p> <p>(0 bodova) - natjecatelj <i>ne vodi dnevnik rada</i> prema dobivenim uputama (0,063 bodova) - natjecatelj djelomično vodi dnevnik rada kroz faze rada (0,125 bodova) - natjecatelj detaljno vodi dnevnik rada kroz faze rada, ima vremenski plan</p>	0,125 bodova
<p>B 4 - SIGURNOST I ZAŠTITA NA RADU (metoda mjerenja)</p>	max 0,25 bodova
<p>Aspect: sigurnost na radu (M)</p> <p>(0 bodova) - natjecatelj nepravilno rukuje alatom, priborom, uređajima, ne poštuje upute (0,125 bodova) - natjecatelj pravilno rukuje alatom, priborom, uređajima, poštuje upute o radu</p>	0,125 bodova

<p>Aspekt: primjena mjera ZNR (M)</p> <p>(0 bodova) - natjecatelj ne primjenjuju mjere ZNR tijekom rada, ozljeđivanje (0,125 bodova) - natjecatelj primjenjuju mjere ZNR tijekom rada</p>	0,125 bodova
<p>B 5 - HIGIJENA HRANE I ZDRAVLJE (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	max 1 bod
<p>Aspekt: higijena hrane (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodom nije prema higijenskom standardu / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - priprema sirovina i izrada gotovih proizvoda djelomično izvedena prema higijenskom standardu / izvedba prihvatljiva i u okvirima standarda struke (ocjena 2) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodima zadovoljava higijenski standard / prema standardu struke (ocjena 3) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodima izvedeno prema HACCP-u / iznad očekivanja standarda struke</p>	(1 bod)
<p>B 6 - HIGIJENA RADA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	max 1,25 bodova
<p>Aspekt: higijena radnog mjesta i pribora (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - izvedba ispod standarda struke: natjecatelj ne održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada jako neuredan (ocjena 1) - izvedba djelomično zadovoljava standard struke: natjecatelj djelomično održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada često je neuredan (ocjena 2) - izvedba zadovoljava standard struke: natjecatelj održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada većinom je uredan (ocjena 3) - izvrsna izvedba prema standardu struke: natjecatelj održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada je uredan i čist</p>	1 bod
<p>Aspekt: higijena rada kod slaganja gotovih proizvoda na podloške (M)</p> <p>(0 bodova) - natjecatelj ne koristi hvataljke tijekom slaganja gotovih proizvoda na podloške (0,25 bodova) - natjecatelj koristi hvataljke tijekom slaganja gotovih proizvoda na podloške</p>	0,25 bodova
<p>B 7 - IZRADA TIJESTA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	max 5 bodova
<p>Aspekt: vaganje sirovina (M)</p> <p>(0 bodova)- natjecatelj ne važe sirovine točno, ima veća odstupanja u odnosu na recepturu, ne upotrebljava pravilne tehnike vaganja (1 bod)- natjecatelj sirovine važe točno prema recepturi, upotrebljava pravilne tehnike vaganja</p>	1 bod
<p>Aspekt: način/postupak izrade tijesta (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - način izrade tijesta nije svojstven vrsti tijesta/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - način izrade tijesta nije uobičajan, ali je prihvatljiv/ djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - način izrade tijesta dobar, svojstven vrsti tijesta/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - način izrade tijesta izvrstan, svojstven vrsti tijesta/ izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	1 bod
<p>Aspekt: vještina izrade tijesta (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - natjecatelj nije vješt i spretan u izradi tijesta/izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj manje vješt u izradi tijesta/ djelomično zadovoljava standard struke</p>	1 bod

(ocjena 2) - natjecatelj <i>vješt</i> i spretnan u izradi tijesta, ali spor/zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj <i>vješt</i> , spretnan, brz u izradi tijesta/ izvrsna izvedba prema stand. struke	
Aspekt: rukovanje alatom, priborom i uređajima (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - natjecatelj nepravilno rukuje alatima, priborom i uređajima/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj pravilno rukuje pojedinim alatima, priborom i uređajima/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj pravilno rukuje s većinom alata, priborom i uređajima /izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj pravilno i spretno rukuje sa svim alatima, priborom i uređajima / izvrsna izvedbi prema standardu struke	0,75 bodova
Aspekt: ekonomičnost u radu (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - jako veliki gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada tijesta) / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - veći gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada tijesta) / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - manji gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada tijesta) / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - gubitci pri radu zanemarivi (priprema sirovina, izrada tijesta) / izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke	0,5 bodova
Aspekt: vrijeme odmaranja tijesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) – odmaranje tijesta nije predviđeno/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - vrijeme odmaranja prekratko / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - vrijeme odmaranja kratko / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - optimalno vrijeme odmaranja tijesta / izvrsna izvedba prema standardu struke	0,5 bodova
Aspekt: zbrinjavanje otpada (M) (0 bodova) - otpad ne zbrinjava tijekom rada prema dobivenim uputama, ne razvrstava ga (0,25 bodova) - otpad zbrinjava tijekom rada prema dobivenim uputama i razvrstava ga	0,25 bodova
B 8 – IZRADA GOTOVOG PROIZVODA OD TIJESTA (metoda prosudbe)	max 6,5 bodova
Aspekt: obrada tijesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - tijesto nije dobro obrađeno /izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - tijesto djelomično dobro obrađeno / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - tijesto dobro obrađeno / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - tijesto izvrsno obrađeno / izvedba iznad očekivanja standarda struke	2,25 bodova
Aspekt: završno oblikovanje i ukrašavanje proizvoda (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - proizvodi nisu izrađeni prema uputama zadatka / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - poštuju se upute zadatka (oblik, ukrašavanje), većina oblika nije ujednačene veličine, dekoracija nejednolično raspoređena na površini proizvoda / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - poštuju se upute zadatka (oblik, ukrašavanje), oblici ujednačene veličine, uredna izrada, dekoracija nije jednolično raspoređena na površini proizvoda, jednostavno ukrašavanje/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - poštuju se upute zadatka (oblik, ukrašavanje), oblici ujednačene veličine, uredna izrada, dekoracija jednolično raspoređena na površini proizvoda / izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke	2,25 bodova
Aspekt: rukovanje alatom, priborom, strojevima i uređajima (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - natjecatelj nepravilno rukuje alatima, priborom i uređajima/ izvedba ispod	1 bod

<p>standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - natjecatelj pravilno rukuje pojedinim alatima, priborom i uređajima/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - natjecatelj pravilno rukuje s većinom alata, priborom i uređajima /izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - natjecatelj pravilno i spretno rukuje sa svim alatima, priborom i uređajima / izvrsna izvedbi prema standardu struke</p>	
<p>Aspekt: proizvodna okretnost (mot) (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - nema proizvodne okretности u izradi gotovog proizvoda /izvedba ispod standarda struke i očekivanja</p> <p>(ocjena 1) - vrlo mala proizvodna okretnost u izradi gotovog proizvoda / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - mala proizvodna okretnost u izradi gotovog proizvoda / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - proizvodna okretnost vidljiva u izradi gotovog proizvoda / izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	1 bod
<p>B 9- PROCES PEČENJA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	max 1,5 bodova
<p>Aspekt: temperaturni režim pečenja (M)</p> <p>(0 bodova) - nije odabrana optimalna temperatura pečenja za vrstu tijesta/proizvoda</p> <p>(0,5 bodova) - odabrana je optimalna temperatura pečenja za vrstu tijesta/ proizvoda</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: vrijeme termičke obrade (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - vrijeme pečenja prekratko/predugo, proizvod prijesan/prekuhan / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - vrijeme pečenja duže, proizvod prekuhan i/ili raskuhan / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - vrijeme pečenja kraće, proizvod nije kuhan do kraja / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - vrijeme pečenja optimalno, kuhanost svojstvena za vrstu proizvoda/ izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: primjena mjera ZNR (M)</p> <p>(0 bodova) - natjecatelj tijekom rada ne primjenjuje potrebne mjere ZNR</p> <p>(0,5 bodova) - natjecatelj tijekom rada primjenjuje potrebne mjere ZNR</p>	0,5 bodova
<p>B 10- KONTROLA KVALITETE GOTOVOG PROIZVODA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	max 4,5 bodova
<p>Aspekt: oblik gotovog proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - oblik proizvoda deformiran kod više od 80 % proizvoda / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - oblik proizvoda pravilan kod 50% proizvoda, na proizvodima vidljive manje deformacije / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - oblik proizvoda pravilan, bez deformacija kod 70% proizvoda, / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - oblik proizvoda pravilan, bez deformacija i oštećenja kod 95% proizvoda, / izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	0,75 bodova
<p>Aspekt: vanjski izgled proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - površina proizvoda ispucana / izvedba ispod standarda struke</p>	0,75 bodova

<p>(ocjena 1) - površina proizvoda ispucana i ne sadrži ujednačeno dekoraciju kod većine proizvoda, ima mjestimično mjehuriće, napuknuća, dekoracija neujednačena / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - površina kod manjeg broja proizvoda neujednačena, nema napuknuća, dekoracija jednolično raspoređena/ izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - površina proizvoda kod 90% proizvoda jednolična, svojstvena vrsti proizvoda, bez mjehurića i napuknuća, dekoracija uredna, jednolično raspoređena proizvod privlačnog izgleda/ izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	
<p>Aspekt: tekstura i struktura sredine (poroznost) (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - tekstura tijesta tvrda, poroznost sredine nije svojstvena vrsti proizvoda / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - tekstura tijesta suha, sredina zbijena, nejednolične poroznosti, loša topivost pri žvakanju / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - tekstura tijesta mekana, sredina manje elastična, porozna, dobra topivosti pri žvakanju/ izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - tekstura tijesta mekana, sredina elastična, jednolično porozna, svojstvena vrsti tijesta, izvrsna topivost pri žvakanju/ izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	1,25bodova
<p>Aspekt: miris i okus (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - miris i/ili okus nije karakterističan za proizvod / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - miris i okus blago izraženi, ali karakteristični sirovinskom sastavu proizvoda / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - miris slabo izražen, okus zaokružen, karakterističan sirovinskom sastavu proizvoda/ izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - miris izražen, ugodan, okus zaokružen, karakterističan sirovinskom sastavu proizvoda / izvrsna izvedba, iznad očekivanja standarda struke</p>	1,25bodova
<p>Aspekt: masa/ dimenzije gotovog proizvoda (M)</p> <p>(0 bodova) - odstupanje u točnosti zadane mase/dimenzijama gotovog proizvoda veće od 25% /izvedba je ispod standarda struke</p> <p>(0,25 bodova) - odstupanje u zadanoj masi/dimenzijama gotovog proizvoda 10,1% -25 % / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(0,5 bodova) - odstupanje u zadanoj masi/dimenzijama do 10% / izvedba izvrsna, prema standardu struke</p>	0,5 bodova
<p>B 11- PREZENTACIJA GOTOVOG PROIZVODA (metoda prosudbe)</p>	
<p>Aspekt: prezentacija proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - prezentacija proizvoda nije zadovoljavajuća, natjecatelj ne zna objasniti sirovinski sastav proizvoda i ne zna objasniti kako je realizirana tema zadatka / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - prezentacija proizvoda dobra, natjecatelj ukratko objasnio sirovinski sastav proizvoda i kako je realizirao temu zadatka / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - prezentacija proizvoda je dobra i zanimljiva, natjecatelj je objasnio sirovinski sastav proizvoda, opisao kratko karakteristike proizvoda i predstavio realizaciju teme zadatka / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - prezentacija proizvoda je izvrsna, zanimljiva i originalna, natjecatelj je objasnio sirovinski sastav proizvoda, opisao karakteristike proizvoda i predstavio realizaciju teme zadatka / izvrsna izvedba iznad standarda struke</p>	1 bod

<p>Aspekt: komunikacijske vještine (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - loše jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran / ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - slabije jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran/ djelomično zadovoljen standard struke</p> <p>(ocjena 2) - dobro jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran / zadovoljen standard struke</p> <p>(ocjena 3) - izvrsno jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, govor jasan i razgovijetan, rečenice smislene i povezane, nastup siguran i samouvjeren / iznad standarda struke</p>	<p>0,25 bodova</p>
<p><u>KRITERIJ C: SLANO PECIVO</u></p>	
<p>POTKRITERIJI I ASPEKTI</p>	
<p>C 1- PLAN RADA (metoda mjerenja)</p>	<p>max 0,25 bodova</p>
<p>Aspekt: efikasnost u radu /vremenski plan rada (M)</p> <p>(0 bodova) - nema isplanirano vrijeme rada za izradu proizvoda (0,125 bodova) -vrijeme rada isplanirano za izradu proizvoda</p>	<p>0,125 bodova</p>
<p>Aspekt: samostalnost planiranja/ tijeka rada (M)</p> <p>(0 bodova) - nema izrađen plan tijeka rada za izradu proizvoda (0,125 bodova) -izrađen plan tijeka rada, odnosno faza rada za proizvod</p>	<p>0,125 bodova</p>
<p>C 2- PRIPREMA ZA RAD (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	<p>max 0,75 bodova</p>
<p>Aspekt: priprema radnog mjesta (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - natjecatelj nije pripremio radno mjesto (pribor, sirovine) / ispod stand. struke</p> <p>(ocjena 1) - natjecatelj djelomično pripremio radno mjesto (samo sirovine)/djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - natjecatelj pripremio radno mjesto (sirovine, dio pribora) / prema stand. struke</p> <p>(ocjena 3) - natjecatelj u potpunosti pripremio radno mjesto (sirovine, alate i pribor) točno prema dobivenim uputama/ iznad očekivanja standarda struke</p>	<p>0,125 bodova</p>
<p>Aspect: receptura proizvoda (M)</p> <p>(0 bodova) - receptura nije napisana prema dobivenim uputama zadatka (0,5 bodova) - receptura je točno napisana prema dobivenim uputama zadatka</p>	<p>0,5 bodova</p>
<p>Aspect: priprema gotovog proizvoda za prezentaciju (M)</p> <p>(0 bodova) - gotovi proizvod nije pripremljen za prezentaciju prema dobivenim uputama (0,125 bodova) - gotovi proizvod pripremljen je za prezentaciju prema dobivenim uputama</p>	<p>0,125 bodova</p>
<p>C 3 - ORGANIZACIJA RADA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	<p>max 1,25 bodova</p>
<p>Aspekt: priprema sirovina (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - priprema sirovina ne izvodi se pravilno i rad nije organiziran/ izvedba ispod standarda struke</p>	<p>0,125 bodova</p>

(ocjena 1) - priprema sirovina jako spora, ne snalaženje u novom prostoru / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - priprema sirovina izvodi se pravilno, po redu, nešto sporije/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - operacije pripreme sirovina izvodi pravilno, brzo i vješto, organiziran u radu prostorno i vremenski, /izvršna izvedba prema standardu struke	
Aspekt: izrada poluproizvoda/tijesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) –nije isplanirano vrijeme rada i natjecatelj nije organiziran u radu/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj djelomično organiziran u radu, nije dobro isplanirao vrijeme rada/izrade tijesta/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj organiziran u radu, ali spor, kasni vremenski u izradi tijesta/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj organiziran u radu prostorno i vremenski, vješt i brz u izradi poluproizvoda/tijesta/ izvršna izvedba prema standardu struke	0,5bodova
Aspekt: izrada gotovog proizvoda (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) – izvedba ispod standarda struke: nije organiziran u radu kod izrade gotovog proizvoda (ocjena 1) – izvedba djelomično zadovoljava standard struke: djelomično organiziran u radu, nije dobro isplaniran redosljed pojedinih faza rada (ocjena 2) – izvedba zadovoljava standard struke: organiziran u radu kod izrade gotovog proizvoda, manje kod dekoracije proizvoda (ocjena 3) – izvršna izvedba prema standardu struke: organiziran u radu kod obrade tijesta i izrade gotovog proizvoda i dekoracije	0,5 bodova
Aspekt: vođenje dnevnika rada (M) (0 bodova) - natjecatelj <i>ne vodi dnevnik rada</i> prema dobivenim uputama (0,063 bodova) - natjecatelj djelomično vodi dnevnik rada kroz faze rada (0,125 bodova) - natjecatelj detaljno vodi dnevnik rada kroz faze rada, ima vremenski plan	0,125 bodova
C 4 - SIGURNOST I ZAŠTITA NA RADU (metoda mjerenja)	max 0,25 bodova
Aspekt: sigurnost na radu (M) (0 bodova) - natjecatelj nepravilno rukuje alatom, priborom, uređajima, ne poštuje upute (0,125 bodova) - natjecatelj pravilno rukuje alatom, priborom, uređajima, poštuje upute o radu	0,125 bodova
Aspekt: primjena mjera ZNR (M) (0 bodova) - natjecatelj ne primjenjuju mjere ZNR tijekom rada, ozljeđivanje (0,125 bodova) - natjecatelj primjenjuju mjere ZNR tijekom rada	0,125 bodova
C 5 - HIGIJENA HRANE I ZDRAVLJE (metoda mjerenja i prosudbe)	max 1,25 bodova
Aspekt: higijena hrane (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodom nije prema higijenskom standardu/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - priprema sirovina i izrada gotovih proizvoda djelomično izvedena prema	1 bod bodova

<p>higijenskom standardu/ izvedba prihvatljiva i u okvirima standarda struke (ocjena 2) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodima zadovoljava higijenski standard/prema standardu struke (ocjena 3) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodima izvedeno prema HACCP-u/ iznad očekivanja standarda struke</p>	
<p>C 6 - HIGIJENA RADA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	<p>max 1,25 bodova</p>
<p>Aspekt: higijena radnog mjesta i pribora (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - izvedba ispod standarda struke: natjecatelj ne održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada jako neuredan (ocjena 1) - izvedba djelomično zadovoljava standard struke: natjecatelj djelomično održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada često je neuredan (ocjena 2) - izvedba zadovoljava standard struke: natjecatelj održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada većinom je uredan (ocjena 3) - izvrsna izvedba prema standardu struke: natjecatelj održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada je uredan i čist</p>	<p>1 bod</p>
<p>Aspekt: higijena rada kod slaganja gotovih proizvoda na podloške (M) (0 bodova) - natjecatelj ne nosi rukavice tijekom slaganja gotovih proizvoda na podloške (0,25 bodova) - natjecatelj nosi rukavice tijekom slaganja gotovih proizvoda na podloške</p>	<p>0,25 bodova</p>
<p>C 7 - IZRADA TIJESTA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	<p>max 5 bodova</p>
<p>Aspekt: vaganje sirovina (M) (0 bodova)- natjecatelj ne važe sirovine točno, ima veća odstupanja u odnosu na recepturu, ne upotrebljava pravilne tehnike vaganja (1 bod)- natjecatelj sirovine važe točno prema recepturi, upotrebljava pravilne tehnike vaganja</p>	<p>1 bod</p>
<p>Aspekt: način/postupak izrade tijesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - način izrade tijesta nije svojstven vrsti tijesta/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - način izrade tijesta nije uobičajan, ali je prihvatljiv/ djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - način izrade tijesta dobar, svojstven vrsti tijesta/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - način izrade tijesta izvrstan, svojstven vrsti tijesta/ izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	<p>1 bod</p>
<p>Aspekt: vještina izrade tijesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - natjecatelj nije vješt i spretan u izradi tijesta/izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj manje vješt u izradi tijesta/ djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj vješt i spretan u izradi tijesta, ali spor/zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj vješt, spretan, brz u izradi tijesta/ izvrsna izvedba prema stand. struke</p>	<p>1 bod</p>
<p>Aspekt: rukovanje alatom, priborom i uređajima (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - natjecatelj nepravilno rukuje alatima, priborom i uređajima/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj pravilno rukuje pojedinim alatima, priborom i uređajima/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj pravilno rukuje s većinom alata, priborom i uređajima /izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj pravilno i spretno rukuje sa svim alatima, priborom i uređajima / izvrsna izvedbi prema standardu struke</p>	<p>0,75 bodova</p>

<p>Aspekt: ekonomičnost u radu (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - jako veliki gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada tijesta)/izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - veći gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada tijesta)/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - manji gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada tijesta)/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - gubitci pri radu zanemarivi (priprema sirovina, izrada tijesta)/ izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: vrijeme odmaranja tijesta (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - odmaranje tijesta nije predviđeno/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - vrijeme odmaranja prekratko / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - vrijeme odmaranja kratko / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - optimalno vrijeme odmaranja tijesta / izvrsna izvedba prema standardu struke</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: zbrinjavanje otpada (M)</p> <p>(0 bodova) - otpad ne zbrinjava tijekom rada prema dobivenim uputama i ne razvrstava ga (0,25 bodova) - otpad zbrinjava tijekom rada prema dobivenim uputama i razvrstava ga</p>	0,25 bodova
<p>C 8 – IZRADA GOTOVOG PROIZVODA (metoda prosudbe)</p>	
<p>Aspekt: obrada tijesta (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - tijesto nije dobro obrađeno /izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - tijesto djelomično dobro obrađeno / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - tijesto dobro obrađeno / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - tijesto izvrsno obrađeno / izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	2,25 bodova
<p>Aspekt: završno oblikovanje proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - proizvodi nisu izrađeni prema uputama zadatka / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - poštuju se upute zadatka (oblik), većina oblika nije ujednačene veličine i debljine / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - poštuju se upute zadatka (oblik), oblici ujednačene veličine i debljine, uredna izrada / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - poštuju se upute zadatka (oblik), oblici ujednačene veličine i debljine, uredna izrada / izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	2,25 bodova
<p>Aspekt: rukovanje alatom, priborom, strojevima i uređajima (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - natjecatelj nepravilno rukuje alatima, priborom i uređajima/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj pravilno rukuje pojedinim alatima, priborom i uređajima/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj pravilno rukuje s većinom alata, priborom i uređajima /izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj pravilno i spretno rukuje sa svim alatima, priborom i uređajima / izvrsna izvedbi prema standardu struke</p>	1 bod
<p>Aspekt: proizvod iz košare iznenađenja (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - proizvod nije izrađen prema dobivenim uputama / izvedba ispod stand. struke (ocjena 1) - poštuju se djelomično upute zadatka (oblik, sastav), kod većine proizvoda oblik nije ujednačen, manja odstupanja u zadanim dimenzijama / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - poštuju se upute zadatka (oblik, sastav), kod većine proizvoda oblik je</p>	1,5 bod

<p>ujednačen, zadanih dimenzija, uredna izrada / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - poštuju se upute zadatka (oblik, sastav), kod svih proizvoda oblik je ujednačen, zadanih dimenzija, uredna izrada / izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	
<p>Aspekt: proizvodna okretnost (mot) (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - nema proizvodne okretности u izradi gotovog proizvoda / izvedba ispod standarda struke i očekivanja</p> <p>(ocjena 1) - vrlo mala proizvodna okretnost u izradi gotovog proizvoda / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - mala proizvodna okretnost u izradi gotovog proizvoda / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - proizvodna okretnost vidljiva u izradi gotovog proizvoda / izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	1 bod
<p>C 9 - PROCES PEČENJA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	max 1,5 bodova
<p>Aspekt: temperaturni režim pečenja (M)</p> <p>(0 bodova) - nije odabrana optimalna temperatura pečenja za vrstu tijesta/proizvoda</p> <p>(0,5 bodova) - odabrana je optimalna temperatura pečenja za vrstu tijesta/ proizvoda</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: vrijeme termičke obrade (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - vrijeme pečenja prekratko/predugo, proizvod prijesan/izgoren / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - vrijeme pečenja duže, proizvod jače obojan, ali nije izgoren / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - vrijeme pečenja kraće, proizvod blijed / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - vrijeme pečenja optimalno, obojanost svojstvena za vrstu proizvoda/ izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: primjena mjera ZNR (M)</p> <p>(0 bodova) - natjecatelj tijekom rada ne primjenjuje potrebne mjere ZNR</p> <p>(0,5 bodova) - natjecatelj tijekom rada primjenjuje potrebne mjere ZNR</p>	0,5 bodova
<p>C 10 - KONTROLA KVALITETE GOTOVOG PROIZVODA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	max 4,5 bodova
<p>Aspekt: oblik gotovog proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - oblik proizvoda deformiran kod više od 80 % proizvoda / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - oblik proizvoda pravilan kod 50% proizvoda, na proizvodima vidljive manje deformacije / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - oblik proizvoda pravilan, bez deformacija kod 70% proizvoda, ujednačena debljina proizvoda/ izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - oblik proizvoda pravilan, bez deformacija i oštećenja kod 95% proizvoda, ujednačena debljina proizvoda/ izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	0,75 bodova
<p>Aspekt: vanjski izgled proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - površina proizvoda pregorena / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - površina proizvoda jače obojena kod većine proizvoda, ima mjestimično mjehuriće, napuknuća / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - površina kod manjeg broja proizvoda neujednačeno obojena, nema napuknuća / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - površina proizvoda kod 90% proizvoda jednolično obojana, svojstvena vrsti</p>	0,75 bodova

proizvoda, bez mjehurića i napuknuća / izvedba iznad očekivanja stand. struke	
<p>Aspekt: tekstura i struktura sredine (poroznost) (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - tekstura tijesta pretvrda i nije svojstvena vrsti proizvoda, loša topivost pri žvakanju/ izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - tekstura tijesta tvrda, sredina zbijenija, suha, lošija topivost pri žvakanju / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - tekstura tijesta malo tvrđa, ali prhka, dobra topivosti pri žvakanju/ izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - tekstura tijesta prhka, mrvljiva, porozna, svojstvene vrsti tijesta i sirovinskom sastavu, dobra topivost pri žvakanju/ izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	1,25bodova
<p>Aspekt: miris i okus (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - miris nije karakterističan za proizvod (sirovinski sastav), okus gorak / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - miris i okus slabo izraženi, ali karakteristični sirovinskom sastavu proizvoda / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - miris slabo izražen, okus zaokružen, karakterističan sirovinskom sastavu proizvoda/ izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - miris izražen, ali ugodan, okus zaokružen, karakterističan sirovinskom sastavu proizvoda / izvrsna izvedba, iznad očekivanja standarda struke</p>	1,25bodova
<p>Aspekt: masa/ dimenzije gotovog proizvoda (M)</p> <p>(0 bodova) - odstupanje u točnosti zadane mase/dimenzijama gotovog proizvoda veće od 25% /izvedba je ispod standarda struke</p> <p>(0,25 bodova) - odstupanje u zadanoj masi/dimenzijama gotovog proizvoda 10,1% -25 % / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(0,5 bodova) - odstupanje u zadanoj masi/dimenzijama do 10% / izvedba izvrsna, prema standardu struke</p>	0,5 bodova
C 11 - PREZENTACIJA GOTOVOG PROIZVODA (metoda prosudbe)	max 1,25 bodova
<p>Aspekt: prezentacija proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - prezentacija proizvoda nije zadovoljavajuća, natjecatelj ne zna objasniti sirovinski sastav proizvoda, ne zna objasniti kako je realizirana tema zadatka / izvedba ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - prezentacija proizvoda dobra, natjecatelj ukratko objasnio sirovinski sastav proizvoda i kako je realizirao temu zadatka / izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 2) - prezentacija proizvoda je dobra i zanimljiva, natjecatelj je objasnio sirovinski sastav proizvoda, opisao kratko karakteristike proizvoda i predstavio realizaciju teme zadatka / izvedba zadovoljava standard struke</p> <p>(ocjena 3) - prezentacija proizvoda je izvrsna, zanimljiva i originalna, natjecatelj je objasnio sirovinski sastav proizvoda, opisao karakteristike proizvoda i predstavio realizaciju teme zadatka / izvrsna izvedba iznad standarda struke</p>	1 bod
<p>Aspekt: komunikacijske vještine (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - loše jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran / ispod standarda struke</p> <p>(ocjena 1) - slabije jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran/ djelomično zadovoljen standard struke</p> <p>(ocjena 2) - dobro jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran / zadovoljen standard struke</p>	0,25 bodova

(ocjena 3) - izvrsno jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, govor jasan i razgovjetan, rečenice smislene i povezane, nastup siguran i samouvjeren / iznad standarda struke		
<u>KRITERIJ D : KRUH - PECIVO</u>		
POTKRITERIJI I ASPEKTI		BODOVI POTKRITERIJA
D 1- PLAN RADA (metoda mjerenja)		max 0,25 bodova
Aspekt: efikasnost u radu /vremenski plan rada (M) (0 bodova) - nema isplanirano vrijeme rada za izradu proizvoda (0,125 bodova) -vrijeme rada isplanirano za izradu proizvoda		0,125 bodova
Aspekt: samostalnost planiranja/ tijeka rada (M) (0 bodova) - nema izrađen plan tijeka rada za izradu proizvoda (0,125 bodova) -izrađen plan tijeka rada, odnosno faza rada za proizvod		0,125 bodova
D 2- PRIPREMA ZA RAD (metoda mjerenja i prosudbe)		max 0,75 bodova
Aspect: priprema radnog mjesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - natjecatelj nije pripremio radno mjesto (pribor, sirovine) / ispod stand. struke (ocjena 1) - natjecatelj djelomično pripremio radno mjesto (samo sirovine)/djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj pripremio radno mjesto (sirovine, dio pribora) / prema stand. struke (ocjena 3) - natjecatelj u potpunosti pripremio radno mjesto (sirovine, alate i pribor) točno prema dobivenim uputama)/ iznad očekivanja standarda struke		0,125 bodova
Aspect: receptura proizvoda (M) (0 bodova) - receptura nije napisana prema dobivenim uputama zadatka (0,5 bodova) - receptura je točno napisana prema dobivenim uputama zadatka		0,5 bodova
Aspect: priprema gotovog proizvoda za prezentaciju (M) (0 bodova) - gotovi proizvod nije pripremljen za prezentaciju prema dobivenim uputama (0,125 bodova) - gotovi proizvod pripremljen je za prezentaciju prema dobivenim uputama		0,125 bodova
D 3 - ORGANIZACIJA RADA (metoda mjerenja i prosudbe)		max 1,25 bodova
Aspect: priprema sirovina (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - priprema sirovina ne izvodi se pravilno i rad nije organiziran/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - priprema sirovina jako spora, ne snalaženje u novom prostoru / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - priprema sirovina izvodi se pravilno, po redu, nešto sporije/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - operacije pripreme sirovina izvodi pravilno, brzo i vješto, organiziran u radu prostorno i vremenski, /izvrsna izvedba prema standardu struke		0,125 bodova
Aspect: izrada poluproizvoda/tijesta (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) –nije isplanirano vrijeme rada i natjecatelj nije organiziran u radu/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj djelomično organiziran u radu, nije dobro isplanirao vrijeme rada/izrade tijesta/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke		0,5bodova

(ocjena 2) - natjecatelj organiziran u radu, ali spor, kasni vremenski u izradi tijesta/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj organiziran u radu prostorno i vremenski, vješt i brz u izradi poluproizvoda/tijesta/ izvrsna izvedba prema standardu struke	
Aspekt: izrada gotovog proizvoda (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - izvedba ispod standarda struke: nije organiziran u radu kod izrade gotovog proizvoda (ocjena 1) - izvedba djelomično zadovoljava standard struke: djelomično organiziran u radu, nije dobro isplaniran redoslijed pojedinih faza rada (ocjena 2) - izvedba zadovoljava standard struke: organiziran u radu kod izrade gotovog proizvoda, manje kod dekoracije proizvoda (ocjena 3) – izvrsna izvedba prema standardu struke: organiziran u radu kod obrade tijesta i izrade gotovog proizvoda i dekoracije	0,5 bodova
Aspekt: vođenje dnevnika rada (M) (0 bodova) - natjecatelj <i>ne vodi dnevnik rada</i> prema dobivenim uputama (0,063 bodova) - natjecatelj djelomično vodi dnevnik rada kroz faze rada (0,125 bodova) - natjecatelj detaljno vodi dnevnik rada kroz faze rada, ima vremenski plan	0,125 bodova
D 4 - SIGURNOST I ZAŠTITA NA RADU (metoda mjerenja)	max 0,25 bodova
Aspekt: sigurnost na radu (M) (0 bodova) - natjecatelj nepravilno rukuje alatom, priborom, uređajima, ne poštuje upute (0,125 bodova) - natjecatelj pravilno rukuje alatom, priborom, uređajima, poštuje upute o radu	(0,125 bodova)
Aspekt: primjena mjera ZNR (M) (0 bodova) - natjecatelj ne primjenjuju mjere ZNR tijekom rada, ozljeđivanje (0,125 bodova) - natjecatelj primjenjuju mjere ZNR tijekom rada	0,125 bodova
D 5 - HIGIJENA HRANE I ZDRAVLJE (metoda mjerenja i prosudbe)	max 1 bod
Aspekt: higijena hrane (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodom nije prema higijenskom standardu/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - priprema sirovina i izrada gotovih proizvoda djelomično izvedena prema higijenskom standardu/ izvedba prihvatljiva i u okvirima standarda struke (ocjena 2) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodima zadovoljava higijenski standard/prema standardu struke (ocjena 3) - rukovanje sa sirovinama, namirnicama i gotovim proizvodima izvedeno prema HACCP-u/ iznad očekivanja standarda struke	1 bod
D 6 - HIGIJENA RADA (metoda mjerenja i prosudbe)	max 1,25 bodova
Aspekt: higijena radnog mjesta i pribora (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - izvedba ispod standarda struke: natjecatelj ne održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada jako neuredan (ocjena 1) - izvedba djelomično zadovoljava standard struke: natjecatelj djelomično održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada često je neuredan (ocjena 2) - izvedba zadovoljava standard struke: natjecatelj održava higijenu radnog mjesta	1 bod

i pribora za rad, radni prostor tijekom rada većinom je uredan (ocjena 3) - izvršna izvedba prema standardu struke: natjecatelj održava higijenu radnog mjesta i pribora za rad, radni prostor tijekom rada je uredan i čist	
Aspekt: higijena rada kod slaganja gotovih proizvoda na podloške (M) (0 bodova) - natjecatelj ne nosi rukavice tijekom slaganja gotovih proizvoda na podloške (0,25 bodova) - natjecatelj nosi rukavice tijekom slaganja gotovih proizvoda na podloške	0,25 bodova
D 7 - IZRADA KREME/PUNILA (metoda mjerenja i prosudbe)	max 5 bodova
Aspekt: vaganje sirovina (M) (0 bodova)- natjecatelj ne važe sirovine točno, ima veća odstupanja u odnosu na recepturu, ne upotrebljava pravilne tehnike vaganja (1 bod)- natjecatelj sirovine važe točno prema recepturi, upotrebljava pravilne tehnike vaganja	1 bod
Aspekt: način/postupak izrade kreme/punila (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - način izrade kreme/punila nije svojstven vrsti proizvoda / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - način izrade kreme/punila nije uobičajen, ali je prihvatljiv / djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - način izrade kreme/punila dobar, svojstven vrsti proizvoda / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - način izrade kreme/punila izvrstan, svojstven vrsti proizvoda / izvedba iznad očekivanja standarda struke	1 bod
Aspekt: vještina izrade punila (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - natjecatelj nije vješt i spretn u izradi kreme/punila /izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj manje vješt u izradi kreme/punila / djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj vješt i spretn u izradi kreme/punila, ali spor/zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj vješt, spretn, brz u izradi kreme/punila / izvršna izvedba prema stand. struke	1,5 bod
Aspekt: rukovanje alatom, priborom i uređajima (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - natjecatelj nepravilno rukuje alatima, priborom i uređajima/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj pravilno rukuje pojedinim alatima, priborom i uređajima/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj pravilno rukuje s većinom alata, priborom i uređajima /izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj pravilno i spretno rukuje sa svim alatima, priborom i uređajima / izvršna izvedbi prema standardu struke	0,75 bodova
Aspekt: ekonomičnost u radu (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - jako veliki gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada kreme/punila)/izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - veći gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada kreme/punila)/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - manji gubitci pri radu (priprema sirovina, izrada kreme/punila)/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - gubitci pri radu zanemarivi (priprema sirovina, izrada kreme/punila)/ izvršna izvedba iznad očekivanja standarda struke	0,5 bodova

<p>Aspekt: zbrinjavanje otpada (M)</p> <p>(0 bodova) - otpad ne zbrinjava tijekom rada prema dobivenim uputama, ne razvrstava ga (0,25 bodova) - otpad zbrinjava tijekom rada prema dobivenim uputama i razvrstava ga</p>	0,25 bodova
<p>D 8 – IZRADA GOTOVOG PROIZVODA – KRUHA – PECIVA (metoda prosudbe)</p>	max 6,5 bodova
<p>Aspekt: obrada tijesta i kreme/punila (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) – tijesto i punilo nije dobro obrađeno /izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) – tijesto i punilo djelomično dobro obrađeno / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - tijesto i punilo dobro obrađeno / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) – tijesto i punilo izvrsno obrađeno / izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	2,25 bodova
<p>Aspekt: završno oblikovanje proizvoda (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - proizvodi nisu izrađeni prema uputama zadatka / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - poštuju se djelomično upute zadatka, kod proizvoda slojevi su nepravilni, ne poštuju se zadane dimenzije, iz pojedinih proizvoda curi sadržaj / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - poštuju se upute zadatka, kod proizvoda slojevitost je vidljiva, sadržaj samo mjestimice „gnjecav“ / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - poštuju se upute zadatka, oblik ujednačen i prema uputama zadatka, ujednačene slojevitosti, uredna izrada, sadržaj ne curi iz proizvoda / izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	2,25 bodova
<p>Aspekt: rukovanje alatom, priborom, strojevima i uređajima (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - natjecatelj nepravilno rukuje alatima, priborom i uređajima/ izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - natjecatelj pravilno rukuje pojedinim alatima, priborom i uređajima/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - natjecatelj pravilno rukuje s većinom alata, priborom i uređajima /izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - natjecatelj pravilno i spretno rukuje sa svim alatima, priborom i uređajima / izvrsna izvedbi prema standardu struke</p>	1 bod
<p>Aspekt: proizvodna okretnost (mot) (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - nema proizvodne okretnosti u izradi gotovog proizvoda /izvedba ispod standarda struke i očekivanja (ocjena 1) - vrlo mala proizvodna okretnost u izradi gotovog proizvoda / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - mala proizvodna okretnost u izradi gotovog proizvoda / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - proizvodna okretnost vidljiva u izradi gotovog proizvoda / izvedba iznad očekivanja standarda struke</p>	1 bod
<p>D 9- PROCES PRIPREME KREME/PUNILA (metoda mjerenja i prosudbe)</p>	max 1,5 bodova
<p>Aspekt: temperaturni režim pripreme kreme/punila (M)</p> <p>(0 bodova) - nije odabrana optimalna temperatura pripreme za vrstu proizvoda (0,5 bodova) - odabrana je optimalna temperatura pripreme za vrstu proizvoda</p>	0,5 bodova
<p>Aspekt: vrijeme termičke obrade (P) (1-3 ocjena)</p> <p>(ocjena 0) - vrijeme termičke obrade prekratko/predugo, proizvod prijesan/izgoren / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - vrijeme termičke obrade duže, punilo zagrijano/ izvedba djelomično zadovoljava standard struke</p>	0,5 bodova

(ocjena 2) - vrijeme termičke obrade kraće krema/punilo termički obrađeno / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - vrijeme termičke obrade optimalno, kremoznost kreme/punila svojstvena za vrstu proizvoda/ izvrsna izvedba iznad očekivanja standarda struke	
Aspekt: primjena mjera ZNR (M) (0 bodova) - natjecatelj tijekom rada ne primjenjuje potrebne mjere ZNR (0,5 bodova) - natjecatelj tijekom rada primjenjuje potrebne mjere ZNR	0,5 bodova
D 10- KONTROLA KVALITETE GOTOVOG PROIZVODA (metoda mjerenja i prosudbe)	max 4,5 bodova
Aspekt: oblik gotovog proizvoda (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - oblik proizvoda deformiran na više od 80 % proizvoda, razmočeni slojevi, slojevitost nije vidljiva / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - oblik proizvoda pravilan na 50% proizvoda, na proizvodu vidljive manje deformacije, slojevi premekani, razmočeni ali slojevi se uočavaju / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - oblik proizvoda pravilan, bez deformacija na 70% proizvoda, vidljiva slojevitost / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - oblik proizvoda pravilan, bez deformacija i oštećenja proizvoda, izražena slojevitost, slojevi omekšani ali nisu gnjecavi / izvedba iznad očekivanja standarda struke	0,75 bodova
Aspekt: vanjski izgled proizvoda (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - površina proizvoda neuredna / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - površina proizvoda neujednačena, ima mjestimično manje ili više nanesenog posipa, napuknuća, nije uredna, čvrstog izgleda / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - površina proizvoda neujednačeno posipana, nema napuknuća / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - površina proizvoda jednolično posipana, svojstvena vrsti proizvoda, bez mjehurića i napuknuća, proizvod privlačnog izgleda, podrhtava / izvedba iznad očekivanja standarda struke	0,75 bodova
Aspekt: tekstura i struktura sredine (poroznost) (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - tekstura proizvoda pretvrda, nije svojstvena vrsti proizvoda / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - tekstura proizvoda suha, sredina čvrsta, loša topivost pri žvakanju /izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - tekstura proizvoda mekana, sredina mekana, dobra topivosti pri žvakanju/ izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - tekstura proizvoda mekana, sredina sočna, bogata, svojstvena vrsti tijesta, izvrsna topivost pri žvakanju/ izvedba iznad očekivanja standarda struke	1,25bodova
Aspekt: miris i okus (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) – miris i okus nije karakterističan za proizvod / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - miris slabije izražen, okus kiseo i slan ili sladak /izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - miris ugodan, kiselkast, okus zaokružen / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - miris izraženiji, ugodan, blag, okus zaokružen, karakterističan sastavu proizvoda / izvrsna izvedba, iznad očekivanja standarda struke	1,25bodova
Aspekt: masa/ dimenzije gotovog proizvoda (M) (0 bodova) - odstupanje u točnosti zadane mase/dimenzijama gotovog proizvoda veće od 25% /izvedba je ispod standarda struke (0,25 bodova) - odstupanje u zadanoj masi/dimenzijama gotovog proizvoda 10,1% -25 % /	0,5 bodova

izvedba djelomično zadovoljava standard struke (0,5 bodova) - odstupanje u zadanoj masi/dimenzijama do 10% / izvedba izvrsna, prema standardu struke	
D 11- PREZENTACIJA GOTOVOG PROIZVODA (metoda prosudbe)	max 1,25 bodova
Aspekt: prezentacija proizvoda (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - prezentacija proizvoda nije zadovoljavajuća, natjecatelj ne zna objasniti sirovinski sastav proizvoda i ne zna objasniti kako je realizirana tema zadatka / izvedba ispod standarda struke (ocjena 1) - prezentacija proizvoda dobra, natjecatelj ukratko objasnio sirovinski sastav proizvoda i kako je realizirao temu zadatka / izvedba djelomično zadovoljava standard struke (ocjena 2) - prezentacija proizvoda je dobra i zanimljiva, natjecatelj je objasnio sirovinski sastav proizvoda, opisao kratko karakteristike proizvoda i predstavio realizaciju teme zadatka / izvedba zadovoljava standard struke (ocjena 3) - prezentacija proizvoda je izvrsna, zanimljiva i originalna, natjecatelj je objasnio sirovinski sastav proizvoda, opisao karakteristike proizvoda i predstavio realizaciju teme zadatka / izvrsna izvedba iznad standarda struke	1 bod
Aspekt: komunikacijske vještine (P) (1-3 ocjena) (ocjena 0) - loše jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran / ispod standarda struke (ocjena 1) - slabije jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran/ djelomično zadovoljen standard struke (ocjena 2) - dobro jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, nastup nesiguran / zadovoljen standard struke (ocjena 3) - izvrsno jezično izražavanje tijekom prezentacije proizvoda, govor jasan i razgovijetan, rečenice smislene i povezane, nastup siguran i samouvjeren / iznad standarda struke	0,25 bodova

5. MODEL ZADATKA

5.1. OPĆE SMJERNICE

Uloga i svrha modela zadatka

- **Pokriće vještina:**
 - Bilo da se radi o **jednoj cjelini** ili seriji **samostojećih ili povezanih modula**, model zadatka omogućuje vrednovanje svake vještine prema cjelinama specifikacije standarda.
- **Cilj modela zadatka:**
 - Omogućiti **cjelovite i uravnotežene mogućnosti vrednovanja i bodovanja** svih elemenata iz specifikacije standarda u skladu s pravilima bodovanja.
 - Osigurati **odnos između modela zadatka, pravila bodovanja i specifikacije standarda** – ključni pokazatelj kvalitete natjecanja.
- **Ograničenja modela zadatka:**
 - Ne pokriva područja izvan specifikacije standarda.
 - Ne utječe na **ravnotežu unutar same specifikacije standarda**.
 - Znanje i razumijevanje vrednuje se **isključivo kroz praktičnu primjenu**, a ne kroz poznavanje Pravila i procedura za organizaciju i provedbu natjecanja.
- **Tehnički opis:**
 - Omogućuje **prepoznavanje problema** koji mogu utjecati na kapacitet modela zadatka da obuhvati cijeli raspon vještina u specifikaciji standarda.
 - Podložan je **potrebnim promjenama** kako bi model zadatka uvijek odgovarao stvarnim zahtjevima natjecanja.

5.2. FORMAT/STRUKTURA MODELA ZADATKA

TEMA ZADATKA DISCIPLINE PEKARSTVO: „ HRVATSKI ROG PEKARSKOG IZOBILJA“

Tema se proteže kroz izradu svih pekarskih proizvoda koje će natjecatelji izraditi tijekom natjecanja.

Model zadatka sastoji se od sljedećih modula:

Modul 1: KRUH – POSEBNE VRSTE KRUHA

Modul 2: PECIVO - POSEBNE VRSTE PECIVA

Modul 3: PECIVO – POSEBNE VRSTE PECIVA – SLANA PECIVA

Modul 4: KRUH - PECIVO

Natjecanje u disciplini **PEKARSTVO** provodi se tako da svaki natjecatelj predstavlja svoju školu i samostalno izrađuje zadane zadatke.

Natjecatelji će dobiti točno zadane recepture u %-cima (sirovinski sastav proizvoda), tehnološke postupke pripreme, i zadan izgled proizvoda (fotografiju) traženog proizvoda za pripremu prije natjecanja. Na samom natjecanju biti će im zadana masa pojedinog proizvoda kao i broj komada koji je potrebno izraditi tijekom natjecanja.

Realizacija zadataka zadanih Modelom zadatka kroz Module po danima:

- Prvi dan natjecanja: realizira se zadatak zadan u Modulu 1 u trajanju 3 sata.
- Drugi dan natjecanja: realizira se zadatak zadan u Modulu 2 u trajanju 4 sata i zadatak zadan u Modulu 3 u trajanju 4 sata.
- Treći dan natjecanja: realizira se zadatak zadan u Modulu 4 u trajanju od 4 sata.

Tijekom natjecanja vrijednuju se komunikacijske i prezentacijske vještine natjecatelja, predstavljanje izrađenih proizvoda i povezanost sa zadanom temom.

Organizacija radnog prostora i priprema natjecanja

Radni prostor i oprema:

- Organizator natjecanja osigurava **radni prostor od minimalno 20 m² po natjecatelju**, s pristupom **struji i vodi**.
- U prostoru moraju biti dostupni **svi potrebni alati, pribor, strojevi i uređaji** za provedbu zadataka natjecanja.
- Škola domaćin nabavlja **sve osnovne i pomoćne sirovine** prema zadanim recepturama.
- Natjecatelji **ne mogu donositi dodatne sirovine** niti tražiti dodatne od organizatora.
- Natjecatelji mogu donijeti **samo svoj pribor ili alat** koji nije osiguran od strane organizatora i koji je prethodno naveden u **Listi dodatnog alata**.

Lista dodatnog alata:

- Natjecatelj priprema **kutiju s dodatnim alatom** i dostavlja je prvog dana natjecanja zajedno s **Listom dodatnog alata**.
- Prosudbeno povjerenstvo pregledava i odobrava dodatni alat prije početka natjecanja.

HACCP i sigurnosne mjere:

- Natjecatelji se moraju pridržavati **smjernica HACCP-a i pravila osobne higijene**.
- Obavezna je **radna odjeća i obuća prema standardu struke te važeća sanitarna knjižica**, koja se pokazuje prvog dana natjecanja.
- Bez ispunjavanja ovih uvjeta, natjecatelj ne može pristupiti natjecanju niti realizaciji zadataka.

Izložbeni prostor i prezentacija:

- Organizator osigurava:
 - **Izložbeni štand**
 - **Dvije klupe**
 - **Dva učenika/ce** za prezentaciju izrade proizvoda i drugih aktivnosti
 - **Pekarske proizvode za degustaciju**
 - **Simbolične nagrade** za posjetitelje
 - **Projektor s laptopom ili LCD ekran** za prikaz vještina i prezentaciju zanimanja pekara

Videozapis pripreme natjecatelja:

- Svaka škola i natjecatelj šalju organizatoru najmanje **20 dana prije natjecanja** videozapis u trajanju od **10 minuta** (upute o obaveznosti bit će naknadno poslane školama).
- **Sadržaj videozapisa:**
 - **Minimalno 60%** trajanja: priprema učenika u školskom praktikumu i/ili kod poslodavca u pekari ili industrijskom pogonu.
 - **Maksimalno 40%** trajanja: kratka prezentacija škole, natjecatelja i mentora.

Napomena:

- Sve aktivnosti i priprema moraju biti u skladu s dokumentom “**Zadatak za državno natjecanje**”, uključujući opremu, prostor, alate i organizaciju rada.

5.3. RAZVOJ MODELA ZADATKA

5.3.1. TKO RAZVIJA MODEL ZADATKA

- Odgovorna skupina:** Model zadatka izrađuje **radna skupina stručnjaka** koju imenuje **Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih** za svaku pojedinu disciplinu.
- Sastav tima:** U timu su uključeni i **predstavnici gospodarstva**, kako bi model zadatka odražavao stvarne zahtjeve industrije i najbolje prakse u struci.

5.3.2. RASPORED RAZVOJA MODELA ZADATKA

Razvoj i dorada modela zadatka

- **Razvoj:** Model zadatka razvija **radna skupina stručnjaka** imenovana od strane Agencije.
- **Analiza i preporuke:** Prije natjecanja, **članovi prosudbenog povjerenstva** analiziraju model zadatka i daju **preporuke za doradu i unapređenje**.
- **Dorada modela:** Radna skupina na temelju preporuka prosudbenog povjerenstva izrađuje **novu ili doradenu verziju** modela zadatka.
- **Distribucija:** Dovršeni model zadatka objavljuje se **putem službenih stranica natjecanja** i dostavlja svim natjecateljima.
- **Rok objave:** Model zadatka **mora biti objavljen do kraja ožujka**, kako bi natjecatelji imali dovoljno vremena za **vježbanje i pripremu s mentorima**.

5.4. ODABIR ZADATKA ZA NATJECANJE

Prosudbeno povjerenstvo će odabrati konačni zadatak za natjecanje.

5.5. OBJAVLJIVANJE MODELA ZADATKA I PRAVILA BODOVANJA

- **Objava:** Model zadatka i pravila bodovanja objavljuju se putem **informacijskog sustava natjecanja**, koji razvija i vodi **Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih**. Agencija također određuje **vremenik objave**.
- **Priprema dokumentacije:** Potrebnu dokumentaciju za provođenje natjecanja, uključujući **tablice za ocjenjivanje**, izrađuje **Prosudbeno povjerenstvo** i priprema za državno natjecanje.

- **Priprema za natjecatelje:** Organizacijsko povjerenstvo Škole domaćina **ispisuje sve potrebne dokumente za svakog natjecatelja.**
- **Davanje zadataka:** Natjecateljima se zadaci (količine i mase proizvoda) dodjeljuju **tek na dan natjecanja**, prema modulu koji se taj dan ili dio dana izvodi.

6. INFORMACIJE I KOMUNIKACIJA

6.1. RASPRAVNI FORUM

Rasprave, odluke i komunikacija prije natjecanja

- **Središnje mjesto komunikacije:** Prije državnog natjecanja, sve rasprave, suradnja i donošenje odluka vezanih uz natjecanje u vještinama **moraju se odvijati na službenom raspravnom forumu.**
- **Pristup forumu:** Forum je dostupan putem **informativnog sustava natjecanja**, koji razvija i vodi **Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih.**
- **Valjanost odluka:** Odluke i komunikacija vezane uz vještinu **valjane su samo ako su provedene na forumu.**
- **Moderator:** Rad foruma nadgleda **glavni stručnjak**, odnosno stručnjak kojeg on imenuje.

6.2. INFORMACIJE ZA NATJECATELJE

Informacije za škole i natjecatelje

Sve potrebne informacije za škole i natjecatelje dostupne su putem **internetske stranice Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih** (na stranici WorldSkills). Informacije uključuju:

Pravila natjecanja

- Natjecanje je **pojedinačno**, a svaka škola može prijaviti najviše **8 natjecatelja.**
- Natjecatelji su učenici koji se školuju u **zanimanju pekar**, a uz odobrenje **ASOO-a** mogu sudjelovati i učenici drugih zanimanja.
- Sudjelovanje nije ograničeno samo na završne razrede – mogu se natjecati i učenici **1. i 2. razreda**, ako njihov mentor procijeni da imaju potrebne vještine.

Razine natjecanja u disciplini Pekarstvo

1. Školsko natjecanje

- Organizira se **pojedinačno u svakoj školi**, prema uputama **ASOO-a.**
- Predviđeno trajanje: **2,5 – 3 sata.**
- Zadatke i tablice za ocjenjivanje osmišljava **svaka škola zasebno**, u skladu s **Tehničkim opisom i Modelom zadatka.**

2. Izlučno školsko natjecanje (MODEL A)

- Primjenjuje se kada se na natjecanje prijavi **8 ili manje škola.**
- Provođi se u **svakoj školi**, u školskom praktikumu.
- Ravnatelj imenuje **organizacijsko i prosudbeno povjerenstvo.**
- Zadatke osigurava **Prosudbeno povjerenstvo za državno natjecanje**, a škole ih preuzimaju putem sustava **WSC SINAS** (eventualne promjene u preuzimanju škola će naknadno biti obaviještene).
- Trajanje: **2,5 – 3 sata.**

3. Izlučno (međužupanijsko) natjecanje (MODEL B)

- Organizira ga **Škola domaćin** izabrana putem **Javnog poziva**, u suradnji s osnivačem.
- Zadatke izrađuje **Prosudbeno povjerenstvo za državno natjecanje.**
- Škola domaćin dostavlja **protokol i vremenik natjecanja** sudionicima i organizira provedbu natjecanja.
- U iznimnim **epidemiološkim situacijama** natjecanje se može održati **online.**

4. Državno natjecanje WSC

- Organizator: **Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ASOO).**

- Provedbu organizira **Škola domaćin** natjecanja, odabrana na temelju **Javnog poziva** objavljenog od strane ASOO.
- Škola domaćin provodi organizaciju i provedbu u **suradnji s ASOO-om**.

7. ZDRAVLJE, SIGURNOST I OKOLIŠ

7.1. ZDRAVLJE

Zdravstveno stanje i higijena natjecatelja – disciplina Pekarstvo

Prilikom izvođenja radnog zadatka u disciplini **Pekarstvo** izuzetno je važno **zdravstveno stanje natjecatelja i stupanj higijene** u svim modulima rada.

Osnovne higijenske mjere i pravila:

- **Garderoba:** osigurati odvojene prostore za **radnu i privatnu odjeću**.
- **Radna odjeća i obuća:** obavezna, u skladu s **Pravilima Dobre Proizvodne Prakse**.
- **Kosa:** mora biti **potpuno pokrivena**.
- **Brada i brkovi (muški natjecatelji):** moraju biti **potpuno pokriveni**.
- **Nokti:** kratko odrezani, čisti, **bez laka**.
- **Pranje ruku:** obavezno **prije početka rada** i redovito tijekom procesa.
- **Ručni umivaonik:** pristup od nehrđajućeg materijala s **tekućim sapunom i papirnatim ubrusima**.
- **Jednokratne rukavice:**
 - Obvezno kod **direktnog kontakta s termički obrađenim proizvodima**.
 - Mijenjaju se pri **promjeni radnog zadatka ili dodiru spremnika za otpad**.
 - Obvezne kod **čišćenja radnog mjesta** – nakon upotrebe odbaciti.
- **Zaštita ozljeda:** posjekotine, rane i opekotine moraju biti pokrivena flasterom ili zavojem; pri tome nositi **jednokratne rukavice**.
- **Prva pomoć:** svaka radna jedinica mora imati **komplet za prvu pomoć** s kremama za opekotine i flasterima.

7.2. SIGURNOST

Sigurnost i zaštita na radu – disciplina Pekarstvo

U svim dijelovima natjecateljske discipline **Pekarstvo** prisutne su potencijalne opasnosti pri radu. Stoga se primjenjuju **specifična pravila zaštite na radu i zaštite okoliša**.

Glavni rizici:

- padovi
- požari i vruće površine (peć, zagrijani limovi, pečeni proizvodi, vrela voda)
- mehaničke opasnosti
- električna struja
- fizički napor i neprirodni položaji tijela

Opće smjernice:

- Svi natjecatelji moraju imati **položenu zaštitu na radu**.
- Prije početka rada **procijeniti rizike** i poduzeti mjere za sprječavanje ozljeda.
- **Kretanje kroz radni prostor** mora biti oprezno.

- Radno mjesto mora biti **uredno i prohodno**; prolivena tekućina odmah se uklanja.

Rad s uređajima i električnom opremom:

- Uređaji: **mikseri, pekarske peći, električne grijače ploče (rešo), fermentacijska komora.**
- Rizici: opekline, strujni udar, ozljede pri nepravilnom rukovanju.
- Provjeriti da su **uređaji i priključni kablovi neoštećeni i ispravni.**
- **Utikač izvlačiti držanjem tijela utikača, ruke moraju biti suhe.**
- Neispravnu opremu odmah **isključiti iz upotrebe.**
- Popravak električne opreme smije obavljati **samo ovlaštena osoba.**

Požarna sigurnost:

- Na prostoru mora biti **aparat za gašenje požara.**
- **Zaštitne naprave na uređajima ne smiju se micati**; svaki nedostatak prijaviti i isključiti stroj do popravka.

Ručni alati i pribor:

- Noževi, izrezivači i metalne modlice mogu biti **opasni** – rukovati pažljivo.
- Oštrica noža uvijek okrenuta **od tijela.**
- Drška mora biti **suha**; po mogućnosti ergonomski oblikovana.

Sigurnost pri radu s toplotom i masnoćama:

- Vlažni alati i voda **ne smiju se stavljati u vruću mast/ulje** – sprječava prskanje.
- Posude s masnoćom **zatvoriti poklopcem tijekom prženja.**
- Nositi **zaštitne rukavice** pri vađenju limova iz peći ili rukovanju vrućim posudama.

Kemikalije i sredstva za čišćenje:

- Paziti na **kemikalije za pranje posuda** (abrazivi, deterdženti) – mogu izazvati ozljede ili oštećenje očiju.

Nakon završetka rada:

- Provjeriti da su **isključeni svi uređaji** (grijače ploče, peć, fermentacijska komora).
- Prije čišćenja električnih uređaja osigurati da **nisu spojeni na struju.**

Dodatne mjere higijene i sigurnosti:

- Zabranjeno je **nošenje nakita i satova** tijekom rada.
- Na radnom mjestu nije dozvoljeno **jesti, piti ili pušiti.**
- Za posjetitelje postaviti **sigurnosna upozorenja** najmanje **1 m udaljena** od natjecateljskog prostora.

7.3. OKOLIŠ

Zaštita okoliša – disciplina Pekarstvo

Tijekom natjecanja natjecatelji moraju provoditi mjere zaštite okoliša kroz **racionalno korištenje sirovina i pravilno zbrinjavanje otpada.**

Smjernice za zaštitu okoliša:

- **Racionalno korištenje namirnica**
Natjecatelji koriste sirovine štedljivo i planirano, kako bi se smanjio otpad.
- **Prikupljanje i razvrstavanje otpada**

- Tijekom rada uklanjati sav nastali otpad (ljuske jaja, ambalažu, ostatke sirovina) s radnih površina.
- Razvrstavati otpad u predviđene spremnike:
 - papir
 - plastika
 - komunalni otpad
 - miješani otpad
- **Spremnici za otpad**
 - Posude moraju imati **poklopac i pedalu ili senzor za otvaranje**, kako bi se spriječio direktni kontakt rukama.
 - Alternativno, mogu se koristiti **spremnici bez poklopca**, ali jasno označeni za što služe.
- **Postupak za korišteno ulje**
 - Ako se koristi ulje za prženje, nakon završetka zadatka **ohlađeno ulje odlaže se u posebno pripremljeni spremnik** za reciklažu.

8. MATERIJALI I OPREMA

8.1. INFRASTRUKTURNI POPIS

Infrastrukturni popis – disciplina Pekarstvo

Infrastrukturni popis detaljno prikazuje sve elemente potrebne za natjecanje: opremu, inventar, alate, strojeve i uređaje, te potrošni materijal (namirnice, sirovine) koje osigurava **škola domaćin državnog natjecanja**.

Ključne odrednice:

- Popis je **dostupan na internetskoj stranici** natjecanja.
- Specificira predmete i količine prema preporukama **radne skupine** koja razvija Tehnički opis discipline i Model zadatka.
- **Škola domaćin** ažurira popis prema stvarnim količinama, tipovima, brendovima i modelima predmeta.
- Stavke koje **nabavlja organizator** nalaze se u zasebnom stupcu popisa.
- Na svakom natjecanju **prosudbeno povjerenstvo revidira i ažurira popis** u pripremi za sljedeće natjecanje te daje preporuke o povećanju prostora i/ili opreme.
- Popis **ne uključuje predmete koje natjecatelji i/ili mentori moraju donijeti** niti one koje im je zabranjeno donijeti.

Primjer stavke na popisu:

ORGANIZATOR OSIGURAVA:

- Sve sirovine, alate, pribor, strojeve i uređaje
- Podloške ili tanjure za serviranje gotovih proizvoda
 - za ocjenjivanje prosudbenim povjerenstvom
 - za prezentacijski stol prema opisu Modela zadatka

8.2. MATERIJALI, OPREMA I ALATI

SIROVINE I NAMIRNICE

Škola domaćin natjecanja pribaviti će sve potrebne sirovine za izradu zadatka (proizvoda), prateći pri tome upute navedene u Modelu zadatka za radne zadatke.

Natjecatelji za realizaciju radnih zadataka imaju na raspolaganju sljedeće sirovine:

Tablica 1. Sirovine koje natjecatelji trebaju za realizaciju radnih zadataka iz Modela zadatka

SIROVINE

Opis	Količina (kg)
Pšenično brašno T-550	54
Heljs+dino brašno	4

Integralno brašno	2
Raženo brašno	2
Kvasac	2
Sol	1
Šećer	6
Mlijeko	20
Ulje	4
Svinjska mast	2
Maslac	5
Margarin	3
Jaja (kom)	60
<i>POMOĆNE SIROVINE</i>	
Čvarci	5
Nadjev - orah	5
Nadjev - šljive (suhe)	3
Nadjev - sir	6
Nadjev - jabuke	5
Sjemenke lana	0,5
Sjemenke buče	0,5
Sjemenke sezama	0,5
Sjemenke maka	0,5
Sjemenke chia	0,5
Prašak za pecivo	0,5
Vrhnje	1
Med	2
Cimet	0,2

Alati, pribor i oprema dostupni natjecateljima – disciplina Pekarstvo

Kategorija	Predmet / Oprema	Količina po natjecatelju	Napomene
Radni stolovi	Inox radni stol	1	220 × 80 × 85 cm
	Drveni/plastični stol za izlaganje proizvoda	1	–
Vage i mjerni pribor	Digitalna vaga do 6 kg	1	–
	Odmjerne posude do 1 l	2	Plastične

Kategorija	Predmet / Oprema	Količina po natjecatelju	Napomene
	Posude za miješanje tijesta ≥ 5 l	4	–
	Plastične posude za vaganje 1-3 l	2	–
	Inox lončić $\frac{1}{2}$ l	2	–
	Inox zdjelice 0,5 - 3 l	4	
	Digitalni termometar	1	–
Alati za tijesto	Drvena radna daska (radni prostor)	1	80 × 100 × 2 cm
	Drveni valjak	1	–
	Prskalica	1	–
	Lopata za kruh – drvena	1	-
	Top (metalni cilindar s klipom za istiskivanje tijesta)	2	-
	Okrugli oblikovač s utiskivačem	8	-
	Lpata za pizzu – metalna	2	-
Električni uređaji	Električno kuhalo	1	–
	Mikser	1	–
Pribor za pripremu	Komplet nastavaka za samostojeći mikser - 5KSMFVSFGA	2	-
	Aparat za vafle (svaki aparat s grijaćim pločama oblika: kvadrata, cvijeta, kuglica)	3	-
	Nastavak komplet za valjanje tjestenine i rezača - 5KSMPRA	2	-
	Nastavak metalni priključak za mljevenje hrane - 5KSMMGA	2	-

Kategorija	Predmet / Oprema	Količina po natjecatelju	Napomene
	Nastavak preša za istiskivanje tjestenine - 5KSMPEXTA	2	-
	Nastavak pribora za rezanje i ribanje - 5KSMEMVSC	2	-
	Nastavak valjanje tjestenine - 5KSMPSA	2	-
	Friteza s pipom METRO PROFESSIONAL - gdf3008 8l	1	-
Pribor za pripremu i posluživanje	Nož	1	-
	Žlice	4	-
	Vilice	1	-
	Dresir vrećice	4	Plastične, jednokratne
	Posude/kutije za pomoćne sirovine	6	-
	Papir za pečenje	1	Rola
	Podložak/tacna za gotove proizvode	2	-
	Silikonski kist	1	Za premazivanje
	Lopatica za praškaste sirovine	1	-
	Plastični strugač	1	-
	Inox lonac 3 l	1	-
	Inox lonac 2 l	1	-
	Škare	1	-
	Folija plastična	1	-
	Folija aluminijska	1	-
	Kuhinjske krpe	2	-
	Vileda	1	-

Kategorija	Predmet / Oprema	Količina po natjecatelju	Napomene
	Spužva za pranje	1	–
	Deterdžent za pranje	1	–
	Tekući sapun	1	–
	Vreće za smeće	6	–
	Kanta za otpatke	3	–
	Četka za brašno	1	–
	Zaštitne rukavice visoke temperature	1 par	–
	Jednokratne rukavice	3 paketa različitih veličina	Za sve natjecatelje
	Sita za prosijavanje brašna	1	–
	Sita za posipanje šećera	1	–
	Papirnati ručnici	2 role	–
	Papir za pisanje	8	–
	Olovke	1	–
	Bijeli stolnjak	1	2 × 2 m
	Metalni ribež	1	–
	Posuda za KitchenAid mikser	1	–
	Lopatica silikonska	2	–
	Mutilica	1	–
	Podloške (daske) za rezanje HACCP	1 paket	–
	Daska drvene za prezentaciju	1	–
	Veliki porculanski tanjur plitki	1	–

Uređaji koje natjecatelji koriste zajednički

Uređaj	Količina	Napomene
Peć konvektomat FINES FBM 40 DIGITAL	3	Za sve natjecatelje, centralno postavljene
Komore FINES FBM 8 M	–	–
Limovi za pečenje 400 × 400 mm	3 po natjecatelju	Korištenje s kolicima
Kolica za limove	–	–
Hladnjak dvokrilni s ledenicom	1	2 × 0,6 × 1,43 m
Ormar za odjeću i obuću	1	40 × 175 cm po natjecatelju
Sudoper za pranje pribora i alata	1	120 × 69 × 85 cm
Police za sirovine	2	180 × 200 × 50 cm
Ormarić prve pomoći	1	Standardna oprema
Protupožarni aparat	1	Standardna dimenzija
Zidni sat	1	–

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

Što natjecatelji smiju donijeti na natjecanje

Natjecatelji mogu donijeti samo vlastite pomoćne **alate i dodatne sirovine koje se ne nalaze na popisu osnovnih i pomoćnih sirovina**, koje moraju spremiti u **plastičnu kutiju s poklopcem**. Uz kutiju, obavezno je dostaviti i **Listu pomoćnih alata i sirovina**, koju predaju **prosudbenom povjerenstvu** na pregled **prvog dana natjecanja**. Na ovaj način osigurava se transparentnost i sigurnost, te da svaki natjecatelj koristi isključivo dopuštene alate i sirovine.

Osim pomoćnih alata, natjecatelji su **obavezni donijeti**:

- **Propisanu zaštitnu radnu odjeću**
- **Radnu obuću**
- **Važeću sanitarnu knjižicu** (koju moraju pokazati prvog dana natjecanja)
- **Propisane recepture** za svaki proizvod, koje su prethodno poslone svim natjecateljima

Što natjecateljima nije dozvoljeno donijeti

8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA

Natjecateljima je **strogo zabranjeno korištenje toksičnih ili nejestivih materijala**.

Dozvoljena je **samo upotreba materijala**:

- koje je **osigurao organizator**
- ili koje je **donio natjecatelj ili mentor**, u skladu s **popisom materijala, opreme i alata**
- i koje je **prosudbeno povjerenstvo odobrilo**

Svi ovi materijali koriste se isključivo za **izvođenje modula natjecateljske discipline**.

8.4. PREPORUČENO RADNO MJESTO ZA NATJECANJE

Prostor za natjecanje – specifikacije i opći postav

Za **8 natjecatelja**, ukupna površina prostora za natjecanje iznosi približno:

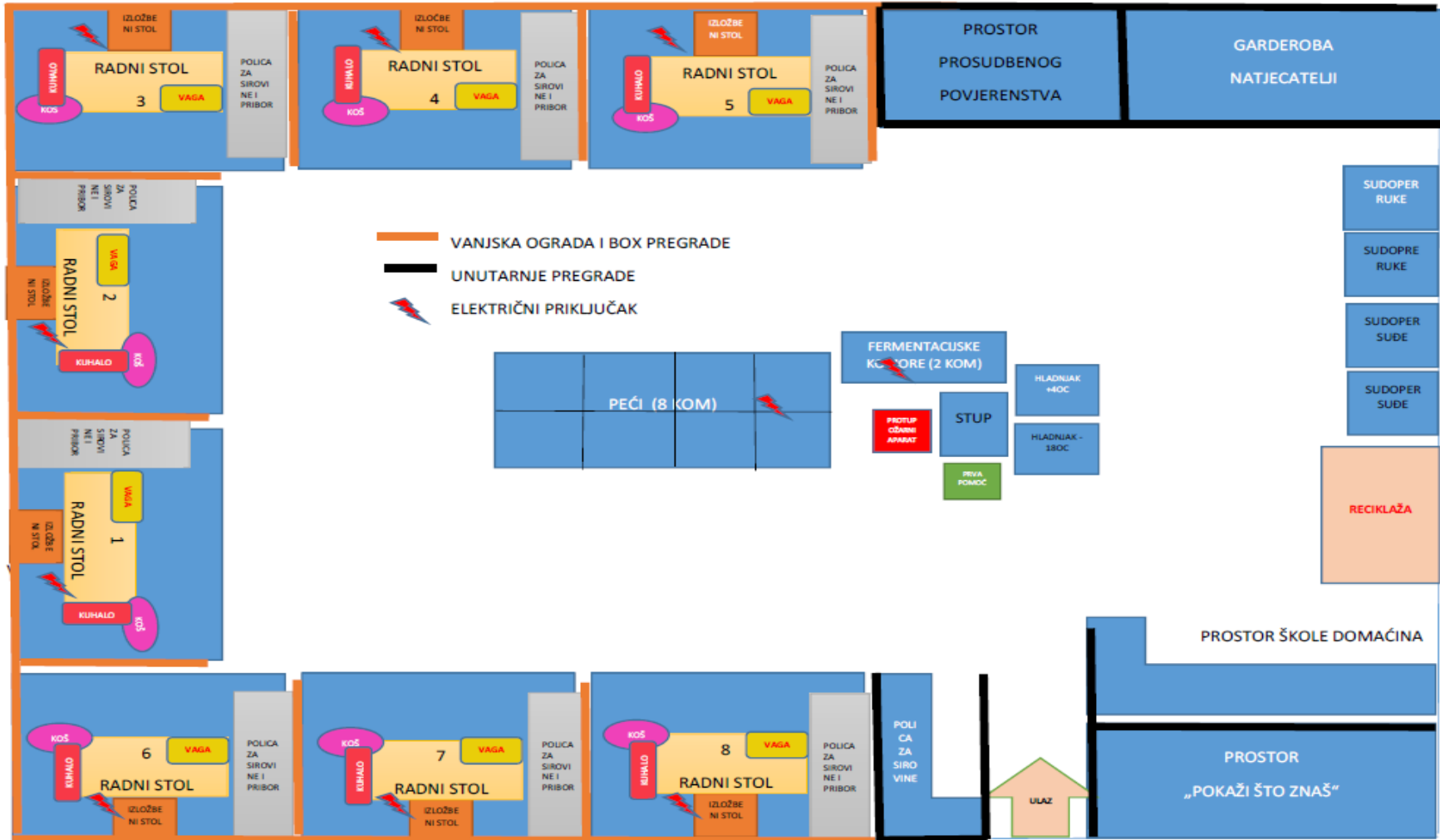
- **Radni prostor:** 240 m² (20 m × 12 m)
- **Prostor za ocjenjivanje proizvoda:** 10 m²
- **Prostor za prezentaciju proizvoda:** 10 m²

Prostor mora biti **dovoljno velik** za predviđeni broj natjecatelja, uz minimalni razmak od **1,2 metra** između njih. Ako se zahtijeva veća udaljenost, dimenzije radnog prostora povećavaju se sukladno tome.

Opći postav i specifikacije radnih jedinica:

1. **Radna jedinica po natjecatelju:** oko 12 m² (4 m × 3 m)
2. **Odvajanje radnih jedinica:** radionički prostori trebaju biti odvojeni pregradnim pločama
3. **Mali stol za prezentaciju:** ispred glavnog radnog stola svaki natjecatelj ima manji stol za izlaganje gotovih proizvoda
4. **Osvjetljenje:** optimalno osvjetljenje iznad radnih stolova i strojeva
5. **Središnji prostor:** peći s fermentacijskim komorama, aparati za espresso kavu, hladnjak i sudoper sa slavinom
6. **Sigurnosna ograda:** minimalna visina 0,5 m, kako bi se natjecatelji nesmetano mogli kretati i raditi
7. **Prikaz rezultata i vještina:** izvan radnog kruga natjecatelja, na vanjskoj strani prostora, postavljen displej (LCD televizor ili projektor s platnom i laptopom)

SKICA PREPORUČENOG POSTAVA RADNIH JEDINICA NATJECATELJA



8. PROMIDŽBA I VIDLJIVOST NATJECANJA

Isprobaj vještinu – interaktivna zona za posjetitelje

Škola domaćin osigurava sve potrebne resurse kako bi posjetitelji mogli **aktivno isprobati vještinu pekarstva**. To uključuje:

- **Osoblje za vođenje aktivnosti i nadzor** – stručni mentori i pomoćno osoblje nadziru i pomažu posjetiteljima tijekom praktičnih vježbi.
- **Sirovine i materijal** – osigurane su sve potrebne namirnice i alati za sigurno i edukativno izvođenje vježbi.
- **Organizacija prostora** – pripremljene radne stanice omogućuju da posjetitelji vide i sudjeluju u pripremi kruha, peciva i drugih pekarskih proizvoda.

Ekрани za prikaz vještina i videa

- LCD ekran ili projektor prikazuje **videozapise oblikovanja tijesta** i druge materijale iz pekarstva.
- Tijekom natjecanja prikazuju se:
 - Snimke proizvodnje kruha, peciva i ostalih pekarskih proizvoda
 - Prikazi škola sudionica, natjecatelja i mentora

Obaveze škola sudionica:

- 20 dana prije državnog natjecanja poslati školi domaćinu **10-minutni video** s prizorima iz školskog praktikuma ili industrije, gdje učenici izvode praktične zadatke.
- Video mora prikazati pripreme natjecatelja, radove u fazi pripreme za natjecanja te kratko predstavljanje učenika i mentora.

Škola domaćin:

- Prikuplja sve videozapise i montira ih u **jedan zajednički film**, koji se kontinuirano prikazuje uz prostor natjecanja, promovirajući škole, natjecatelje i mentore.

Kontakti s medijima i objave

Škola domaćin i sudionici kontinuirano informiraju javnost:

- Na internetskim stranicama škole objavljuju pripreme i provedbu natjecanja, od školskog do državnog.
- Nakon školskog natjecanja objavljuju pobjednika, mentora, intervju i fotografije.
- Tijekom priprema za državno natjecanje mjesečno objavljuju fotografije i prizore pripreme.
- Nakon državnog natjecanja izvještavaju lokalne portale, novine, televiziju i radio, uz fotografije i dojmove natjecatelja.

Mogućnosti karijere u pekarstvu

- Pekarstvo je **deficitarno i dobro plaćeno zanimanje**.
- Moderni procesi i tehnologije zamjenjuju noćni rad dnevnim smjenama.
- Peći u prodajnim centrima omogućuju da se stanovništvo opskrbljuje svježim proizvodima tijekom dana.
- Potražnja za bezglutenskim i specijalnim proizvodima otvara mogućnosti za nove pekare i pekarnice.
- Pekari mogu proširivati asortiman proizvoda, uključujući kolače, slatke i slane pekarske proizvode te visoko specijalizirane proizvode, a istovremeno razvijati i slastičarske vještine.

Fotogalerija i ocjena publike – „Najproizvod WSC 2026 – PEKARSTVO“

Cilj aktivnosti:

- Omogućiti interaktivno i atraktivno iskustvo za publiku
- Promovirati natjecanje i struku
- Stvoriti trajnu digitalnu arhivu natjecanja

Sustav aktivnosti:

- Fotografiranje svih natjecateljskih proizvoda
- Digitalni pregled proizvoda putem online galerije
- Glasanje publike za nagradu „Najproizvod WSC 2026 – PEKARSTVO“

Napomena: Aktivnost nije dio službenog bodovanja, ali ima snažan motivacijski učinak i privlači publiku.

Organizacijski zahtjevi škole domaćina

Photo Point – stalni foto-kutak:

- Aktivni tijekom sva tri dana natjecanja
- Neutralna pozadina (bijela ili blijedo siva)
- Minimalno 2 LED svjetla ili softbox rasvjete
- Stol za fotografiranje proizvoda i stalak za mobitel/fotoaparatus
- Lokacija: u blizini natjecatelja, ali izvan radnog prostora

Digitalna galerija s QR kodom:

- Sve fotografije učitava odgovorna osoba, natjecatelji ne
- Svaka fotografija označena: Šifra natjecatelja – Modul – Naziv proizvoda
- Platforme: Google Photos, Padlet, službena WSC aplikacija
- QR kodovi postavljeni na 3–5 vidljivih mjesta, dostupni od prvog dana

Glasanje publike:

- Minimalno: Najljepši proizvod
- Opcionalno: najfotogeničniji, najkreativniji, najrustikalniji, izbor publike dana
- Trajanje: sva tri dana, zaključuje se trećeg dana u 12:00

- Preporuka: simbolične nagrade za publiku, promotivne nagrade za natjecatelje

Dinamika natjecanja i organizacija Photo Pointa

1. dan – 1 modul:

- Aktivacija publike, fotografiranje i upload fotografija od 15:00
- Glasanje otvoreno odmah

2. dan – 2 modula:

- Kontinuirano fotografiranje i objavljivanje fotografija
- Privremena dnevna nagrada „TOP proizvod dana“

3. dan – 1 modul + završna izložba:

- Velika zajednička izložba svih proizvoda
- Jasno označeni proizvodi i info-točke za glasanje
- Zatvaranje glasanja u 12:00
- Proglašenje pobjednika u 13:00

Dodatni atraktivni sadržaji

- **Selfie zona:** pozadina „Volim pekarstvo – WSC 2026“
- **Kutak za degustaciju – „Isprobaj vještinu“:**
 - Koriste se ne natjecateljski proizvodi
 - Posjetitelji isprobavaju proizvode i fotografiraju se; fotografije se dodaju u galeriju
- **TV Slideshow:** automatski prikaz svih fotografija iz galerije, ažurira se uživo

Check-lista za školu domaćina

Tehnička oprema:

- Foto-kutak s rasvjetom
- Stalak za snimanje
- Laptop za upload fotografija
- TV ekran/projektor
- Printer za QR kodove i letke

Prostor:

- Izložbeni stol
- Info punktovi
- 3–5 lokacija s QR kodovima

Digitalno:

- Online galerija
- Google Forms za glasanje
- QR kodovi
- Odgovorna osoba za unos fotografija

Efekt organizacije

- Publika uključena od prvog dana
- Svaki proizvod dobiva pažnju
- Natjecanje dobiva „**show**“ **dimenziju**
- Natjecatelji su dodatno motivirani
- Škola domaćin dobiva snažnu promotivnu vidljivost
- Stvara se vrijedna digitalna arhiva za buduću promociju

Detaljan i atraktivan prijedlog uređenja **Selfie zone** za natjecanje WSC 2026 – Pekarstvo

1. Lokacija

- Smjestiti Selfie zonu **u blizini natjecateljskog prostora**, ali **izvan same radne zone** kako ne bi ometala natjecatelje.
 - Idealno postaviti u prolazni prostor gdje posjetitelji prirodno stanu za fotografiranje.
-

2. Pozadina

- **Natpis:** „Volim pekarstvo – WSC 2026“
 - **Boja:** neutralna i svijetla, bijela ili blijedo siva
 - **Dodatno:** minimalni vizualni detalji poput silueta kruha, peciva ili pekarskih alata, ali bez natpisa i uzoraka koji odvlače pažnju
 - **Materijal:** mat ploče ili tkanina, bez refleksija za bolju fotografiju
-

3. Rasvjeta

- **2–4 LED svjetla** ili **softbox** rasvjeta s obje strane pozadine
 - Cilj: uniformno osvjetljenje bez sjenki, pogodna za mobitele i fotoaparate
-

4. Elementi za interakciju

- **Rekviziti:** proizvodi iz zone „Isprobaj vještinu“ (ne natjecateljski kruh, peciva, kolači)
 - **Stolić ili podloga:** neutralna (bijela ili drvena) za izlaganje proizvoda na fotografijama
 - **Stalak za mobilni fotoaparat:** omogućuje samostalno fotografiranje posjetiteljima
 - **Natpisi i mini rekviziti:** pekarske kape, valjci, drvene lopatice za zabavne fotografije
-

5. Digitalna integracija

- **QR kod za galeriju i glasanje** postaviti na vidljivo mjesto u Selfie zoni
 - Posjetitelji se mogu fotografirati i odmah objaviti svoje slike ili glasati za proizvode u digitalnoj galeriji
-

6. Sigurnost i protok posjetitelja

- Prostor dovoljno širok za prolaz i čekanje (minimalno 2 m dubine, širina po potrebi)
- Jasne oznake za smjer kretanja i gdje stati za fotografiju
- Dezinfekcijsko sredstvo za ruke uz stolić za rekvizite

7. Vizualni efekt

- Pozadina može imati **lagani uzorak kruha i peciva u svijetloj nijansi**, da fotografije budu atraktivne, ali ne ometaju glavne motive
- Logo WSC 2026 diskretno u kutu
- Prostor treba biti **fotogeničan za sve uređaje** (mobiteli, DSLR, tableti)

Prikaz potreba za Interaktivnu zonu za posjetitelje



Prijedlozi prikaza zone Isprobaj vještinu



10. ODRŽIVOST

Kako bismo podržali održivost ovog natjecanja, trebali bismo biti svjesni sljedećih točaka. Tijekom cijelog postupka natjecanja (prije, za vrijeme i nakon stvarnih dana natjecanja):

- Recikliranje otpadnih proizvoda;
- poticanje uporabe 'zelenih' materijala;
- Ponovna upotreba proizvoda iz svakog modula, gdje je to moguće;
- Racionalan popis narudžbi
- Sastojci se moraju naručiti barem četiri tjedna prije natjecanja i ova narudžba treba što više predstavljati sve zahtjeve za narudžbom;
- Kontrola opreme koju svaki natjecatelj/mentor zahtijeva mimo popisa infrastrukture;
- Ušteda energije isključivanjem nekorištene opreme;
- Korištenje minimalnih veličina i količina papirnatih oznaka;



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