

KUHAR

Natjecatelj: _____

| Ocjenjivački listić sa kriterijima bodovanja u natjecanju - Modul 1: Toplo predjelo | | | |
|---|-----------------------------|--|---|
| Ocjenjivanje prosudbom | | | |
| Kriterij | Zadatak: Orzot od povrća | KRITERIJ BODOVANJA | Min./Max. bodova |
| A1 | P | poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki toplih predjela | 0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke toplih predjela 1 – natjecatelj djelomično poznaje osnovne značajke toplih predjela 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje osnovne značajke toplih predjela 3 – natjecatelj u potpunosti poznaje osnovne značajke toplih predjela te upotrebljava terminologiju i znanja iznad onih stečenih nastavnim planom i programom |
| A2 | P | normativ-omjer namirnica za pripremanje toplog predjela prema radnom zadatku | 0 – natjecatelj ne poznaje pravila normativa u pripremi, gotavljenju i posluživanju toplih predjela 1 – natjecatelj djelomično i na temelju prepoznavanja upotrebljava normative u pripremi, gotavljenju i posluživanju toplih predjela 2 – natjecatelj poznaje normative jela i koristi ih u pripremi, gotavljenju i posluživanju toplih predjela 3 – natjecatelj koristi i poznaje nove trendove u određivanju normativa jela za toplja predjela |
| A3 | P | priprema i oblikovanje namirnica: pranje, čišćenje i oblikovanje namirnica biljnog i životinjskog podrijetla | 0 – natjecatelj ne poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 1 – natjecatelj djelomično poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 2 – natjecatelj poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 3 – natjecatelj brzo i spretno odraduje fazu pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla i koristi suvremene metode u očuvanju integriteta i kvalitete namirnica |
| A4 | P | izbor i pravilnu primjenu tehnološkog postupka | 0 – natjecatelj ne prepoznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka 1 – natjecatelj djelomično poznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje i upotrebljava određeni tehnološki postupak 3 – natjecatelj koristi nove oblike tehnoloških postupaka koji imaju za cilj očuvanje integriteta i kvalitete namirnica |
| A5 | P | higijenu radnog prostora - podova, opreme, posuđe, pribora primjenu pravila zaštite na radu | 0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu 1 – natjecatelj djelomično i loše održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu 2 – natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu 3 – natjecatelj tijekom cijelog zadatka održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu |
| A6 | P | čistoću i higijenu tanjura, vizualnu pravilnost (boje, kompozicije, kreativnost) dekoracija i prezentacija toplog predjela | 0 – tanjur za posluživanje je neuredan i prljav, a jelo je posluženo bez ideje, kreativnosti i mašte 1 – tanjur je uredan, ali ima tragova masnoće, prstiju, jelo je uredno posluženo, ali bez ideje i maštovitosti 2 – tanjur je čist i uredan bez tragova prstiju, jelo je uredno posluženo 3 – tanjur je čist i uredan bez tragova prstiju, jelo je uredno posluženo, a očituje ga sklad boja i kompozicija namirnica, |

| | | | |
|-----------------------------------|---|---------------------------------|--|
| | | | a učenik koristi suvremene metode posluživanja hrane na tanjuru |
| A7 | P | okus i tekstura toplog predjela | <p>0 - predjelo je nejestivo i nema odgovarajući okus i teksturu</p> <p>1 - predjelo djelomično odgovara okusom, nedostaje začina ili nema odgovarajuću teksturu</p> <p>2 - predjelo ima dobru teksturu i okus</p> <p>3 - predjelu je dodatno upotpunjena tekstura i okus prema osobnoj kreaciji natjecatelja (natjecatelj koristi neobične načine i dodatke za upotpunjavanje jela)</p> |
| KRITERIJI PROSUDBE -UKUPNO | | | 0-21 |

| Ocjenjivački listić sa kriterijima bodovanja u natjecanju - Modul 1: Toplo predjelo | | | |
|---|-----------------------------|---|---|
| Ocjenjivanje mjerenjem | | | |
| Kriterij | Zadatak: Orzot od povrća | KRITERIJ BODOVANJA | Max. bodova |
| A8 | M | organizacija rada - faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela) | 0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 2 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) |
| A9 | M | pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad | 0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 2 - natjecatelj razvrstava sve vrste otpada |
| A10 | M | pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara | 0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 2 - natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar |
| A11 | M | zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu | 0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 2 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice |
| A12 | M | prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla | 0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 2 - natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla |
| A13 | M | iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica | 0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 2 - natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice |
| KRITERIJ MJERENJA -UKUPNO | | | 0-12 |
| Pripremanje Orzota od povrća (prosudba + mjerenje) – UKUPNO | | | 0-33 |



| Ocjenjivački listić sa kriterijima bodovanja u natjecanju - Modul 2: Glavno mesno jelo | | | |
|--|--|---|--|
| Ocjenjivanje prosudbom | | | |
| Kriterij | Zadatak: Pačja prsa gotovljena tehnološkim postupkom prženja, tamni izvedeni umak, hrustavci od riže, crveni kupus | KRITERIJI BODOVANJA | Max. bodova |
| B1 | P | poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki glavnih mesnih jela | 0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke gotovih jela 1 – natjecatelj djelomično poznaje osnovne značajke gotovih jela 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje osnovne značajke gotovih jela 3 – natjecatelj u potpunosti poznaje osnovne značajke gotovih jela te upotrebljava terminologiju i znanja iznad onih stečenih nastavnim planom i programom |
| B2 | P | poznavanje normativa za glavna mesna jela - pravilan omjer namirnica/sastojaka biljnog i životinjskog podrijetla u izvedbi radnog zadatka | 0 – natjecatelj ne poznaje pravila normativa u pripremi, gotovljenju i posluživanju gotovih jela od mesa 1 – natjecatelj djelomično i na temelju prepoznavanja upotrebljava normative u pripremi, gotovljenju i posluživanju gotovih jela od mesa 2 – natjecatelj poznaje normative jela i koristi ih u pripremi, gotovljenju i posluživanju gotovih jela od mesa 3 – natjecatelj koristi i poznaje nove trendove u određivanju normativa jela za gotova jela od mesa |
| B3 | P | Priprema i rezanje oblikovanje pačjih prsa | 0 – natjecatelj ne poznaje pravilnu pripremu, rezanje i oblikovanje pačjih prsa 1 – natjecatelj djelomično poznaje pravilnu pripremu, rezanje i oblikovanje pačjih prsa 2 – natjecatelj poznaje pravilnu pripremu, rezanje i oblikovanje pačjih prsa 3 – natjecatelj koristi nove trendove i tehnike u pripremi, rezanju i oblikovanju pačjih prsa |
| B4 | P | pravilno pranje, čišćenje i oblikovanje namirnica biljnog podrijetla prema radnom zadatku | 0 – natjecatelj ne poznaje faze pripreme namirnica biljnog podrijetla 1 – natjecatelj djelomično poznaje fazu pripreme namirnica biljnog podrijetla 2 – natjecatelj brzo i spretno odrađuje fazu pripreme namirnica biljnog podrijetla 3 – natjecatelj koristi nove metode i trendove u fazi pripreme namirnica biljnog podrijetla |
| B5 | P | pravilno korištenje tehnološkog postupka prženja | 0 – natjecatelj ne prepoznaje karakteristike tehnološkog postupka prženja 1 – natjecatelj djelomično poznaje karakteristike tehnološkog postupka prženja 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje karakteristike i upotrebljava tehnološki postupka prženja 3 – natjecatelj koristi nove trendove i načine prženja koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice |
| B6 | P | pravilna priprema i odabir priloga i umaka za mesna jela gotovljena tehnološkim postupkom prženja | 0 – natjecatelj loše i bez ideje priprema i odabire prilog i umak za jela od prženog mesa 1 – natjecatelj uz poteškoće odabire i priprema prilog i umak za jela od prženog mesa 2 – natjecatelj u skladu sa pravilima struke odabire i priprema prilog i umak za jela od prženog mesa |

| | | | |
|-----------------------------------|---|--|--|
| | | | 3 – natjecatelj koristi nove trendove i mogućnosti u pripremi i odabiru priloga i umaka za jela od prženog mesa |
| B7 | P | vizualnu pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost, maštovitost) - dekoraciju i prezentaciju glavnog jela | 0 – jelo je neuredno posluženo bez ideje, kreativnosti i mašte 1 – jelo je uredno posluženo, ali bez ideje i maštovitosti 2 – jelo je uredno posluženo, a očituje ga sklad boja i kompozicija namirnica 3 – jelo je posluženo poštujući sve standarde struke, a natjecatelj je upotrijebio vlastitu maštovitost i kreaciju da ga posluži na moderan način |
| B8 | P | okus i tekstura glavnog jela i priloga | 0 – jelo je nejestivo i nema odgovarajući okus i teksturu 1 – jelo je dobre teksture, ali nedovoljno začinjeno 2 – jelo ima dobru teksturu i okus 3 – jelo je dodatno upotpunjeno tekstura i okus prema osobnoj kreaciji natjecatelja (natjecatelj koristi neobične načine i dodatke za upotpunjavanje jela) |
| KRITERIJI PROSUDBE -UKUPNO | | | 0-24 |

| Ocjenjivački listić sa kriterijima bodovanja u natjecanju - Modul 2: Glavno mesno jelo | | | |
|--|--|---|---|
| Ocjenjivanje mjerenjem | | | |
| Kriterij | Zadatak: Pačja prsa gotovljena tehnološkim postupkom prženja, tamni izvedeni umak, hrustavci od riže, crveni kupus | KRITERIJI BODOVANJA | Max. bodova |
| B9 | M | higijenu radnog prostora - podova, opreme, posuđe, pribora primjenu pravila zaštite na radu | 0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu 2 - natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu |
| B10 | M | organizacija rada - faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela) | 0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 2 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) |
| B11 | M | pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad | 0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 2 - natjecatelj razvrstava sve vrste otpada |
| B12 | M | pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara | 0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 2 - natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar |
| B13 | M | zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu | 0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 2 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice |
| B14 | M | prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla | 0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 2 - natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla |
| B15 | M | iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica | 0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 2 - natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice |
| KRITERIJ MJERENJA -UKUPNO | | | 0-14 |
| Gotovljenje glavnog mesnog jela metodom prženja (prosudba + mjerenje) - UKUPNO | | | 0-38 |

| Ocjenjivački listić sa kriterijima bodovanja u natjecanju - Modul 3: Desertno jelo | | | |
|--|---|---|---|
| Ocjenjivanje prosudbom | | | |
| Kriterij | Zadatak: Tart od jabuka – prhko tijesto | KRITERIJ BODOVANJA | Max. bodova |
| C1 | P | poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki desertnih jela | 0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke desertnih jela 1 – natjecatelj djelomično poznaje osnovne značajke desertnih jela 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje osnovne značajke desertnih jela 3 – natjecatelj u potpunosti poznaje osnovne značajke desertnih jela te upotrebljava terminologiju i znanja iznad onih stečenih nastavnim planom i programom |
| C2 | P | poznavanje normativa za desertna jela - pravilan omjer namirnica/sastojaka za izradu radnog zadatka | 0 – natjecatelj ne poznaje pravila normativa u pripremi, gotovljenju i posluživanju desertnih jela 1 – natjecatelj djelomično i na temelju prepoznavanja upotrebljava normative u pripremi, gotovljenju i posluživanju desertnih jela 2 – natjecatelj poznaje normative jela i koristi ih u pripremi, gotovljenju i posluživanju desertnih jela 3- natjecatelj koristi i poznaje nove trendove u određivanju normativa jela za desertna jela |
| C3 | P | poznavanje i primjena tehnološkog postupka pečenja u pećnici – faze pečenja | 0 – natjecatelj ne prepoznaje karakteristike tehnološkog postupka pečenja u pećnici 1 – natjecatelj djelomično poznaje karakteristike tehnološkog postupka pečenja u pećnici 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje karakteristike i upotrebljava tehnološki postupka pečenja u pećnici 3 – natjecatelj koristi nove trendove i načine u provedbi tehnološkog postupka pečenja u pećnici koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice |
| C4 | P | vizualnu pravilnost-boje, kompozicija, kreativnost, dekoraciju i prezentaciju desertnog jela | 0 – desert je neuredno poslužen bez ideje, kreativnosti i mašte 1 – desert je uredno poslužen, ali bez ideje i maštovitosti 2 – desert je uredno poslužen, a očituje ga sklad boja i kompozicija namirnica 3 – desert je poslužen poštujući sve standarde struke, a natjecatelj je upotrijebio vlastitu maštovitost i kreaciju da ga posluži na moderan način |
| C5 | P | sklad okusa i tekstura desertnog jela | 0 – desertno jelo je nejestivo i nema odgovarajući okus i teksturu 1 – desertno jelo ima odgovarajuću teksturu, ali jelo nema zadovoljavajući okus 2 - desertno jelo ima odgovarajuću teksturu i okus 3 – desertnom jelu je dodatno upotpunjena tekstura i okus prema osobnoj kreaciji natjecatelja (natjecatelj koristi neobične načine i dodatke za upotpunjavanje jela) |
| KRITERIJI PROSUDBE -UKUPNO | | | 0-15 |

| Ocjenjivački listić sa kriterijima bodovanja u natjecanju - Modul 3: Desertno jelo | | | |
|--|---|---|---|
| Ocjenjivanje mjerenjem | | | |
| Kriterij | Zadatak: Tart od jabuka – prhko tijesto | KRITERIJ BODOVANJA | Max. bodova |
| C6 | M | higijenu radnog prostora - podova, opreme, posuđe, pribora primjenu pravila zaštite na radu | 0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu 2 - natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu |
| C7 | M | organizacija rada - faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela) | 0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 2 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) |
| C8 | M | pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad | 0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 2 - natjecatelj razvrstava sve vrste otpada |
| C9 | M | pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara | 0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 2 - natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar |
| C10 | M | zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu | 0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 2 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice |
| C11 | M | prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla | 0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 2 - natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla |
| C12 | M | iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica | 0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 2 - natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice |
| KRITERIJ MJERENJA -UKUPNO | | | 0-14 |
| Desert od prhkog tijesta; Tart od jabuka - (prosudba + mjerenje) - UKUPNO | | | 0-29 |

ČLAN PROSUDBENOG POVJERENSTVA

IME I PREZIME: _____

POTPIS: _____