

POMOĆNI KUHAR I SLASTIČAR

Natjecatelj: _____

TABLICA OCJENJIVANJA ZA IZLUČNO NATJECANJE

Kriteriji vrednovanja	Metoda vrednovanja	Maksimalan broj bodova	Elementi kriterija koji se vrednuju	Opis bodovanja	Raspon bodova	Ostvareno bodova
A						
ORGANIZACIJA RADA	P	2	Priprema posuda, alata, pribora; redoslijed radnji	Natjecatelj nije pripremio radno mjesto i vrši pogrešan redoslijed radnji, neekonomično raspolaže prostorom	0	
				Natjecatelj je djelomično pripremio namirnice i pribor za rad	1	
				Priprema radnog mjesta zadovoljava standard struke, početak rada je dobro organiziran	1,5	
				Natjecatelj izvršno poznaje redoslijed radnji i potpuno je pripremio namirnice i radno mjesto	2	
	M	0,5	Receptura	Receptura ne sadrži sve potrebne elemente (popis namirnica, normativ, postupak izrade)	0	
				Receptura ima sve potrebne elemente, izbor namirnica u skladu je s košaricom namirnica	0,5	
	M	0,5	Razvrstavanje i pravilno čuvanje namirnica	Natjecatelj ne razvrstava namirnice prema podrijetlu i pravilima čuvanja namirnica	0	
				Natjecatelj razvrstava namirnice prema pravilima struke i pravilno ih skladišti do uporabe	0,5	
	B					
HIGIJENA	P	2	Osobna higijena	Osobna higijena ispod standarda (neuredan izgled, nečiste ruke, nepodrezani nokti, šmrcaje, kihanje)	0	
				Standardi osobne higijene djelomično su u skladu sa standardima struke (nepokrivena kosa, šminka)	1	
				Natjecatelj zadovoljava osobnom higijenom standard struke (uredan izgled)	1,5	
				Besprijekorna osobna higijena, izbjegava kušanje prstima, dodirivanje lica i sl.	2	
	M	1	Higijena radne odjeće i obuće	Neuredna, nečista ili nefunkcionalna radna odjeća	0	
				Prikladna, čista i uredna radna odjeća i obuća	1	
	M	1	Higijena namirnica	Nepravilno rukovanje namirnicama prilikom pranja, čišćenja, guljenja i rezanja	0	
				Higijena namirnica u skladu je s pravilima struke i HACCP-a	1	
	M	1	Higijena radnog prostora	Nečista radna površina, sudoper i pod, natjecatelj ne pere posude i pribor ili ne koristi sredstva za pranje	0	
				Natjecatelj pravilno i pravovremeno čisti radni stol, sudoper i pod	1	
	M	1	Razvrstavanje otpada	Natjecatelj ne razvrstava otpad	0	
				Natjecatelj pravilno razvrstava otpad (bio otpad, papir, plastika)	1	

C						
TEHNIKE RADA	P	3	Priprema namirnica	Natjecatelj nije pripremio namirnice za izradu jela, ne snalazi se u odabiru alata za pripremu namirnica	0	
				Namirnice za izradu jela su djelomično pripremljene, natjecatelj ne poštuje ili ne slijedi predviđenu recepturu	1	
				Priprema namirnica za termičku obradu zadovoljava standard struke	2	
				Natjecatelj je izvrsno pripremio namirnice za gotovljenje (pranje, guljenje, usitnjavanje, mljevenje)	3	
	P	1,5	Vaganje i odmjeravanje namirnica	Natjecatelj ne odmjerava namirnice, radi proizvoljno	0	
				Natjecatelj važe i odmjerava namirnice, ali nepravilno	0,5	
				Natjecatelj pravilno odmjerava namirnice, ali ne sve	1	
				Natjecatelj slijedi recepturu, pažljivo i pravilno odmjerava sve namirnice	1,5	
	P	3	Priprema domaćeg tijesta (tarane)	Natjecatelj mijesi tijesto ispod standarda struke, nepravilno dodaje namirnice i ne poznaje tehnike rada	0	
				Natjecatelj slijedi recepturu i redosljed izrade domaćeg tijesta	1	
				Priprema tarane je u skladu sa standardima struke, učenik dobro poznaje tehnike izrade domaćeg tijesta	2	
				Natjecatelj pokazuje sigurnost i izvrsnost u pripremi domaćeg tijesta	3	
	P	1,5	Uporaba začina	Natjecatelj ne poznaje tehnike rada sa začinima	0	
				Uporaba začina djelomično zadovoljava standard struke (način i vrijeme dodavanja, čuvanje začina)	0,5	
				Natjecatelj začine koristi na pravilan način (odmjeravanje, dodavanje, čuvanje)	1	
				Sigurnost u upotrebi i način upotrebe začina djelomično nadilazi standard struke	1,5	
	P	3	Priprema umaka	Priprema umaka je ispod standarda struke, nepravilno korištenje pribora i alata, nepoznavanje postupka	0	
				Natjecatelj djelomično zadovoljava tehnikama izrade umaka (cijedenje limuna, ribanje, miješanje)	1	
				Natjecatelj zadovoljava u svim tehnikama pripreme i gotovljenja umaka (dobro poznaje termičku obradu)	2	
				Tehnike rada u pripremi i gotovljenju umaka su izvrsne, ponekad iznad standarda struke (siguran u izvedbi)	3	
	M	1	Sigurna uporaba alata	Nepravilna i nesigurna uporaba alata, osobito noževa	0	
Sigurna uporaba i održavanje alata, osobito noževa				1		
M	0,5	Vrijeme tehnološkog postupka	Natjecatelj ne poznaje trajanje tehnološkog postupka, prekratko ili predugo prigotavlja zadano jelo	0		
			Natjecatelj je pravilno odredio trajanje tehnološkog postupka izrade jela	0,5		

	M	0,5	Temperatura tehnološkog postupka	Natjecatelj nije odredio pravilnu temperaturu tehnološkog postupka, jelo kipi, zagara ili nedovoljno kuha	0		
				Natjecatelj je pravilno odredio temperaturu tehnološkog postupka izrade jela i dobro regulirao istu	0,5		
	M	1	Pospremanje radnog mjesta	Natjecatelj nije pospremio radno mjesto nakon rada (inventar, radne površine)	0		
				Natjecatelj je ostvario sve potrebne radnje po završetku radnih operacija i pospremio radno mjesto	1		
D							
SLOŽENOST (TEŽINA) IZRADE	P	2	Metode gotovljenja hrane	Natjecatelj nepravilno primjenjuje metodu kuhanja, ne poznaje tehnološki postupak na razini standarda struke	0		
				Djelomično zadovoljava u izradi, neracionalno koristi termičke uređaje (ostaju upaljeni nakon upotrebe, zagrijavanje na neadekvatnu temperaturu i sl.)	1		
				Natjecatelj pravilno i sigurno koristi termičke uređaje i pravilno primjenjuje metodu kuhanja namirnica	1,5		
				Natjecatelj primjenjuje različite metode gotovljenja hrane, siguran je u izvedbi, ponekad iznad standarda struke	2		
	M	2	Zadani elementi	Natjecatelj nije poštivao sve zadane elemente u izradi jela (pileće meso, tarana, limun)	0		
				Natjecatelj kreativno kombinira sve zadane elemente u izradi jela (piletina, tarana, limun)	2		
	M	2	Vremenski okvir	Natjecatelj nije pravilno odredio vremenski okvir, nije završio zadatak	0		
				Natjecatelj je pravilno odredio vrijeme termičke obrade i završio zadatak u vremenskom roku	2		
	E						
	ELEMENTI KVALITETE PROIZVODA	P	2	Lakoća žvakanja i gutanja jela	Namirnice su pretvrde, nedovoljno kuhane, teško ih je sažvakati, umak je pregust i teško se guta	0	
Jelo djelomično zadovoljava, namirnice se razlikuju prema elementu lakoće žvakanja i gutanja namirnica					1		
Ispunjeni su zahtjevi struke, namirnice su meke i lako ih je sažvakati i progutati					1,5		
Namirnice su izvrsno pripravljene i meke, lako za sažvakati, svi zahtjevi su ispunjeni iznad očekivanja struke, jelo se u potpunosti lako guta					2		
P		3	Tekstura umaka	Tekstura umaka nije zadovoljavajuća, umak je pregust ili rijedak, grudicastru teksturu	0		
				Tekstura umaka djelomično zadovoljava standarde struke	1		
				Tekstura umaka zadovoljava standarde struke, umak je kremast	2		
				Izvanredna baršunasta tekstura umaka u odnosu na očekivanje industrijskog standarda / standarda struke	3		
P		3	Okus jela	Intenzitet okusa jela je prejak ili preslab, okus nije karakterističan za namirnicu, okusi se ne slažu	0		
				Okus je slabo izražen, proizvod je bez arome, okus je jedva primjetan	1		

			Natjecatelj dobro poznaje okuse namirnica i sljubljanje okusa, okus je prisutan i ispunjava očekivanja	2		
			Natjecatelj je ostvario izvanredan okus jela, okusi su prisutni i intenzitetom su djelomično iznad industrijskog standarda	3		
P	3	Miris jela	Neugodan miris, netipičan za namirnice, ukupan doživljaj okusa i mirisa ispod je standarda struke	0		
			Miris je neutralan, neprimjetan	1		
			Miris izražen i ugodan	2		
			Ukupan miris je zaokružen i karakterističan je za jelo, natjecatelj izvrsno primjenjuje namirnice u izradi	3		
P	3	Izgled jela	Jelo je neprimjerenog izgleda, neprirodne boje	0		
			Izgled proizvoda i vizualna privlačnost djelomično zadovoljavaju standard struke	1		
			Izgled jela zadovoljava zahtjeve standarda struke, uloženi trud i kreativnost pri izradi	2		
			Izgled proizvoda je izvrstan i djelomično iznad očekivanja industrijskog standarda/standarda struke	3		
P	2	Utrošenost začina/mirodija	Natjecatelj troši začine ispod standarda (jelo je previše začinjeno)	0		
			Utrošenost začina je minimalna, skroman odabir mirodija	1		
			Natjecatelj zadovoljava industrijski standard po utrošenosti začina/mirodija u jelu	1,5		
			Izvrzne i zanimljive kombinacije začina i mirodija koje djelomično nadilaze standard struke	2		
M	2	Normativ	Natjecatelj ne poštuje normativ prilikom pripremanja jela	0		
			Količina jela u skladu je s normativom zadanih jela	2		
F						
PREZENTACIJA JELA	P	6	Izlaganje jela	Natjecatelj ne poznaje pravila kombiniranja boja i kompozicije na tanjuru, prezentacija na tanjuru je ispod standarda struke	0	
				Vizualna privlačnost djelomično zadovoljava industrijski standard, izostaje dekoracija jela	2	
				Natjecatelj dobro poznaje sklad na tanjuru, dekoracija je primjerena količinom, prezentacija na tanjuru zadovoljava standarde struke	4	
				Prezentacija na tanjuru je iznad industrijskog standarda / standarda struke, zanimljiva dekoracija, inovativan način izlaganja jela	6	
	P	3	Kreativnost	Nedostatak kreativnosti, što uključuje nedovoljan trud da se to postigne, ispod standarda struke	0	
				Natjecatelj površno dekorira jelo, premalo detalja, prisutna je kreativnost natjecatelja koja djelomično zadovoljava standard struke	1	

			Jelo je kreativno prikazano, dekoracija ima zadovoljavajući oblik i čistoću, zadovoljen je standard struke	2	
			Izvanredna izvedba jela, zanimljivi i precizni detalji, prikazana kreativnost je iznad industrijskog standarda / standarda struke	3	
M	1	Čistoća tanjura	Prisutni otisci prstiju na tanjuru, tanjuri nisu čisti	0	
			Tanjuri su čisti, jelo je izloženo bez otisaka prstiju, tragova umaka i mrvica	1	
M	1	Količina jela na tanjuru	Količina prezentiranog jela na tanjuru nije odgovarajuća (previše ili premalo izloženog jela)	0	
			Natjecatelj je pravilno i u skladu s normativima i pravilima struke izložio jelo na tanjuru, količina jela na tanjuru odgovara očekivanom industrijskom standardu	1	
M	1	Temperatura posluženog jela	Neppravilna temperatura posluženoj jela (jelo je posluženo hladno)	0	
			Natjecatelj je jelo poslužio na pravilnoj temperaturi	1	
UKUPNO OSTVARENO BODOVA:					

ČLAN PROSUDBENOG POVJERENSTVA

IME I PREZIME: _____

POTPIS: _____