

MODEL ZADATKA ZA NATJECATELJSKU DISCIPLINU KUHARSTVO

Upute za provođenje modela zadatka regionalnog natjecanja učenika

- Učenik priprema zadatak u svojoj školi ili prostoru koji će mu osigurati adekvatne uvjete za provedbu zadatka (kamera, strojevi, aparati, sitni inventar, Internet)
- Škola iz koje dolazi natjecatelj mora odrediti osobu koja će nadzirati informatičku opremu i mrežu, a koja će osigurati nesmetani rad natjecatelja
- Škola je dužna osigurati uvjete za online prijenos pripreme zadatka
- Komisija prati natjecatelje putem online prijenosa u školi koja je određena za domaćina regionalnog natjecanja putem zoom platforme(Škola domaćin će točnu odluku o vrsti platforme donijeti 10 dana prije početka natjecanja)
- Link za spajanje na sastanak bit će dostavljen školama jedan dan prije održavanja natjecanja
- Namirnice za natjecanje osigurava škola iz koje dolazi natjecatelj
- Ocjenjivanje jela vrši se samo iz onih segmenata koje je moguće ocijeniti preko video poziva (ocjenjivački listić je prilog ovog dokumenta)
- Model zadatka za disciplinu kuharstvo odvijat će se u jednom danu u trajanju od 2 sata
- Raspored rada natjecatelja bit će dostavljen mentorima i natjecateljima dva dana prije početka natjecanja
- Zadatak će se sastojati iz dva dijela - usmenog razgovora i praktičnog zadatka
- Kroz usmeni dio zadatka, metodom razgovora, provjerit će se pojedine stavke zadatka i svog praktičnog rada radi lakšeg praćenja rada učenika
- Član prosudbenog povjerenstva može tijekom provedbe zadatka postaviti pitanje vezano za njegov rad
- Natjecateljima nije dopušteno napraviti pripremu namirnica unaprijed
- Niti jedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema infrastrukturnom popisu
- Škola iz koje dolazi natjecatelj, osigurava opremu i prostor za provedbu natjecanja prema svojim mogućnostima.
- Zajednička košarica namirnica treba biti dostupna natjecatelju na radnom mjestu
- Dodatne namirnice koje natjecatelj odabere s liste popisa namirnica za pripremljavanje svog jela moraju biti poslane organizatoru (prosudbenom povjerenstvu) regionalnog natjecanja najmanje dva dana prije početka natjecanja
- Natjecatelji će gotove normative i recepture napisane u Wordu poslati organizatoru i prosudbenom povjerenstvu dva dana prije početka natjecanja
- Nakon završetka rada i prezentacije jela svakog natjecatelja članovi Prosudbenog povjerenstva će natjecateljima i njihovim mentorima ukratko istaknuti dobre strane i eventualne pogreške koje su uočili u procesu rada i izrade zadanog jela
- Ako natjecatelj primijeti bilo kakve nepravilnosti na svom radnom mjestu u vidu nedostataka u opremi, inventaru ili namirnicama ili nekim drugim nepredviđenim okolnostima obavezan je to prijaviti članovima Prosudbenog povjerenstva radi učinkovitog rješavanja problema.
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- U slučaju da dva ili više natjecatelja imaju isti broj bodova, natjecatelju će se metodom razgovora dodatno provjeriti iz znanja koja je morao primijeniti kroz praktičan zadatak. Prosudbeno povjerenstvo tada dodjeljuje jedan dodatni bod.
- Mentoru učenika nije dozvoljeno da bude prisutan u prostoriji u kojoj se odvija natjecanje. Provedbu ove točke nadzirat će član državnog povjerenstva ili osoba određena od strane ravnatelja škole. Ime i prezime te osobe mora biti dostavljeno prosudbenom povjerenstvu dva dana prije početka natjecanja.
- Odluka Prosudbenog povjerenstva je konačna i neopoziva.

OPIS MODELA I ZADAĆA

Ovaj testni projekt uključuje 2 različita modula: trajanje 2 sata

- **Modul 1** - Usmeni razgovor
- **Modul 2** - Glavno mesno jelo

RASPORED BODOVA KROZ MODULE – 50 bodova

- Modul 1 - 30 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 2 - 70 % - od ukupnog broja bodova

MODUL 1 - USMENI RAZGOVOR

- **ZADATAK: USMENI RAZGOVOR**

- ORGANIZACIJA RADA
- ŽIVEŽNE NAMIRNICE
- TEHNOLOŠKI POSTUPCI
- KUHINJSKA ADMINISTRACIJA
- UMACI

DETALJI

- prosudbeno povjerenstvo metodom razgovora procjenjuje učenička znanja iz područja kuharstva, a koja su vezana uz praktičan zadatak kojega učenik priprema
- učenik tijekom rada može biti pozvan od strane prosudbenog povjerenstva da objasni ili prezentira određeni korak u radu

MODUL 2 - GLAVNO MESNO JELO

- **ZADATAK: Pileća prsa pripremljena metodom sotiranja**

OPIS

- natjecatelj mora pripremiti tri obroka i poslužiti ga na jednom tanjuru
- količina mesa za jednu osobu mora biti između 150 g. i 180 g.
- natjecatelj mora za gotovljenje jela koristiti tehnološki postupak sotiranja
- jelo mora biti posluženo uz jedan topli umak karakterističan za mesa peradi
- uz mesno jelo natjecatelj mora poslužiti dvije vrste priloga za sotirana jela - jedan od škroba (pšenična krupica i ribanac) i jedan od povrća (tikvica, mrkva, šampinjoni)
- oblik priloga kao i dodatne okuse natjecatelj sam osmišljava prema namirnicama iz zajedničke košarice
- na tanjuru uz jelo može biti poslužena jedna minimalna jestiva dekoracija

DETALJI SERVIRANJA

- pripremljeno jelo poslužiti na 1 tanjuru za jednu osobu

OSNOVNI SASTOJCI

Jelo mora sadržavati sljedeće sastojke:

- pileća prsa
- pšenična krupica, ribanac
- tikvica, mrkva, šampinjoni

DODATNI SASTOJCI

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz ukupnog popisa namirnica i navesti ih u recepturi
 - Popis dostupnih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
 - Popis odabranih namirnica iz popisa mora biti poslan povjerenstvu deset dana prije regionalnog natjecanja

ORGANIZACIJA RADA

- nakon ulaska na mjesto rada natjecatelji preuzimaju kutiju sa pripremljenim namirnicama
- namirnice pohraniti na radni stol
- jedan tanjur poslužiti na izložbenom stolu koji će biti vidljiv prosudbenom povjerenstvu

POTREBAN INVENTAR I OPREMA

- za izvedbu modula koristiti isključivo inventar koji je naveden u točki "Materijali i oprema", kao i inventar koji natjecatelji donose sa sobom

ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture

OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Oprema centralne radne jedinice:

NAPOMENA: Popis dolje navedenog inventara odnosi se samo na centralne radne jedinice. Popis inventara i opreme za ostale radne prostore navedeni su u Tehničkom opisu

Svaki natjecatelj u svojoj radnoj jedinici ima:

1. ploča za kuhanje sa pećnicom ispod 80 x 65 x 85 cm
2. hladnjaci sa zamrzivačem dimenzije: 740x830x2010 mm, zapremine 650 lit. - 1 kom.
3. radni stol s policama za odlaganje suđa i pribora, 240 x 65 x 80 cm od nehrđajućeg čelika
4. pomoćna radna površina 180 x 65 x 85
5. 1 x kutija za male alate i sitni inventar može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2 o materijal, oprema i alat koje donosi natjecatelj
6. nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje
7. za svaku radnu jedinicu potrebna je jedna slavina sa sudoperom (dva korita) od nehrđajućeg čelika
8. mikrovalna pećnica
9. umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku
10. stola za izlaganje jela - 120x80 - 1 kom. - ispred radne jedinice
11. kanta za različite vrste otpada - bio otpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad
12. kutija Prve pomoći, kom. 1
13. dozatori s dezinf.sredstvima za pranje ruku, kom.
14. Tanjuri postavni \varnothing 28-32 cm - 3 kom.

OPREMA BOKSOVA

1. Vaga
2. Štapni mikser
3. Blender
4. Štednjak s pećnicom, 4 izvora topline
5. Sudoper / 2 korita
6. Neutralne radne površine
7. Inox stol za odlaganje suđa i inventara
8. Dozator za papir + papirnati ručnici
9. Papir za pečenje
10. Alu folija
11. Prozirna PVC folija

SITNI INVENTAR

1. Daske za rezanje, 530 mm x 330 mm, s podloščima, u boji HACCP-a - 1 kom.
2. Inox posude, 1/1, dubina: 20 mm, kom. 2
3. Inox posude za miješanje, okrugle, \varnothing 250 mm, kom. 2
4. Inox posude za miješanje, okrugle, \varnothing 180 mm, kom. 2
5. Inox lonci, s jednom ručkom, \varnothing 170 mm, dubina: 80 mm, kom. 2
6. Inox lonci, s jednom ručkom, \varnothing 220 mm, dubina: 100 mm, kom. 2
7. Inox lonci s jednom ručkom, \varnothing 220 mm, dubina: 50 mm, kom. 2
8. Inox lonci, jedna ručka, \varnothing 130 mm, dubina: 80 mm., kom. 2
9. Inox lonci, s poklopcem, \varnothing 240 mm, dubina: 150 mm, kom. 2
10. Tava teflon, \varnothing 240 mm, dubina: 50 mm, kom. 1
11. Tava teflon, \varnothing 300 mm, dubina: 50 mm, kom. 1
12. Francuska lopatica, okrugla, kom. 2
13. Francuska lopatica, ravna, kom. 2
14. Zaimača, 0,20 lit., kom. 2
15. Kuhača, PVC, dužina: 350 mm, kom. 2
16. Hvataljke, inox, kom. 2
17. Kuhinjske pincete, dužina: 30 mm, kom. 1

18. Kuharska vilica, kom.1
19. Gnječilica za krumpir, kom. 1
20. Kuhinjske žlice, dužina: 300 mm, kom. 1
21. Žlice i vilice servirne, 6 kom.
22. Špic cjedilo, žičano, ø 130mm, kom. 1
23. Cjedilo, žičano, ø 200mm, kom. 2
24. Štapni ribež, fini, kom.1
25. Silikonska kuhača, dužina: 280 mm, kom.2
26. Inox slastičarska paleta, kutna, dužina:330 mm, kom.1
27. Mutilica (pjenjača), inox, 250 mm. Kom. 2
28. Kist, kuhinjski, širina, 40 mm, kom.2
29. Silikonsko platno (SILPAT) 2 kom, GN1/1
30. Komplet dresir vrećica, jednokratna upotreba, veličina: 530 x 280 mm, s kompletom nastavaka.
31. Ljuštilica za povrće, kom.1
32. Lijevak ø 100mm, kom.1
33. Menzure, PVC, 0,50 lit. Kom.2
34. Bočice PVC, 0,20 lit. kom. 2
35. PVC posude s poklopcem, GN ½, dubina: 100 mm, kom.2
36. PVC posude s poklopcem GN ¼, dubina: 65 mm, kom.2
37. PVC posuda, GN 1/3, dubina: 65 mm, kom 2

MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

- Natjecatelji ne smiju koristiti inventar i namirnice koje nisu navedene u popisu inventara u točki "Oprema centralne radne jedinice"
- Nikakav drugi inventar nije dopušteno koristiti

SADRŽAJ

Uvod.....	2
UPUTE NATJECATELJIMA.....	3
OPIS modela I ZADAĆA.....	4
Modul 1.....	5
Modul 2.....	6
OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI.....	7
MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI donose natjecatelji.....	8
MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI na radnom mjestu.....	8
Tablica ocjenjivanja.....	9
SADRŽAJ.....	10