

# ZADATAK ZA REGIONALNO (MEĐUŽUPANIJSKO) NATJECANJE

## Modul 1: Izrada slanog jela od prhkog tijesta

### Zadatak: Slana pita od prhkog tijesta

## Modul 2 : Presentacija proizvoda

Praktični rad natjecatelja:

- Natjecatelj će izraditi jedno slano jelo od prhkog tijesta, primijeniti svoju recepturu, odabrati namirnice, alat i potreban pribor
- Prije natjecanja učenik/natjecatelj, uz pomoć mentora, će izraditi recepturu za zadano jelo
- Receptura mora sadržavati popis namirnica, te kratak opis pripreme namirnica na propisanom obrascu koja se predaje Prosudbenom povjerenstvu
- Za izradu slanog jela od prhkog tijesta natjecatelj mora koristiti osnovne **zadane** namirnice, a dopušteno je korištenje dodatnih sastojaka iz košarice namirnica, po vlastitom izboru, prema unaprijed utvrđenom trebovanju, za upotpuniti slano jelo
- Za nadjev slanog jela natjecatelj mora koristiti polutvrđi sir i šunku, a prema vlastitoj recepturi može koristiti ostale dopuštene namirnice
- Slanu pitu potrebno je pripremiti u propisanom obliku - plitki nazubljeni kalup za prhka tijesta promjera 20 cm
- Svi sastojci jela moraju biti jestivi, a jelo odgovarajuće temperature pri izdavanju
- Vrijeme za ovu kategoriju natjecanja je 3,5 sati.
  
- Povjerenstvo za vrijeme trajanja natjecanja nadgleda, prati i ocjenjuje cjelokupan rad učenika na natjecanju prema kriterijima za bodovanje

## DETALJI SERVIRANJA

- Pripremljeno slano jelo od prhkog tijesta poslužiti na 2 tanjura
- Jedan tanjur za prezentaciju jela
- Jedan tanjur za ocjenjivače

**ZADANI OSNOVNI SASTOJCI** koje jelo mora sadržavati:

- Osnovno prhko tijesto
- Polutvrđi sir i šunka

## DODATNI SASTOJCI

- Uz zadane sastojke natjecatelji će, prema popisu trebovanja i dopuštenoj košarici namirnica, dobiti ostale namirnice u svojoj košarici namirnica
- Popis zajedničkih namirnica bit će na vrijeme objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka kako bi se učenici sa svojim mentorima što bolje pripremili za natjecanje
- Popis odabranih namirnica iz zajedničke košarice mora biti poznat dva mjeseca prije natjecanja

POPIS NAMIRNICA ZA IZRADU SLANOG JELA OD PRHKOG TIJESTA

- osigurava organizator / domaćin natjecanja

- Pšenično brašno oštro
- Pšenično glatko brašno
- Slanina
- Svježi sir
- Polutvrđi sir
- Šunka
- Maslac
- Margarin
- Lisnato povrće -špinat, blitva
- Poriluk
- Jaja
- Kiselo vrhnje
- Jogurt
- Prašak za pecivo
- Sol
- Ulje
- Papar
- Začini (peršinov list, vlasac)

CJELINA	KRITERIJ	BODOVI		
		PROSUDBA	MJERENJE	UKUPNO
A	Receptura i plan rada	3	5	8
B	Tehnike rada	3	5	8
C	Higijena	6	10	16
D	Alati i oprema	6	5	11
E	Tehnološki postupak izrade jela	3	15	18
F	Izgled jela	9	5	14
G	Okus jela	15	5	20
H	Prezentacija jela	-	5	5
<b>UKUPNO</b>		45	55	100

OCJENJIVAČKI LIST ZA IZRADU SLANOG JELA – regionalno natjecanje

Kriteriji vrednovanja	Metoda vrednovanja	Elementi kriterija koji se vrednuju	Opis bodovanja	Raspon bodova	Ostvareno bodova
<b>A</b>					
A1	<b>P</b>	Pripremni radovi i redosljed radnji	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije pripremio radno mjesto i namirnice prema pravilima struke, vrši krivi redosljed radnji</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je djelomično pripremio namirnice i radno mjesto</p> <p><b>2 boda</b> - priprema radnog mjesta zadovoljava standard struke, organiziran je početak rada</p> <p><b>3 boda</b> - natjecatelj izvrsno poznaje redosljed radnji i izvrsno je pripremio namirnice i radno mjesto</p>	0-3	
A2	<b>M</b>	Sastavljanje recepture	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije pripremio recepturu na propisanom obrascu, receptura ne sadrži potrebne elemente ( popis namirnica, normativ, postupak izrade), natjecatelj navodi nedopuštene namirnice za izradu jela</p> <p><b>5 bodova</b>- receptura ima sve potrebne elemente, izbor namirnica je u skladu s košaricom namirnica</p>	0-5	
<b>B</b>					
B1	<b>P</b>	Racionalno korištenje namirnica, rezanje i oblikovanje	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj neracionalno koristi namirnice, nedovoljna iskorištenost namirnica i veliki otpad</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je djelomično iskorištava namirnice, nepravilno reže i oblikuje namirnice</p> <p><b>2 boda</b> - dobra iskorištenost namirnica, racionalna upotreba začina i mirodija u skladu s recepturom</p> <p><b>3 boda</b> - natjecatelj potpuno iskorištava namirnice, rezanje i oblikovanje je iznad industrijskog standarda</p>	0-3	
B2	<b>M</b>	Pravilan omjer namirnica prema normativu	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj ne prati normativ prema recepturi, krivo važe namirnice</p> <p><b>5 bodova</b>- namirnice su odmjerene točno prema recepturi, količina jela u tanjuru odgovara normativu</p>	0-5	
<b>C</b>					
C1	<b>P</b>	Higijena namirnica	<p><b>0 bodova</b> - higijenski standardi natjecatelja u rukovanju namirnicama su ispod industrijskog standarda struke</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj je djelomično ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica ( rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a)</p> <p><b>2 boda</b> - natjecatelj ostvaruje higijenske standarde koje zadovoljavaju industrijski standard</p> <p><b>3 boda</b> - natjecatelj izvrsno poštuje higijenu namirnica u odnosu na HACCP i očekivanje standarda struke</p>	0-3	

C2	P	Higijena radnog prostora	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu radnog prostora (pod, radni stol, posuđe, pribor)</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj griješi u higijeni radnog prostora ( ne koristi sredstva za pranje), ali zadovoljava standard struke</p> <p><b>2 boda</b> - natjecatelj ostvaruje higijenske standarde radnog prostora koji zadovoljavaju industrijski standard</p> <p><b>3 boda</b> - natjecatelj je potpuno ostvario higijenske standarde za higijenu radnog prostora</p>	0-3	
C3	M	Osobna higijena	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde osobne higijene, što uključuje nedostatak truda da se to postigne</p> <p><b>5 bodova</b>- natjecatelj je ostvario higijenske standarde osobne higijene u skladu sa standardima struke</p>	0-5	
C4	M	Higijena radne odjeće i obuće	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde radne odjeće i obuće</p> <p><b>5 bodova</b>- natjecatelj je ostvario higijenske standarde radne odjeće i obuće u skladu sa standardima struke</p>	0-5	
D					
D1	P	Primjena alata i opreme	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nepravilno i nesigurno rukuje alatima i opremom</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj zadovoljavajuće, ali skromno primjenjuje alate i opremu</p> <p><b>2 boda</b> -primjena alata i opreme zadovoljavaju industrijski standard/ standard struke</p> <p><b>3 boda</b> - natjecatelj u potpunosti koristi alat i opremu u izvrsnoj izvedbi u odnosu na očekivanje standarda struke</p>	0-3	
D2	P	Korištenje termičkih uređaja	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj neracionalno koristi termičke uređaje (ostaju upaljeni nakon uporabe, zagrijavanje na neadekvatnu temperaturu i sl. )</p> <p><b>1 bod</b> - korištenje termičkih uređaja prati tehnološki postupak i zadovoljava standard struke</p> <p><b>2 boda</b> - natjecatelj pravilno i sigurno koristi termičke uređaje</p> <p><b>3 boda</b> - natjecatelj izvrsno poznaje i koristi termičke uređaje</p>	0-3	
D3	M	Pospremanje radnog mjesta nakon rada	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nakon rada nije pospremio radno mjesto</p> <p><b>5 boda</b>- natjecatelj je ostvario sve potrebne radnje po završetku radnih operacija i pospremio radno mjesto</p>	0-5	
E					

E1	P	Upotreba uređaja za tehnološki postupak	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj koristi uređaje na način koji je ispod industrijskog standarda/standarda struke ili ih ne koristi u dovoljnoj mjeri</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj uređaje koristi pravilno i sigurno poštujući mjere zaštite na radu</p> <p><b>2 boda</b> - natjecatelj vrlo dobro poznaje karakteristike uređaja i način primjene u tehnološkom postupku te ih adekvatno i sigurno koristi</p> <p><b>3 boda</b> - natjecatelj izvrsno poznaje i sa sigurnošću primjenjuje uređaje u svom radu</p>	0-3	
E2	M	Pravilna temperatura tehnološkog postupka	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije odabrao pravilnu temperaturu pečenja, nije prethodno i na vrijeme zagrijao pećnicu</p> <p><b>5 bodova</b>- natjecatelj je odabrao pravilnu temperaturu pečenja, dobro poznaje pravila pečenja, na vrijeme je uključio pećnicu</p>	0-5	
E3	M	Vrijeme termičke obrade	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije pravilno odredio vrijeme pečenja (tijesto je prepečeno ili nedovoljno pečeno)</p> <p><b>5 bodova</b>- natjecatelj je pravilno odredio vrijeme termičke obrade i na vrijeme završio pečenje</p>	0-5	
E4	M	Vremenski okvir izrade	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nije u zadanom vremenu izradio zadatak</p> <p><b>5 bodova</b>- natjecatelj je izradio i prezentirao jelo u zadanom vremenskom okviru izrade</p>	0-5	
<b>F</b>					
F1	P	Kombinacije namirnica	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj nedovoljno kombinira namirnice, što uključuje nedostatak truda i kreativnosti</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj djelomično kombinira namirnice, nedovoljna iskorištenost ponuđenih namirnica iz košarice</p> <p><b>2 boda</b> - natjecatelj kombinira namirnice tako da zadovoljava industrijske standarde, prisutan je određen stupanj kreativnosti</p> <p><b>3 boda</b> - natjecatelj izvrsno poznaje i primjenjuje kombinacije namirnica, sve komponente su određene prema pravilima struke, prezentacija je iznad standarda struke</p>	0-3	
F2	P	Dekoracija jela na tanjuru	<p><b>0 bodova</b> -nedostatak kreativnosti, boje i kompozicije, prisutni otisci prstiju na tanjuru, tanjuri nisu čisti</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj djelomično dekorira zadano jelo, vizualna pravilnost zadovoljava industrijski standard</p> <p><b>2 boda</b> - dekoracija ima zadovoljavajući oblik i čistoću, primjerena je količinom jelu na tanjuru, prisutna je kreativnost natjecatelja</p> <p><b>3 boda</b> - izvanredna izvedba dekoracije jela u odnosu na očekivanje industrijskog standarda/standarda struke</p>	0-3	

F3	P	Prepoznatljivost jela prema zadanoj temi	<p><b>0 bodova</b> - nije prisutna prepoznatljivost jela prema zadanoj temi, receptura ne prati zadatak, postupak izrade nije odgovarajući</p> <p><b>1 bod</b> - izvedba jela je jednostavna, jelo je u skladu sa zadanom temom, svi zadani elementi su zastupljeni</p> <p><b>2 boda</b> - natjecatelj dobro obrađuje zadanu temu, jelo je prepoznatljivo po svim kriterijima, kreativno su iskorištene namirnice iz košarice</p> <p><b>3 boda</b> - natjecatelj izvrsno obrađuje zadanu temu, jelo ispunjava zadane kriterije, tema je potpuno pogođena, zanimljivo i kreativno kombiniranje namirnica iz košarice</p>	0-3	
F4	M	Količina jela na tanjuru	<p><b>0 bodova</b> - količina prezentiranog jela na tanjuru nije odgovarajuća ( previše ili premalo izloženog jela)</p> <p><b>5 bodova</b>- natjecatelj je pravilno i u skladu s normativima i pravilima struke izložio jelo na tanjuru, količina jela na tanjuru odgovara očekivanom industrijskom standardu</p>	0-5	
<b>G</b>					
G1	P	Kombinacije sastojaka	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj ne kombinira namirnice, nedostatak u okusu jela, izostanak kreativnosti</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj djelomično i skromno koristi namirnice iz košarice, prisutne su jednostavne kombinacije okusa</p> <p><b>2 boda</b> - natjecatelj dobro poznaje okuse namirnica i sljubljivanje okusa, prisutna je kreativnost, zanimljive kombinacije sastojaka u izvedbi koja do određene mjere nadilazi industrijski standard</p> <p><b>3 boda</b> - visok stupanj kreativnosti, natjecatelj izvrsno poznaje i primjenjuje kombinacije sastojaka, prisutna je usklađenost okusa, okus je zaokružen i karakterističan za proizvod</p>	0-3	
G2	P	Primjena začina/mirodija	<p><b>0 bodova</b> - natjecatelj ne primjenjuje pravilno začine i mirodije, količina začina/mirodija je neodgovarajuća</p> <p><b>1 bod</b> - natjecatelj skromno koristi začine i mirodije u izradi jela, nedostatak kreativnosti</p> <p><b>2 boda</b> - natjecatelj sigurno koristi začine, eksperimentira s okusima, primjena začina zadovoljava standarde struke</p> <p><b>3 boda</b> - visok stupanj kreativnosti, natjecatelj izvrsno primjenjuje začine i mirodije u izradi i u prezentaciji jela, prisutna je usklađenost boja i okusa, okus jela je iznad industrijskog standarda / standarda struke</p>	0-3	

G3	P	Sklad okusa pripremljenog jela	<p><b>0 bodova</b> - okusi su ne slažu, kombinacije okusa su ispod standarda struke</p> <p><b>1 bod</b> - okus jela je preintenzivan ili izostaje, okus jela nije karakterističan za zadano jelo, kombinacije sastojaka zadovoljavaju standarde struke</p> <p><b>2 boda</b> - natjecatelj dobro poznaje sklad okusa i poigrava se raznim okusima u pripremi jela, prisutna je kreativnost, okus jela je zanimljiv i primjeren upotrijebljenim sastojcima</p> <p><b>3 boda</b> - visok stupanj kreativnosti, natjecatelj izvrsno poznaje i primjenjuje okuse u izradi jela, prisutna je usklađenost okusa, izvedba jela je iznad industrijskog standarda / standarda struke</p>	0-3	
G4	P	Tekstura jela	<p><b>0 bodova</b> - tekstura tijesta nije zadovoljavajuća, tijesto se raspada, mrvi se, ili je gnjecavo, debljina tijesta je neujednačena, nadjev je pregust ili prerijedak, grudvičaste teksture</p> <p><b>1 bod</b> - prhko tijesto zadovoljava standarde struke, nadjev ne zadovoljava ili obratno</p> <p><b>2 boda</b> - prhko tijesto, nadjev i/ili umak zadovoljavaju standarde struke</p> <p><b>3 boda</b> - izvrsno pečeno prhko tijesto, pravilna tekstura, ne puca, pravilne tvrdoće, izvanredna tekstura tijesta i nadjeva u odnosu na očekivanje industrijskog standarda/standarda struke</p>	0-3	
G5	P	Ukupan doživljaj okus/miris	<p><b>0 bodova</b> - ukupan doživljaj okusa i mirisa je ispod standarda struke (prejak ili preslab), prisutan "izostanak" okusa</p> <p><b>1 bod</b> – okus i miris djelomično odgovaraju industrijskom standardima/standardima struke</p> <p><b>2 boda</b> - natjecatelj dobro poznaje sklad okusa, prisutna je kreativnost, postignut je sklad okusa i mirisa, izvedba zadovoljava standard struke</p> <p><b>3 boda</b> – okus potpun, miris izražen i ugodan, zaokružen, ukupan doživljaj okusa i mirisa je karakterističan za proizvod</p>	0-3	
G6	M	Temperatura izloženog jela	<p><b>0 bodova</b> - temperatura izloženog jela ne odgovara pravilima struke</p> <p><b>5 bodova</b>- natjecatelj je pravilno izložio jelo poštujući temperaturu izlaganja prema recepturi i standardima struke</p>	0-5	
H					
H1	M	Prezentacija jela	<p><b>0 bodova</b> – natjecatelj loše prezentira jelo, ne može objasniti sastav i način izrade, opis jela je neuvjerljiv, ispod standarda struke, nedostatak kreativnosti i promocije proizvoda</p> <p><b>5 bodova</b>- pravilno prezentirano jelo, opis je kreativan i zanimljiv, natjecatelj iznosi sve relevantne činjenice o sastavu jela i načinu pripreme sigurno i uvjerljivo</p>	0-5	

## Napomena:

Bodovanje prosudbom koristi se sljedećim rasponom bodova:

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

Bodovanjem mjerenjem moguće je dodijeliti samo maksimalni broj bodova ili nulu.

Tijekom procesa vrednovanja i bodovanja mjerenjem ne dodjeljuju se parcijalni bodovi.

U slučaju da natjecatelji prilikom vrednovanja ostvare isti broj bodova:

- bolje rangiran je natjecatelj koji je ostvario više bodova u KRITERIJU G - Okus i miris jela
- ako natjecatelji i dalje imaju jednak broj bodova, bolje rangiran je natjecatelj koji je ostvario više bodova u KRITERIJU F - Izgled jela
- konačnu odluku o boljem poretku, ako zato postoji potreba, daje KRITERIJ D - Tehnološki postupak izrade jela



PROPISANI OBRAZAC RECEPTURE  
ZA REGIONALNO (MEĐUŽUPANIJSKO) NATJECANJE

**Obrazac recepture**

**Naziv jela:**

**Receptura – normativ:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Priprema:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Potpis natjecatelja:**

---