

MODEL ZADATKA ZA DISCIPLINU SLASTIČARSTVO ZA REGIONALNO NATJECANJE se sastoji od 3 modula

REGIONALNO NATJECANJE

| CJELIN | | KRITERIJ | BODOVI | | |
|--------|--|--|----------|----------|--------|
| A | | | | | |
| | | | PROSUDBA | MJERENJE | UKUPNO |
| A | | Tijesta i nadjevi | 25 | 5 | 30 |
| B | | Tijesta, smjese, kreme, umaci, glazure (individualni desert) | 50 | 10 | 60 |
| C | | Prezentacija i promocija proizvoda | 10 | | 10 |
| | | UKUPNO | | | 100 |

- **Modul 1:** Tijesta i nadjevi
- **Modul 2:** Tijesta, smjese, kreme, umaci, glazure (individualni desert)
- **Modul 3:** Prezentacija i promocija proizvoda

Vrijeme za izradu sva tri modula je 5 sati.

OPIS MODELA ZADATKA ZA REGIONALNO NATJECANJE

- regionalno natjecanje za natjecatelje iz Slastičarstva održat će se u jednom danu u trajanju od 5 sati za izradu sva tri modula
- moduli 1. i 2. se neće razdvajati, što znači da natjecatelji mogu raditi oba modula paralelno dok će modul 3. Prezentacija i promocija proizvoda biti kad natjecatelji završe praktični dio izrade zadanih slastica
- na regionalnom natjecanju nema tajanstvenih namirnica niti tajanstvenih modula
- natjecatelji moraju sa sobom imati sanitarnu iskaznicu i identifikacijsku ispravu
- za vrijeme natjecanja natjecatelji se mogu koristiti svojom recepturom koje trebaju biti isprintane na A4 formatu u dva primjerka i spremljene u košuljice. Jedan primjerak koristi učenik, a drugi ide Prosudbenom povjerenstvu

Modul 1. Tijesta i nadjevi

ZADATAK:

Dizano tijesto - Orehnjača

- izrada Orehnjače od dizanog tijesta koja smije težiti od 800 g do 1000 g
- poslužuje se na četiri tanjura, 2 tanjura za Prosudbeno povjerenstvo, 2 za izložbeni stol
- na tanjuru trebaju biti dva komada Orehnjače
- natjecatelj ima 15 minuta vremena za pripremu radne jedinice, preuzimanje namirnica, slaganje pribora i alata

Modul 2. Tijesta, smjese, kreme, umaci, glazure

ZADATAK:

Individualni desert - ekleri, krema, glazura

- izrada eklera, kreme po izboru i glazure po izboru
- poslužuju se na 4 tanjura po dva eklera na svakom tanjuru čija ukupna težina smije biti između 150 g i 180 g, 2 tanjura za Prosudbeno povjerenstvo, 2 za izložbeni stol
- Individualni desert za jednu osobu koji je u komadu, može se poslužiti na pladnjevima ili samostalno na tanjuru, ne mora nužno imati dekoraciju kao restoranski desert, to je desert koji se može kupiti i ponijeti za razliku od restoranskog deserta i može biti težine od 150 g do 180 g

● **Modul 3. Presentacija i promocija proizvoda**

ZADATAK:

Presentacija i promocija proizvoda

- pri završetku praktičnog rada i nakon ocjenjivanja slastica natjecatelji će prezentirati pomoću PP svoje slastice iz dva gore navedena modula
- prezentacija treba sadržavati osnovne informacije o slastici, ukratko povijest slastice, podrijetlo ako se zna, učestalost pripremanja i posluživanja, gdje, u kojim prigodama. Treba biti prikazan tijek pripreme za natjecanje, fotografije sa pripremanja u školskom kabinetu. Natjecatelj treba promovirati proizvod tj. slasticu koju je izradio i objasniti zašto bi njegova slastica bila najbolji izbor za kupca ili gosta
- prezentacija po modulu ne smije biti duža od 15 minuta

REGIONALNO NATJECANJE - OCJENJIVAČKI LISTIĆ

Modul 1. Tijesta i nadjevi

ZADATAK: Dizano tijesto - Orehnjača

| A | | Kriterij bodovanja | Opisi bodova | Max. bodova | Dstvareno bodova |
|----|---|------------------------------------|---|-------------|------------------|
| A1 | P | Priprema namirnica i radnog mjesta | <p>0 bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, natjecatelj nije pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke</p> <p>1 bod - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i>, natjecatelj je djelomično pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke</p> <p>2 boda - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i>, natjecatelj je pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke</p> | 2 | |
| A2 | P | Tehnologija izrade dizanog tijesta | <p>0 bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, natjecatelj ne poznaje tehnologiju izrade dizanog tijesta i oblikovanja</p> <p>1 bod - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i>, natjecatelj djelomično poznaje tehnologiju izrade dizanog tijesta (priprema kvasca, zamjes tijesta, fermentacija, premjes, valjanje, oblikovanje)</p> <p>2 boda - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> natjecatelj dobro poznaje tehnologiju izrade dizanog tijesta (priprema kvasca, zamjes tijesta, fermentacija, premjes, valjanje i oblikovanje)</p> <p>3 boda - <i>izvršna izvedba prema standardu struke</i>, natjecatelj izvrsno poznaje i primjenjuje tehnologiju izrade dizanog tijesta, dobro organizira rad i dobro upravlja vremenom</p> | 3 | |

| | | | | | |
|----|---|-------------------|--|---|--|
| A3 | P | Izrada nadjeva | <p>0 bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, natjecatelj ne poznaje tehnologiju izrade nadjeva od oraha</p> <p>1 bod - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i>, natjecatelj djelomično poznaje tehnologiju izrade nadjeva od oraha</p> <p>2 boda - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> natjecatelj dobro poznaje tehnologiju izrade i primjenu nadjeva od oraha</p> <p>3 boda - <i>izvršna izvedba prema standardu struke</i>, natjecatelj izvršno poznaje i primjenjuje tehnologiju izrade nadjeva od oraha za Orehnjaču</p> | 3 | |
| A4 | P | Pečenje Orehnjače | <p>0 bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, natjecatelj ne poznaje pravila ispravnog pečenja slastice od dizanog tijesta (temperaturu pećnice i vrijeme pečenja)</p> <p>1 bod - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i>, natjecatelj djelomično poznaje pravila ispravnog pečenja slastice od dizanog tijesta (temperaturu pećnice i vrijeme pečenja)</p> <p>2 boda - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> natjecatelj dobro poznaje pravila ispravnog pečenja slastice od dizanog tijesta (temperaturu pećnice i vrijeme pečenja)</p> <p>3 boda - <i>izvršna izvedba prema standardu struke</i>, natjecatelj izvršno poznaje i primjenjuje pravila ispravnog pečenja Orehnjače – orehnjača je jednake boje po cijeloj površini, nije prepečene, nije popucala, mekana na dodir</p> | 3 | |
| A5 | P | Okus i tekstura | <p>0 bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, okus i miris nisu karakteristični za proizvod i nadjev (neugodan okus, kisel, gorak, tijesto i nadjev se raspadaju ili rasipaju)</p> <p>1 bod - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i>, okus i miris po kvascu, intenzivan, preslatko ili nije dovoljno slatko, boja kore neujednačena, tijesto mjestimično raspucano</p> <p>2 boda - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> ugodan miris, okus zaokružen i karakterističan za proizvod, površina kore ima ujednačenu boju, tijesto ima mali broj mjehurića-pravilno je obrađeno</p> <p>3 boda - <i>izvršna izvedba prema standardu struke</i>, okus potpun, karakterističan za Orehnjaču, miris izražen, površina jednoliko obojana, glatka i sjajna, tekstura</p> | 3 | |

| | | | | | |
|-----|---|--|---|---|--|
| | | | tijesta s malo mjehurića, tijesto pravilno obrađeno, mekano, nije popucalo | | |
| A6 | P | Vizualni aspekt (struktura tijesta i nadjeva, omjer tijesta i nadjeva) | <p>0 bodova - izvedba ispod standarda struke, vanjska površina kore jako neujednačena i nije svojstvena Orehnjači (jako blijeda, tamnosmeđa, pregorena), površina/kora bez sjaja, s jako puno tamnih, pregorenih mrlja, pregorenog dna, jako raspucana, debljina kore nejednolična (pretanka ili predebela) u svim dijelovima, pretvrda ili premekana</p> <p>1 bod - izvedba djelomično zadovoljava standard struke, površina kore manje zagorena, djelomično raspucana, omjer tijesta i nadjeva neujednačen, tijesto tvrdo</p> <p>2 boda - izvedba zadovoljava standard struke, površina kore mjestimično neujednačena, tijesto ima mali broj mjehurića-pravilno je obrađeno, debljina tijesta i nadjeva jednolična u svim dijelovima</p> <p>3 boda - izvrsna izvedba prema standardu struke, boja površina kore potpuno ujednačena, odnos debljine tijesta i nadjeva ravnomjeran u svim dijelovima, tijesto nije nigdje raspucano</p> | 3 | |
| A7 | P | Iskorištenost namirnica | <p>0 bodova - nedovoljna iskorištenost dobivenih namirnica</p> <p>1 bod - djelomična iskorištenost namirnica</p> <p>2 boda - dobra iskorištenost namirnica</p> <p>3 boda - potpuna iskorištenost</p> | 3 | |
| A8 | P | Razvrstavaje otpada | <p>0 bodova - nedovoljno i nepravilno razvrstavanje otpada</p> <p>1 bod – djelomično i nepravilno razvrstavanje otpada</p> <p>2 boda - pravilno razvrstavanje otpada</p> <p>3 boda – vrlo mala količina otpada ili ga uopće nema i potpuno pravilno razvrstavanje otpada</p> | 3 | |
| A9 | M | Količina i zastupljenost svih elemenata | <p>0 bodova - količina namirnica ne odgovara zadanom i nisu zastupljeni svi zadani elementi</p> <p>1 bod - količina namirnica je primjerena zadatku i svi zadani elementi su zastupljeni</p> | 1 | |
| A10 | M | Poštivanje zadane težine | <p>0 bodova - zadan težina nije postignuta</p> <p>1 bod - zadana težina je postignuta</p> | 1 | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|----|--|
| A11 | M | Higijena namirnica | <p>0 bodova - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica</p> <p>1 bod - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica</p> | 1 | |
| A12 | M | Higijena radnog prostora | <p>0 bodova - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu radnog prostora</p> <p>1 bod - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za higijenu radnog prostora</p> | 1 | |
| A13 | M | Osobna higijena | <p>0 bodova - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za osobnu higijenu</p> <p>1 bod - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za osobnu higijenu</p> | 1 | |
| A14 | M | Pravilno i sigurno rukovanje uređajima i priborom | <p>0 bodova - natjecatelj uređaje i pribor ne koristi pravilno i sigurno</p> <p>1 bod - natjecatelj uređaje i pribor koristi na pravilan i siguran način</p> | 1 | |
| A15 | M | Vremenski okvir izrade | <p>0 bodova - natjecatelj nije u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> <p>1 bod - natjecatelj je u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> | 1 | |
| Dizano tijesto-Orehnjača (prosudba+mjerenje) UKUPNO | | | | 30 | |

OCJENJIVAČKI LISTIĆ MODUL 2.

Modul 2. Tijesta, smjese, kreme, umaci, glazure

ZADATAK: Individualni desert (ekleri, krema, glazura)

| A | Kriterij bodovanja | Opisi bodova | Max. bodova | Ostvareno bodova |
|----------|--|---|--------------------|-------------------------|
| A1 | P Priprema namirnica i radnog mjesta | 0 bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i> , natjecatelj nije pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke 1 bod - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> , natjecatelj je djelomično pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke 2 boda - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> , natjecatelj je pripremio namirnice i radno mjesto prema pravilima struke | 2 | |
| A2 | P Tehnologija izrade hrustavog tijesta | 0-2 bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i> , natjecatelj ne poznaje tehnologiju izrade hrustavog tijesta 3-5 bodova - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i> , natjecatelj djelomično poznaje tehnologiju izrade hrustavog tijesta (kuhanje vode i masnoće, dodavanje brašna i kuhanje, hlađenje, umiješavanje jaja) 6-8 boda - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> natjecatelj dobro poznaje tehnologiju izrade hrustavog tijesta (kuhanje vode i masnoće, dodavanje brašna i kuhanje, hlađenje, umiješavanje jaja) 9-10 boda - <i>izvršna izvedba prema standardu struke</i> , natjecatelj izvršno poznaje i primjenjuje tehnologiju izrade hrustavog tijesta dobro organizira rad i dobro upravlja vremenom | 10 | |
| A3 | P Oblikovanje eklera | 0 bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i> , natjecatelj ne poznaje tehniku oblikovanja eklera 1 bod - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i> , natjecatelj djelomično poznaje tehniku oblikovanja eklera (pomoću slastičarske vrećice za ukrašavanje s odgovarajućim nastavkom, odgovarajući razmak na limu za pečenje) 2 boda - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> natjecatelj dobro poznaje tehniku izrade eklera (pomoću slastičarske vrećice za ukrašavanje s odgovarajućim nastavkom, odgovarajući razmak na limu za pečenje) 3 boda - <i>izvršna izvedba prema standardu struke</i> , natjecatelj izvršno poznaje i primjenjuje tehniku izrade eklera, dobro organizira rad i dobro upravlja vremenom | 3 | |

| | | | | | |
|----|---|------------------------------------|--|---|--|
| A4 | P | Pečenje i temperatura pećnice | <p>0 bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, natjecatelj nije na vrijeme zagrijao pećnicu na odgovarajuću temperaturu (220°C) i ne poznaje postupke za pravilno pečenje slastica od hrustavog tijesta</p> <p>1 bod - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i>, natjecatelj djelomično poznaje postupke za pravilno pečenje slastica od hrustavog tijesta (na vrijeme je uključio pećnicu ali ne na odgovarajuću temperaturu, pećnicu otvara u prvih 15 minuta pečenja)</p> <p>2 boda - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> natjecatelj dobro poznaje postupke za pravilno pečenje eklera</p> <p>3 boda - <i>izvršna izvedba prema standardu struke</i>, natjecatelj izvršno poznaje i primjenjuje postupke za pravilno pečenje eklera i pravilnu temperaturu pećnice, dobro organizira rad i dobro upravlja vremenom</p> | 3 | |
| A5 | P | Tehnologija izrade kreme po izboru | <p>0-1 bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, natjecatelj ne poznaje tehniku izrade kreme</p> <p>2-4 boda - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i>, natjecatelj djelomično poznaje tehniku izrade kreme (kuhana, tučena ili miješana krema)</p> <p>4-6 bodova - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> natjecatelj dobro poznaje tehniku izrade kreme po izboru (kuhana, tučena, miješana krema)</p> <p>7-8 bodova - <i>izvršna izvedba prema standardu struke</i>, natjecatelj izvršno poznaje i primjenjuje tehniku izrade kreme po izboru dobro organizira rad</p> | 8 | |
| A7 | P | Punjenje eklera | <p>0-bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, natjecatelj ne poznaje tehniku i način punjenja eklera kremom (nepravilno držanje slastičarske vrećice za ukrašavanje, pogrešan izbor nastavka za vrećicu, neuredan rad)</p> <p>1 bod - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i>, natjecatelj djelomično poznaje tehniku i način punjenja eklera kremom</p> <p>2 boda - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> natjecatelj dobro poznaje tehniku i način punjenja eklera kremom</p> <p>3 boda - <i>izvršna izvedba prema standardu struke</i>, natjecatelj izvršno poznaje i primjenjuje tehniku i način punjenja eklera</p> | 3 | |
| A8 | p | Izrada glazure po izboru | <p>0 bodova - <i>izvedba ispod standarda struke</i>, natjecatelj ne poznaje tehniku izrade glazure bilo da je to čokoladna glazura, karamel glazura, šećerna ocaklina, preljevi)</p> <p>1 bod - <i>izvedba djelomično zadovoljava standard struke</i>, natjecatelj djelomično poznaje tehniku izrade glazure</p> <p>2 boda - <i>izvedba zadovoljava standard struke</i> natjecatelj dobro</p> | 3 | |

| | | | | | |
|-----|---|---|---|----|--|
| | | | <p>poznaje tehniku izrade glazure</p> <p>3 boda - izvrsna izvedba prema standardu struke, natjecatelj izvrsno poznaje i primjenjuje tehniku izrade glazure</p> | | |
| A9 | P | Okus i tekstura | <p>0-2 boda - izvedba ispod standarda struke, okus i miris nisu karakteristični za slasticu i kremu (zagoreno/nedovoljno pečeno, neslatko/preslatko, zrnasta tekstura kreme, pregusta/prerijetka krema, prerijetka/pretvrda glazura)</p> <p>3-5 boda - izvedba djelomično zadovoljava standard struke, okus i tekstura djelomično zadovoljavaju standard struke za eklere s kremom (tijesto dobro a krema ne zadovoljava i obrnuto, glazura djelomično dobra)</p> <p>6-8 boda - izvedba zadovoljava standard struke ugodan miris, okus zaokružen i karakterističan za slasticu, tekstura pravilna</p> <p>9-10 boda - izvrsna izvedba prema standardu struke, okus potpun, karakterističan za Eklere s odgovarajućom kremom i glazurom, tekstura potuno pravilna</p> | 10 | |
| A10 | P | Vizualni aspekt (kreativnost, prezentacija, boje) | <p>0 boda - izvedba ispod standarda struke, neujednačeni ekleri, preveliki ili premali, loša prezentacija, neuredan tanjur, nesklad boja</p> <p>1 bod - izvedba djelomično zadovoljava standard struke, nizak stupanj kreativnosti, prezentacija na tanjuru i sklad boja djelomično zadovoljavaju standard struke</p> <p>2 boda - izvedba zadovoljava standard struke, prezentacija na tanjuru zadovoljavajuća, prisutan određen stupanj kreativnosti, sklad boja zadovoljavajući</p> <p>3 boda - izvrsna izvedba prema standardima struke. Visok stupanj kreativnosti, prezentacija iznad industrijskog standarda struke, potpuna usklađenost boja</p> | 3 | |
| A11 | P | Iskorištenost namirnica | <p>0 boda - nedovoljna iskorištenost dobivenih namirnica</p> <p>1 bod - djelomična iskorištenost namirnica</p> <p>2 boda - dobra iskorištenost namirnica</p> <p>3 boda - potpuna iskorištenost</p> | 3 | |
| A12 | P | Razvrstavanje otpada | <p>0 boda - nedovoljno i nepravilno razvrstavanje otpada</p> <p>1 bod – djelomično i nepravilno razvrstavanje otpada</p> <p>2 boda - pravilno razvrstavanje otpada</p> <p>3 boda – vrlo mala količina otpada ili ga uopće nema i potpuno pravilno razvrstavanje otpada</p> | 3 | |

| | | | | | |
|-----|---|---|--|---|--|
| A14 | M | Količina i zastupljenost svih elemenata | <p>0 bodova - količina namirnica ne odgovara zadanom i nisu zastupljeni svi zadani elementi</p> <p>1 bod - količina namirnica je primjerena zadatku i svi zadani elementi su zastupljeni</p> | 1 | |
| A15 | M | Poštivanje zadane težine | <p>0 bodova - zadan težina nije postignuta</p> <p>1 bod - zadana težina je postignuta</p> | 1 | |
| A16 | M | Veličina i jednak izgled svih eklera po visini i dužini | <p>0 bodova – veličina i jednak izgled svih eklera po visini i dužini nije postignut</p> <p>1 bod - veličina i jednak izgled svih eklera po visini i dužini je postignut</p> | 1 | |
| A17 | M | Čistoća tanjura | <p>0 bodova - čistoća tanjura ne odgovara pravilima struke</p> <p>1 bod - čistoća tanjura odgovara pravilima struke</p> | 1 | |
| A18 | M | Higijena namirnica | <p>0 bodova - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica</p> <p>1 bod - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za higijenu namirnica</p> | 1 | |
| A19 | M | Higijene radnog prostora | <p>0 bodova - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za higijenu radnog prostora</p> <p>1 bod - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za higijenu radnog prostora</p> | 1 | |
| A20 | M | Osobna higijena | <p>0 bodova - natjecatelj nije ostvario higijenske standarde za osobnu higijenu</p> <p>1 bod - natjecatelj je ostvario higijenske standarde za osobnu higijenu</p> | 1 | |
| A21 | M | Pravilno i sigurno rukovanje uređajima i priborom | <p>0 bodova - natjecatelj uređaje i pribor ne koristi pravilno i sigurno</p> <p>1 bod - natjecatelj uređaje i pribor koristi na pravilan i siguran način</p> | 1 | |
| A22 | M | Vremenski okvir izrade | <p>0 bodova - natjecatelj nije u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> <p>1 bod - natjecatelj je u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> | 1 | |

| | | | |
|--|--|----|--|
| Individualni desert - ekleri, krema, glazura UKUPNO | | 60 | |
|--|--|----|--|

OCJENJIVAČKI LISTIĆ ZA MODUL 6.

| Modul 6. Presentacija i promocija proizvoda | | | | | |
|---|----------|---------------------------------------|--|-----------|------------------|
| F | Modul 6: | Kriterij bodovanja | | Maxbodova | Ostvareno bodova |
| F1 | P | Vještine prezentiranja i komunikacije | <p>0 bodova - izvedba ispod standarda struke, vrlo loša prezentacija, prekratka/preduga, loše vještine komuniciranja, izostanak promocije proizvoda</p> <p>1-2 boda - izvedba djelomično zadovoljava standarde struke, prezentacija kao i komunikacijske vještine djelomično zadovoljavaju standarde struke, neuvjerljiva promocija proizvoda</p> <p>3-4 boda - izvedba zadovoljava standard struke, prezentacija i komunikacijske vještine uglavnom zadovoljavaju standardima</p> <p>5-6 bodova - izvrsna izvedba prema standardima struke, izvrsna, zanimljiva prezentacija i uvjerljiva promocija proizvoda</p> | 6 | |
| F2 | P | Pogođenost teme, kreativnost | <p>0 bodova - izvedba ispod standarda struke, promašena tema, izostanak kreativnosti</p> <p>1 bod - izvedba djelomično zadovoljava standarde struke, tema prezentacije je djelomično obrađena, nizak stupanj kreativnosti</p> <p>2 boda - izvedba zadovoljava standard struke, tema pogođena i dobro opisana</p> <p>3 boda - izvedba zadovoljava standard struke, potpuno pogođena i opisana tema, zanimljivo i kreativno iznesena prezentacija</p> | 3 | |
| F3 | P | Vremenski okvir | <p>0 bodova - natjecatelj nije u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> <p>1 bod - natjecatelj je u zadanom vremenskom roku izradio zadatak</p> | 1 | |
| Prezentacija (prosudba) UKUPNO | | | | 10 | |

