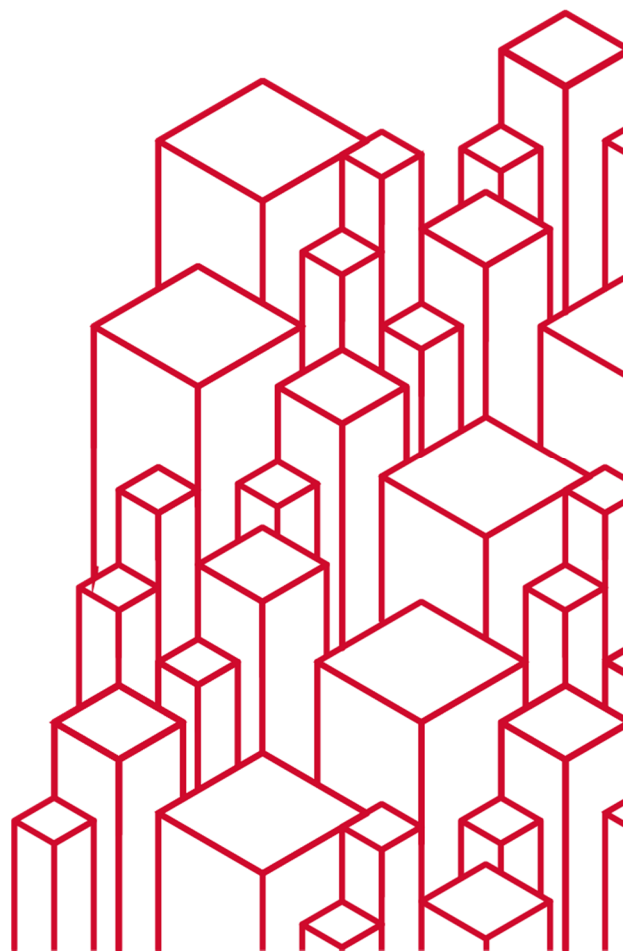


Upute za provedbu *online* izlučnih natjecanja učenika strukovnih škola u školskoj godini 2020./2021.

Disciplina:
Kuharstvo



Sadržaj

| | | |
|-------------|---|-----------|
| I. | Opće upute | 3 |
| 1.1. | Natjecanje u online okruženju | 3 |
| 1.2. | Prije natjecanja | 4 |
| 1.3. | Komunikacija | 4 |
| 1.4. | Zadatak za natjecanja | 5 |
| 1.5. | Za vrijeme natjecanja | 5 |
| 1.6. | Poteškoće tijekom natjecanja | 5 |
| 1.7. | Nakon natjecanja i prosudba | 6 |
| II. | Kratki opis zadatka i izlučnog natjecanja za disciplinu: KUHARSTVO | 7 |
| 2.1. | Specifična pravila i upute za disciplinu: KUHARSTVO | 8 |
| III. | Infrastrukturni popis | 9 |
| IV. | Opis opreme nužne za provedbu natjecanja online | 12 |

I. Opće upute

Zbog pandemije bolesti COVID-19 uzrokovane novim koronavirusom SARS-CoV-2, u školskoj godini 2020./2021. izlučna natjecanja učenika strukovnih škola održat će se **online**.

Sukladno, [Pravilima i uputama za organizaciju i provedbu natjecanja učenika strukovnih škola u školskoj godini 2020./2021.](#) svako izlučno natjecanje ima školu domaćina koja imenuje organizacijsko i prosudbeno povjerenstvo za izlučno natjecanje. Članove prosudbenog povjerenstva, školski administrator škole domaćina unosi u WSC-SINAS (<https://worldskills.asoo.hr>).

Prosudbeno povjerenstvo za izlučno natjecanje ocjenjuje sve učenike **online**, uključujući *i učenika(e) iz njihove škole*.

Mentor i učenik **potpisuju izjavu** kojom izjavljuju da je učenik radio samostalno. Potpisanu izjavu (kao skenirani pdf ili fotografija) mentor učenika mora poslati putem elektroničke pošte do kraja natjecanja Prosudbenom povjerenstvu za izlučno natjecanje.

Natjecanja će se provoditi na dogovorenoj platformi, odnosno konferencijskom alatu za online sastanke u obliku sastanka (primarno Teams, opcije Zoom, Google Classroom, Loomen, itd.), a što osigurava škola domaćin discipline.

Svaka **škola koja prijavljuje natjecatelja ili tim dužna je osigurati tehničke uvjete** za provođenje natjecanja u online okruženju (računalo(a) s kamerom ili mobilni(e) uređaj(e) s kvalitetnom kamerom, stabilna internetska veza i pristup dogovorenoj platformi). Poželjno je da svaka škola samostalno prije samog natjecanja testira opremu i položaj kamera (sukladno s uputom iz točke III. ovih Uputa) pokrećući online sastanak na istoj platformi na kojoj će se provoditi natjecanje.

1.1. Natjecanje u online okruženju

Škola domaćin mora za Prosudbeno povjerenstvo za izlučna natjecanja osigurati odgovarajući prostor, uz poštivanje epidemioloških mjera te internetsku vezu. Također poželjno je da svaki član/ica Prosudbenog povjerenstva ima svoje računalo ili ekran (pr. pametna ploča, televizor, itd.) na kojem će moći pratiti natjecanje učenika.

Škola domaćin u dogovorenoj platformi za online sastanke zakazuje sastanak pod nazivom:

„Izlučno natjecanje za NAZIV DISCIPLINE, datum održavanja“.

Svaki sudionik se spaja na sastanak putem poslane poveznice te mora jasno istaknuti svoje puno ime i prezime.

Vrijeme početka sastanka mora biti **minimalno 45 min** prije početka natjecanja. Prosudbeno povjerenstvo može predvidjeti i više vremena prije početka natjecanja.

Poveznicu na sastanak škola domaćin šalje:

- svim školama koje su prijavile učenike za izlučna natjecanja na toj virtualnoj lokaciji
- na adresu worldskillscroatia@asoo.hr.

Na poveznicu za online sastanak/natjecanje **može biti prijavljen samo natjecatelj** te nije dopušteno dodatno pristupanje od strane drugih osoba iz škole. Na poveznicu se može prijaviti zaposlenik ili predstavnik Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih, a o čemu obavještava Prosudbeno povjerenstvo za izlučno natjecanje.

Tijek natjecanja potrebno je **uživo prenositi (i prema potrebi snimati)** sukladno uputama pod točkom IV. ovih Uputa. Važno je sve faze izvođenja zadatka staviti u prvi plan. **Mora se vidjeti samostalni rad učenika.**

Svaka škola mora imenovati jednu osobu koja će biti zadužena **za tehničku podršku** i komunikaciju sa školom domaćinom i prosudbenim povjerenstvom na definiranoj online platformi te je dužna osigurati i provjeriti prije samoga natjecanja usmjerenost kamere(a), dobar kut snimanja odnosno dobru vidljivost kandidata i radnog prostora članovima Prosudbenog povjerenstva. Imenovana osoba mora biti u mogućnosti riješiti tehničke poteškoće (pr. pucanje veze, ponovno spajanje, isključivanje kamere, itd.). **Imenovana osoba ne može biti mentor učeniku/icima koji se natječe/u.** Svaka škola dužna je 3 dana prije početka natjecanja Prosudbenom povjerenstvu **poslati elektroničkom poštom podatke o osobi za tehničku podršku:** Ime i prezime osobe te njegov/njezin naziv radnog mjesta i kontakt telefon/mobitel.

1.2. Prije natjecanja

Prosudbeno povjerenstvo mora pripremiti i 10 dana ranije obavijestiti sve sudionike putem elektroničke pošte o vremeniku natjecanja.

Svi natjecatelji, odnosno njihova škola – prijavljuju se na online sastanak iz natjecateljskog prostora u određeno vrijeme prije zakazanog vremena početka natjecanja kako bi se stigla testirati veza, kamera, i slč.

Prosudbeno povjerenstvo izvršit će putem kamera **pregled radnih mjesta.** Ona moraju biti postavljena u skladu s infrastrukturnim popisom i shematskim prikazom u zadatku za izlučno natjecanje (točka III. ovih Uputa). Radi preciznijeg utvrđivanja pripremljenog pribora, alata, instrumenata i sl. od osobe za tehničku podršku (točka I.a) Prosudbeno povjerenstvo za izlučno natjecanje može zatražiti da kamerom prikaže detalje radnog prostora, alata, materijala, itd.

1.3. Komunikacija

U svrhu komunikacije prije i tijekom natjecanja Prosudbeno povjerenstvo za izlučno natjecanje, odnosno škola domaćin mora:

- 10 dana prije natjecanja sve škole koje prijavljuju učenike za natjecanje u toj školi domaćinu obavijestiti o adresi elektroničke pošte i broju telefona/mobitela za komunikaciju s Prosudbenim povjerenstvom za izlučno natjecanje.

U svrhu komunikacije prije i tijekom natjecanja svaka škola mora:

- 3 dana prije natjecanja Prosudbeno povjerenstvo za izlučno natjecanje obavijestiti o broju telefona/mobitela osobe za tehničku podršku.

1.4. Zadatak za natjecanja

Natjecanja će se provoditi koristeći zadatak za izlučna natjecanja, kao i upute i liste za bodovanje koje je izradilo Prosudbeno povjerenstvo za državno natjecanje.

Putem WSC-SINAS sustava zadatak za natjecanje te svi materijali i upute bit će dostupni školama domaćinima izlučnih natjecanja na dan natjecanja u dogovorenom terminu. Obveza je škole domaćina odmah (a ne duže od 10 minuta) zadatak i sve preuzete materijale proslijediti putem elektroničke pošte ili putem besplatnog servisa za dijeljenje velikih datoteka svim školama čiji učenici sudjeluju na online natjecanju u toj disciplini i na toj virtualnoj lokaciji. U tu svrhu, sve škole čiji učenici sudjeluju dužne su školama domaćinima poslati točne podatke za slanje zadatka i materijala.

Osoba za tehničku podršku natjecatelju (točka I.a) mora ispisati poslani zadatak i materijale i dati ih učeniku(cima) u trenutku početka natjecanja te to mora biti pred kamerom(ama) te vidljivo članovima Prosudbenog povjerenstva.

1.5. Za vrijeme natjecanja

Tijekom provedbe natjecanja u natjecateljskom prostoru mogu biti **samo natjecatelj i osoba za tehničku podršku**.

Predstavnici Agencije i članovi Prosudbenog povjerenstva za državno natjecanje mogu obići škole i ući u prostor natjecanja i o tome će obavijestiti školu koju posjećuju te u trenutku ulaza u prostor natjecanja i Prosudbeno povjerenstvo za izlučno natjecanje.

Svi natjecatelji moraju imati uključen mikrofonski cijelo vrijeme natjecanja, a **natjecateljima je komunikacija dozvoljena samo s članovima Prosudbenog povjerenstva**. Komunikacija bilo kojeg tipa s osobama izvan kruga Prosudbenog povjerenstva je zabranjena. Ukoliko se posumnja u takvu komunikaciju Prosudbeno povjerenstvo može tražiti pojašnjenja od osobe za tehničku podršku.

Članovi prosudbenog povjerenstva mogu postavljati upite natjecatelju/ima u bilo kojem trenutku natjecanja.

Članovi prosudbenog povjerenstva mogu postavljati upite osobi za tehničku podršku u bilo kojem trenutku natjecanja te tražiti prilagodbu kuta kamere, i slč.

1.6. Poteškoće tijekom natjecanja

U slučaju poteškoća tijekom natjecanja (pr. nestanak struje, pucanje internetske veze, kvar kamere, i slč.) obveza je natjecatelja, odnosno osobe za tehničku podršku da o tome žurno i bez odgode obavijesti prosudbeno povjerenstvo putem kontakta telefona za hitne situacije.

Prosudbeno povjerenstvo dužno je svim sudionicima 3 dana prije natjecanja dostaviti broj mobilnog uređaja ili telefona za hitne situacije.

Ukoliko je došlo do prekida internetske veze, škola može zatražiti potvrdu od Carneta te o tome odmah obavijestiti Prosudbeno povjerenstvo za izlučno natjecanje.

Prosudbeno povjerenstvo donosi odluku utječe li i u kojoj mjeri nastala situacija na sudjelovanje učenika u natjecanju kao i na prosudbu. O svojoj odluci obavještavaju odmah školu i učenika.

1.7. Nakon natjecanja i prosudba

U vremeniku mora biti definirano vrijeme prosudbe u kojem Prosudbeno povjerenstvo ocjenjuje natjecatelje.

Nakon dogovorene pauze škole, odnosno natjecatelji se prijavljuju u zakazano vrijeme istom poveznicom za objavu prvih rezultata. Privremeni rezultati moraju biti uneseni u WSC SINAS.

Žalbe mogu iskazati samo učenici i iskazuju se odmah online, a rasprava po žalbi ide putem sastanka na istoj poveznici za točno određene sudionike uživo.

Tablica konačnih rezultata objavljuje se na sastanku putem opcije dijeljenje ekrana te se ljestvica zaključava u WSC-SINAS.

II. Kratki opis zadatka i izlučnog natjecanja za disciplinu: KUHARSTVO

- 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 određene 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
- U slučaju poteškoća tijekom natjecanja (pr. nestanak struje, pucanje internetske veze, kvar kamere, i slč.) obveza je natjecatelja, odnosno osobe za tehničku podršku da o tome žurno i bez odgode obavijesti prosudbeno povjerenstvo pute kontakt telefona za hitne situacije i snimaju rad natjecatelja dok se veza ponovno ne uspostavi. Video zapis šalju predsjedniku povjerenstva za provedbu županijskog 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 poslani 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

2.1. Specifična pravila i upute za disciplinu: KUHARSTVO

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema "Popisu infrastrukture" i prema uputama iz tehničkog opisa
- Napuštanje prostora za natjecatelje moguće je uz pratnju organizatora (odlazak u toalet)
- Mentori natjecatelja trebaju biti izvan natjecateljskog prostora
- Za vrijeme natjecanja komunikacija između prosudbenog povjerenstva, natjecatelja, volontera i ostalih sudionika treba biti minimalizirana.
- Prosudbeno povjerenstvo tijekom bodovanja vodi brigu da se natjecatelji drže propisanih pravila
- Ako natjecatelj primijeti bilo kakve nepravilnosti na svom radnom mjestu u vidu nedostataka u opremi, inventaru ili namirnicama obavezan je to prijaviti članovima Prosudbenog povjerenstva radi učinkovitog rješavanja problema.
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- Odluka Prosudbenog povjerenstva je konačna i neopoziva.
- Prosudbeno povjerenstvo treba u potpunosti razumjeti terminologiju struke i očekivani rezultat za svaki modul.
- Hodogram rada izrađuje prosudbeno povjerenstvo.
- Neposredno prije i za vrijeme natjecanja ne dozvoljava se razgovor između mentora i natjecatelja, ukoliko se ne poštuje postupak, natjecatelj će biti diskvalificiran

III. Infrastrukturni popis

Oprema centralne radne jedinice:

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. nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje
6. za svaku radnu jedinicu potrebna je jedna slavina sa sudoperom (dva korita) od nehrđajućeg čelika
7. mikrovalna pećnica
8. umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku
9. stola za izlaganje jela - 120x80 - 1 kom. - ispred radne jedinice
10. kanta za različite vrste otpada - bio otpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad
11. kutija Prve pomoći, kom. 1
12. dozatori s dezin. sredstvima za pranje ruku, kom.
13. 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, ø 130 mm, dubina:80 mm., kom 2
9. Inox lonci, s poklopcem, ø 240 mm, dubina : 150 mm, kom. 2
10. Tava teflon, ø 300mm, dubina: 50 mm, kom. 1
11. Francuska lopatica, okrugla, kom. 1
12. Francuska lopatica, ravna, kom. 1
13. Zaimača, 0,20 lit., kom. 2
14. Kuhača, PVC, dužina: 350 mm, kom. 2
15. Hvataljke, inox, kom 2
16. Kuhinjske pincete, dužina: 30mm, kom. 1
17. Kuharska vilica, kom.1
18. Kuhinjske žlice, dužina: 300 mm, kom. 1
19. Žlice i vilice servirne, 10 kom.
20. Cjedilo, žičano, ø 200mm, kom. 2
21. ribež, fini, kom.1
22. Silikonska kuhača, dužina: 280 mm, kom.2
23. Inox slastičarska paleta, kutna, dužina:330 mm, kom.1
24. Mutilica (penjača), inox, 250 mm. Kom. 2
25. Kist, kuhinjski, širina, 40 mm, kom.2
26. Komplet dresir vrećica, jednokratna upotreba, veličina: 530 x 280 mm, s kompletom nastavaka.
27. Ljuštilica za povrće, kom.1
28. Lijevak ø 100mm, kom.1
29. Menzure, PVC, 0,50 lit. Kom.2
30. PVC posude s poklopcem GN ¼, dubina: 65 mm, kom.2
31. PVC posuda, GN 1/3, dubina: 65 mm, kom 2

Popis mogućih namirnica za natjecanje učenik u disciplini kuharstvo

| |
|---|
| Perad |
| S bijelim mesom na prsima |
| Purica |
| Pile |
| Povrće i voće: |
| Krumpir |
| Korjenasto povrće |
| Grah bijeli, konzerviran |
| Kiseli kupus |
| Kelj |
| Batat |
| Šparoge, divlje |
| Blitva |
| Cherry rajčica |
| Šparoge, pitome (bijele-zelene, svježe) |

| |
|--|
| Mahune |
| Grašak |
| Luk, crveni, ljubičasti |
| Krumpir, ljubičasti |
| Mladi špinat |
| Paprika, svježa / zelena, crvena, žuta |
| Tikva (butter) |
| Cikla, svježa |
| Naranča |
| Limun |
| Čičoka |
| Grah bijeli, konzerva |
| Jabuka |
| Kruška |
| Peršin list |
| Bučinešp sjemenke |
| Svježa rajčica |
| Bademi, lješnjaci |
| Tikvice |
| Češnjak |
| Šampinjoni svježi |
| Kupus bijeli i crveni |
| Brokula |
| Cvjetača |
| Masnoće i mliječne prerađevine: |
| Vrhnje za šlag |
| Ulje suncokretovo |
| Bučino ulje |
| Maslac |
| Margarin |
| Mlijeko |
| Vrhnje za kuhanje |
| Kiselu vrhnje |
| Slatko vrhnje |
| Maslinovo ulje |
| Svježi sir |
| Suhe namirnice, začini, mirodije i konzervirani proizvodi |
| Gustin |
| Brašno, glatko tip 550 ; brašno, oštro |
| Đem od marelice |
| Šećer |
| Šećer u prahu |
| Smeđi šećer |
| Orah, cijeli |
| Badem, cijeli |
| Čokolada |

| |
|---|
| Kakao |
| Vanilija, mahuna |
| Med |
| Grožđice sušene |
| Višnje (kompot ili smrznute) |
| Jaja |
| Crne i zelene masline |
| Krastavci kiseli |
| Senf |
| Pšenična krupica |
| Palenta |
| Krušne mrvice |
| Riža |
| Koncentrat od rajčice |
| Jabučni ocat, vinski, rižin, alkoholni ocat |
| Vino bijelo i crno |
| Kapari |
| Ketchup, |
| Worcester |
| Tabasco |
| Aceto balsamico |
| Sol |
| Papar mljeveni (bijeli i crni) |
| Papar u zrnu |

IV. Opis opreme nužne za provedbu natjecanja online

- *Prijenosna računalo – 1 komad*

- Web kamera, stalak – 1 komad
- Stabilna internetska mreža

Napomena:

- Kamera/e za praćenje natjecanja i rada učenika moraju biti pozicionirane na način da budu usmjerene prema učeniku i prostoru u kojem se obavlja radni zadatak. Kamera mora obuhvatiti termički blok, radni stol, prostor za pripremu namirnica, kao i prostor za održavanje higijene inventara za rad. Kamera ne bi smjela biti postavljena dalje od 2 metra od prostora gdje natjecatelj priprema radni zadatak.
- Kamera br. 2. treba bi biti postavljena na način da obuhvati širi prostor u kojem natjecatelj izvodi radni zadatak.

Prosudbeno povjerenstvo će prije početka rada sa učenikom potvrditi mjesto postavljene kamere ili će ga promijeniti s obzirom na specifičnost radnog prostora koji se razlikuje od škole do škole.