



world **skills**  
Croatia

# SLASTIČARSTVO

## REGIONALNO NATJECANJE

# SADRŽAJ

1	1. UVOD	3	
2	2. OPIS MODELA I ZADAĆA	4	
			6
3	3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI	8	
4	4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI DONOSE NATJECATELJI	9	
5	5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	10	
6			





# 1. UVOD

Tema: **MODERNO SLASTIČARSTVO**

Slastičarstvo je vrlo široko područje i kao i sve ostalo podložno je promjenama te se tendencija razvoja slastičarstva temelji na korištenju prirodnih, ekoloških i izvornih namirnica i sastojaka uz primjenu novih i modernih tehnologija i tehnika izrade te uz primjenu inovativnih načina prezentacije i posluživanja slastica. Svijest o održivosti sve je veća i vidljiva u racionalnom i održivom korištenju namirnica za izradu različitih vrsta slastica.



## 2. OPIS MODELA I ZADAĆA

**MODEL ZADATKA ZA DISCIPLINU SLASTIČARSTVO ZA REGIONALNA NATJECANJA** se sastoji od jednog modula :

**Modul 2: Čokolada i šećer**

### 2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

- Uslijed pandemije regionalna natjecanja se održavaju online što je utjecalo i na odabir zadatka za natjecanje. Zadatak proizlazi iz specifikacije standarda zanimanja i svakako je dio struke, primjeren online održavanju i online ocjenjivanju. Regionalno natjecanje se održava iz jednog od mogućih šest modula koji će biti na državnom natjecanju Worldskills Croatia 2021. od 11.-13. svibnja 2021.
- Regionalna natjecanja u turističkim i ugostiteljskim disciplinama u svim regijama Hrvatske održat će se tijekom travnja 2021.
- Škola koja prijavljuje natjecatelja u disciplini dužna je osigurati prostor u kojem će učenik raditi i tehničke uvjete za natjecanje u online okruženju (stabilna internetska veza i pristup platformi za online komunikaciju).
- Natjecanje se prenosi uživo ili snima u školi (jedna ili dvije kamere, a može i kvalitetan mobitel) pri čemu je važno faze izvođenja staviti u prvi plan - rad ruku treba biti u krupnom kadru. Mora se vidjeti da učenik radi sam.
- Osoba zadužena za podršku i komunikaciju na definiranoj online platformi je dužna prije samog natjecanja provjeriti usmjerenost kamere, kvalitetu internetske veze, dobru vidljivost natjecatelja.
- Svi natjecatelji prijavljuju se na online sastanak iz natjecateljskog prostora (u školi iz koje dolaze) u određeno vrijeme, prije zakazanog vremena natjecanja kako bi se stigla testirati veza, kamera i ostalo.
- Prosudbeno povjerenstvo vrši pregled radnih mjesta koja trebaju biti postavljena u skladu s infrastrukturnim popisom u zadatku za međužupanijska natjecanja.
- Za vrijeme natjecanja u kabinetu je dozvoljeno samo prisustvo učenika i osobe za tehničku podršku prenošenja uživo ili snimanja i slanja snimke naknadno. Prosudbenom povjerenstvu (to ne smije biti mentor).
- Cijelo vrijeme natjecanja svi sudionici imaju uključen mikrofon, a natjecatelju je dozvoljena komunikacija samo s članovima Prosudbenog povjerenstva.
- Komunikacija bilo kojeg tipa s osobama izvan kruga Prosudbenog povjerenstva je zabranjena. Učenik za vrijeme cijelog natjecanja smije razgovarati jedino s članovima Prosudbenog povjerenstva.
- Vrijeme praktičnog dijela natjecanja u disciplini Slastičarstvo na regionalnim natjecanjima je 2 sata. Učenici će se svakako putem odabrane platforme za prijenos natjecanja povezati 15 minuta prije početka natjecanja, kako bi se provjerila oprema, kut snimanja, te kako bi Prosudbeno povjerenstvo pregledalo radno mjesto, sanitarne iskaznice i važeće identifikacijske isprave. Za vrijeme trajanja natjecanja članovi prosudbenog povjerenstva mogu razgovarati s natjecateljima.



- Nakon završenog natjecanja natjecatelji će svaki zadani element izvagati te uz pomoć osobe za tehničku podršku zimirati vagu kako bi se vidjela gramaža svakog zadanog elementa.
- Po završetku natjecanja svaki natjecatelj će ukratko prezentirati i opisati svoj rad.
- Po uputi članova prosudbenog povjerenstva osoba za tehničku podršku će dodatno zimirati elemente koje Prosudbeno povjerenstvo traži ili slikati elemente natjecanja i tanjur sa složenim radovima, a slike poslati Prosudbenom povjerenstvu.
- Nakon ocjenjivanja članovi prosudbenog povjerenstva natjecateljima će ukratko istaknuti dobre strane i eventualne pogreške koje su uočili u procesu rada i izrade zadanih oblika dekoracije.
- U vremeniku natjecanja će biti definirano vrijeme prosudbe u kojem Prosudbeno povjerenstvo ocjenjuje natjecatelje ovisno o tome dali je natjecanje praćeno cijelo vrijeme ili se šalje snimka natjecanja na ocjenjivanje.
- Po završetku natjecateljskog dijela svaka škola sudionik natjecanja je dužna snimljeni materijal u mp4 formatu poslati na svoj Google disk i poveznicu poslati članovima Prosudbenog povjerenstva na mail koji će biti unaprijed dogovoren. Snimka se ni na koji način ne smije uređivati. Ukoliko Prosudbeno povjerenstvo utvrdi da je snimka uređivana, natjecatelj će se diskvalificirati.
- Nakon pauze škole/natjecatelji se prijavljuju u zakazano vrijeme istom poveznicom za objavu prvih rezultata iz WSC SINAS.
- Popis namirnica i dozvoljenih materijala za korištenje na međužupanijskim natjecanjima je naveden pod točkom 3. ovog dokumenta.
- Koristiti se mogu samo oprema i inventar koji su navedeni u popisu infrastrukture pod točkom 3. ovog dokumenta.
- Tanjure ili pladnjeve za izlaganje osigurava škola čiji učenik se natječe.
- Natjecatelji sa sobom moraju imati važeću sanitarnu iskaznicu i identifikacijsku ispravu.
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- Odluka prosudbenog povjerenstva konačna je i neopoziva.

#### UPUTE ČLANOVIMA PROSUDBENIH POVJERENSTAVA:

- natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova
- u slučaju da dva ili više natjecatelja imaju isti broj bodova, redosljed se utvrđuje na osnovi većeg broja bodova u kriteriju bodovanja koji nosi najviše bodova (u ovom ocjenjivačkom listiću kriteriji bodovanja s najviše bodova su: izrada ruža od šećerne mase i izrada kala od šećerne mase). Prosudbeno povjerenstvo tada dodjeljuje jedan dodatni bod. U slučaju istog broja bodova u istom kriteriju bodovanja dodatni bod se dodjeljuje u drugom po redu kriteriju vrednovanja (u ovom slučaju: organizacija rada i higijena).

## MODUL 2. Čokolada i šećer

### ZADATAK: Oblici za dekoraciju slastica od šećerne mase - ruže i kale

- izraditi 3 jednake ruže od šećerne mase, svaka težine od 30-60 g i tri listića (listići ne ulaze u gramažu cvijeta i gramaža listića nije određena)

- izraditi 3 jednake kale od šećerne mase, svaka težine 30-60 g i tri listića (listići ne ulaze u gramažu cvijeta i gramaža listića nije određena)
- ruže s listićima složiti na jedan tanjur, kale s listićima složiti na drugi tanjur

## 3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

### Prilog: Popis infrastrukture

Radne jedinice – popis potrebnog inventara:

- inox stol 120 x 80 cm
- silikonski podmetač
- valjak za tijesto
- ručni alat za oblikovanje šećerne mase (nije dozvoljena upotreba istiskivača niti silikonskih 3D kalupa za izradu zadanih oblika)
- kistovi različitih veličina
- digitalna vaga
- zračni kist za bojanje (opcija ukoliko škola ima, korištenje zračnog kista za bojanje ne utječe na ocjenu)
- sudoper od nehrđajućeg čelika
- optimalno osvjetljenje za radnim stolom
- kanta za otpatke
- 2 plitka tanjura ili plitice za slaganje gotovih uradaka
- mikrovalna pećnica
- latex rukavice
- prozirna folija
- aluminijska folija
- papirnati ubrusi

### POPIS NAMIRNICA ZA MEĐUŽUPANIJSKA NATJECANJA

1. šećerna masa (industrijska ili kućne izrade)
2. šećer u prahu
3. škrobno brašno
4. prehrambene boje (u obliku po izboru)

## 4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI

Pošto će natjecatelji raditi u svojim školskim praktikumima potrebno ih je pripremiti prema popisu iz točke 3. “Oprema, strojevi, instalacije i potrebni materijali” ovog Modela zadatka za međužupanijska natjecanja u ovoj disciplini.

## 5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

Natjecateljima nije dozvoljeno donijeti gotove ili polugotove elemente zadatka za natjecanje. Ne smiju koristiti istiskivače niti silikonske 3D kalupe za izradu zadanih oblika.

Ne smiju donijeti i koristiti pribor ili uređaje koji nisu navedeni pod točkom 3. ovog Modela zadatka natjecateljske discipline Slastičarstvo.

### OCJENJIVAČKI LISTIĆ - SLASTIČARSTVO, REGIONALNO NATJECANJE

Modul 2: Čokolada i šećer				
ZADATAK: Oblici za dekoraciju od šećerne mase - ruže i kale				
Kriterij bodovanja	Bodovi-ukupno	Elementi ocjenjivanja	Max. bodova	Ostvareno bodova
<b>Organizacija rada, higijena</b>	9	Priprema namirnica i radnog mjesta 0 bodova - natjecatelj nije pripremio radno mjesto i namirnice 1 bod - natjecatelj je djelomično pripremio radno mjesto i namirnice 2 boda - natjecatelj je u potpunosti pripremio radno mjesto i namirnice	2	
		Organizacija rada 0 bodova - natjecatelj ne zna organizirati rad 1 bod- rad je djelomično dobro organiziran 2 boda- rad je dobro organiziran	2	
		Osobna higijena (izgled, radna odjeća, ruke)	2	

		<p>0 bodova - neprimjerena osobna higijena (šminka, dugi i lakirani nokti, nakit, bez kape, pregače ili kuharske bluže, neuredna radna odjeća)</p> <p>1 bod - djelomično prihvatljiva osobna higijena</p> <p>2 boda - potpuno prihvatljiva osobna higijena</p>		
		<p><b>Higijena radnog prostora tijekom rada</b></p> <p>0 bodova - neuredno radno mjesto, neprimjeren rad s šećernom masom, razbacan pribor za rad</p> <p>1 bod - djelomično uredno radno mjesto</p> <p>2 boda - potpuno uredno radno mjesto</p>	2	
		<p><b>Vremenski okvir izrade</b></p> <p>0 bodova - natjecatelj nije završio rad u zadanom vremenskom okviru (unutar 2 sata)</p> <p>1 bod - natjecatelj je završio rad unutar zadanog vremenskog okvira</p>	1	
<b>Izrada ruža od šećerne mase</b>	<b>14</b>	<p><b>Pravilna upotreba alata i pribora</b></p> <p>0 bodova - natjecatelj alat i pribor upotrebljava potpuno nepravilno</p> <p>1 bod - natjecatelj djelomično pravilno upotrebljava alat i pribor</p> <p>2 boda - natjecatelj pravilno koristi alat i pribor</p> <p>3 boda - natjecatelj alat i pribor koristi na novi inovativan način</p>	3	
		<p><b>Zadana težina (30-60 g) svaka ruža</b></p> <p>0 bodova - težina svakog elementa je ispod ili iznad zadane težine</p> <p>1 bod - težina svakog elementa je unutar zadane težine</p>	1	
		<p><b>Sklad boja</b></p> <p>0 bodova - boje nisu korištene</p> <p>1 bod - nepravilno korištenje boje, nepravilno miješanje i nanošenje boja</p> <p>2 boda - ispravno korištenje i rukovanje bojama</p> <p>3 boda - inovativno, kreativno korištenje i rukovanje bojama</p>	3	
		<p><b>Kreativnost</b></p>	3	

		<p>0 bodova - nisu izrađeni zadani oblici ili dijelovi zadanih oblika</p> <p>1 bod - zadani oblici su djelomično dobro izrađeni ili je samo jedan dio dobro izrađen</p> <p>2 boda - zadani oblici su zadovoljavajućeg oblika i izgleda</p> <p>3 boda - zadani oblici su kreativni, inovativni i tehnički jako dobro napravljeni</p>		
		<p><b>Ujednačenost zadanih elemenata</b></p> <p>0 bodova - zadani oblici uopće nisu ujednačeni, svaki je drugačijeg oblika i veličine</p> <p>1 bod - zadani oblici su djelomično ujednačeni izgledom i veličinom</p> <p>2 boda - svi zadani oblici su ujednačeni izgledom i veličinom</p>	2	
		<p><b>Tema (3 ruže s listićima)</b></p> <p>0 bodova - nisu zastupljeni svi glavni zadani oblici, tema je promašena, ruže nisu nalik ružama</p> <p>1 bod - zadani oblici su djelomično zastupljeni, nedostaju listići</p> <p>2 boda - zastupljeni su svi zadani elementi</p>	2	
<b>Izrada kala od šećerne mase</b>	<b>14</b>	<p><b>Pravilna upotreba alata</b></p> <p>0 bodova - natjecatelj alat i pribor upotrebljava potpuno nepravilno</p> <p>1 bod - natjecatelj djelomično pravilno upotrebljava alat i pribor</p> <p>2 boda - natjecatelj pravilno koristi alat i pribor</p> <p>3 boda - natjecatelj alat i pribor koristi na novi inovativan način</p>	3	
		<p><b>Zadana težina (30-60 g) svaka kala</b></p> <p>0 bodova - težina svakog elementa je ispod ili iznad zadane težine</p> <p>1 bod - težina svakog elementa je unutar zadane težine</p>	1	
		<p><b>Sklad boja</b></p> <p>0 bodova - boje nisu korištene</p>	3	

		<p>1 bod - nepravilno korištenje boje, nepravilno miješanje i nanošenje boja</p> <p>2 boda - ispravno korištenje i rukovanje bojama</p> <p>3 boda - inovativno, kreativno korištenje i rukovanje bojama</p>		
		<p><b>Kreativnost</b></p> <p>0 bodova - nisu izrađeni zadani oblici ili dijelovi zadanih oblika</p> <p>1 bod - zadani oblici su djelomično dobro izrađeni ili je samo jedan dio dobro izrađen</p> <p>2 boda - zadani oblici su zadovoljavajućeg oblika i izgleda</p> <p>3 boda - zadani oblici su kreativni, inovativni i tehnički jako dobro napravljeni</p>	3	
		<p><b>Ujednačenost zadanih elemenata</b></p> <p>0 bodova - zadani oblici uopće nisu ujednačeni, svaki je drugačijeg oblika i veličine</p> <p>1 bod - zadani oblici su djelomično ujednačeni izgledom i veličinom</p> <p>2 boda - svi zadani oblici su ujednačeni izgledom i veličinom</p>	2	
		<p><b>Tema (3 kale s listićima)</b></p> <p>0 bodova - nisu zastupljeni svi glavni zadani oblici, tema je promašena, kale nisu nalik kalama</p> <p>1 bod - zadani oblici su djelomično zastupljeni, nedostaju listići</p> <p>2 boda - zastupljeni su svi zadani elementi</p>	2	
<b>Komunikacija/prezentacija</b>	<b>2</b>	<p><b>Kratko usmeno prezentiranje rada nakon završetka rada</b></p> <p>0 bodova - natjecatelj ne zna samostalno prezentirati svoj rad, treba poticaj od članova prosudbenog povjerenstva</p> <p>1- bod - natjecatelj djelomično samostalno i dobro prezentira svoj rad</p> <p>2 boda - natjecatelj potpuno i samostalno prezentira svoj rad</p>	2	



<b>UKUPNO BODOVA</b>	<b>39</b>			
--------------------------	-----------	--	--	--

