

## PRAVILNIK OCENJEVANJA

Tekmovanja se lahko udeležijo vsi dijaki Šolskega centra Šentjur do 26. januarja 2021.

Dijak/inja lahko sladico izdelava v času od prijave do 27. januarja in fotografijo pošlje nosilcem natečaja (Bernardi Vodopivc, Elizabeti Paska Selić ali Lidiji Bauman).

Na dan projektne dne pa jo predstavi z recepturo, tehnološkim postopkom, fotografijo in zgodbo izdelka!

## TEMA

Izdelava poljubne sladice, ki predstavi Šolski center Šentjur imenovane » IPAVČEVA BOGATINKA«, ki mora imeti v svoji sestavi obvezno dve surovine; JABOLKE IN MED.

Tekmovalec lahko pripravi poljubno sladico:

- mehko polnjeno pecivo (tortice, rolade, rezine),
- restavracijsko sladico,
- narastek,
- pito,
- zavitek,
- mafin ...

**Komisija ocenjuje: posebne učinke izdelka oziroma izstopanje od klasike – inovativnost, zahtevnost izdelave, ekonomičnost in predstavitev izdelka.**

Kriteriji za ocenjevanje sladice:

### **1. Inovativnost - Posebni učinki izdelka (1–50 točk)**

- umetniški vtis izdelka - vizualni izgled,
- inovativnost recepta,
- ali je izdelek pripravljen izven klasičnih okvirjev,..

### **2. Izdelava (1–10 točk)**

- ali je izdelek pripravljen po navodilih - opisanem receptu,
- ali je za izdelek uporabljena težja ali lažja težavnostna stopnja.

### **3. Sestava (1–20 točk)**

- ali so uporabljena živila, ki jih predlaga razpis, skladnost barv, arom in prebavljivosti v skladu s sodobnimi okusi,

#### 4. Ekonomičnost izdelka (1–5 točk)

- ali je izdelek ekonomičen za prodajo,
- ali so kosi primerne velikosti (normativi) z ustreznimi dodatki v receptu.

#### 5. Predstavitev (1–5 točk)

- predstavitev izdelka komisiji v času od 3 do 5 minut,
- ujemanje predstavljenega izdelka, recepture, tehnološkega postopka in skladnost z fotografijo izdelka.

#### Ocenjevalno komisijo sestavljajo trije člani.

Ocena je seštevek iz ocenjevalnega lista vseh treh ocenjevalcev.

#### Zmaga sladica, ki doseže najvišje število točk.

Določi pa se tudi sladica, ki je dosegla drugo in tretje mesto glede na doseženo število točk.