

PoT-30

Check-lista za identifikaciju potencijalno darovitih i talentiranih učenika u području kuharstva

Karakteristike učenika:

- Samostalnost u radu
- Spremnost na timski rad
- Sklonost ulozi lidera u grupi
- Samoinicijativnost u radu i pripremi jela
- Visoke moralne vrijednosti i osjetljivost na nepravdu
- Komunikativnost
- Sklonost perfekcionizmu
- Spretnost i okretnost
- Snalažljivost
- Istančani osjeti okusa i mirisa
- Visoka motiviranost za školu i učenje
- Kreativnost u pripremi i posluživanju jela
- Preuzimanje odgovornost za pripremljeno jelo
- Ozbiljnost i savjesnost u pristupu
- Poznavanje i primjenjivanje zaštite na radu
- Visoke higijenske norme
- Posjedovanje predznanja i pokazivanje spremnosti za njihovo nadograđivanje
- Lakoća u usvajanju i korištenje stručne terminologiju
- Brzina u savladavanju receptura i pripreme jela
- Brzina u savladavanju upotrebe noža i drugih alata
- Brzina u savladavanju upotrebe strojeva i termičkih uređaja
- Brzina u usvajanju karakteristika namirnica
- Lakoća u razlikovanju teksture različitih jela (umaci, juhe, tijesta)
- Učenik vodi računa o temperaturi jela i inventara za posluživanje prilikom serviranja
- Pokazuje interes za suvremene tehničke uređaje
- Učenik se rado uključuje u izvannastavne aktivnosti i natjecanja gdje može pokazati svoje sposobnosti i kreativnost
- Istražuje moderne tehnike kuhanja (sous vide, zero waste i dr.)
- Interes za istraživanje tradicionalne prehrane
- Učenik prati nove trendove u gastronomiji i primjenjuje ih
- Pokazuje interes za posebne oblike prehrane (makrobiotika, vegetarijanstvo, gluten-free prehrana i sl.)