



Grupa učenika podijelila je uloge i zadatke koje u tom virtualnom poduzeću obavljaju, pa tako postoje voditelj, njegovi pomoćnici, voditelj kuhinje, kuhari...

AKTIVNOSTI Provedena aktivnost u sklopu županijskog projekta Homer

U SŠ Zabok pravili štrukle prema HACCP-sustavu

Od 100 maksimalnih bodova, učenici sakupili 91 bod, što je bilo iznad svih očekivanja

MARINA BUIVIN

Jedna je od aktivnosti u sklopu projekta Homer, sufinanciranog od strane EU iz programa INTERREG IILA, susjednog programa Slovenija-Madarska-Hrvatska, kojeg je s hrvatske strane nositelj Krapinsko-zagorska županija, ona koja se odnosi na virtualne kompanije u školama.

Virtualni hotel

Partneri na projektu su Slovenija i isto tako Grad Labin, s kojima su se provodile neke aktivnosti. Prve aktivnosti bile su analiza tržišta rada i analiza postojećih obrazovnih programa uz koje su uvedeni i neki novi. Aktivnost je koju provodimo u Srednjoj školi Zabok u sklopu izrade case studyja, o temi HACCP - rekla je Ines Gašparlin, zamjenica direktora Zagorske razvo-

ne agencije. Škola u Krapinsko-zagorskoj županiji, koja je osnovala virtualni hotel i u sklopu njega restoran je Srednja škola Zabok. Trideset je učenika dva tjedna sa svojim mentoricama radilo na tom projektu kako bi jučer sve predstavilo u sklopu provođenja HACCP sustava u ugostiteljstvu. Naravno, riječ je o neregistriranu poduzeću, koje je na predstavljanju izgledalo kao da ima tradiciju staru godinama. Skupina učenika podijelila je uloge i zadatke koje u tom virtualnom poduzeću obavljaju pa tako postoje voditelj, njegovi pomoćnici, voditelj kuhinje, kuhari, konobari pa čak i spremačica.

Poslovanje obuhvaća brojne zadatke, od politike zdravstvene ispravnosti hrane, odobravanje liste dobavljača, preko jelovnika pa do kritičnih kontrolnih točaka u servira-

nju hrane. Učenici su na temu HACCP pravili zagorske štrukle, tako da je cijela skupina sudjelovala u pripremi.

Iznad očekivanja

Radili su uz nadgledanje Dubravke Biščan, koja je pomno bilježila svaki pokret učenika. Tijekom pripreme zagorskih štrukli učenici su imali tremu zbog koje su i na nekim banalnim pitanjima zastajali, ali samo na trenutak. Nakon posluživanja gostiju virtualnog restorana, još pod dojmom, čekali su rezultate. Od 100 bodova, koliko je maksimum, vi ste sakupili 91, što je iznad svih mojih očekivanja jer je ono što sam očekivala od 16-godišnjaka bilo 75 bodova. Inzistirali smo na urednosti dokumentacije, što je iznimno jer ste sve pripremili kako treba - rekla je Dubravka Biščan.



Razvlačenje tijesta vrlo je bitno za kvalitetu štrukli

BILJEŽI SE SVAKI DETALJ

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), tj. analiza opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka, preventivan je i sistematičan sustav za osiguranje zdravstvene ispravnosti hrane, zasnovan na primjeni ispravnih tehnoloških procesa i kontroli te nadzoru sustava. Primjenjiv je u svim procesima proizvodnje, pripreme, posluživanja i distribucije hrane. U Hrvatskoj je malo restorana zapravo spremno uvesti sustav, a od 1. siječnja 2009. primjenjivat će se u ugostiteljskim poduzećima.