

Ključno delo: MLEČNI KRUH

Naslov naloge: MLEČNI KRUH

Ključno znanje, ki se preverja:

- poznavanje osnovnih sestavin za pripravo kvašenega testa,
- izračun količine surovin (razmerje med surovinami) za pripravo kvašenega testa ,
- ustrezna uporaba pripomočkov, naprav in strojev,
- poznavanje tehnološkega postopka za izdelavo mlečnega kruha,
- izdelava mlečnega kruha,
- racionalna uporaba energije, materiala in časa,
- sodelovanje s komisijo.

Merila in kriteriji

Načrtovanje naloge:

- priprava ustreznih pripomočkov in opreme za izdelavo mlečnega kruha,
- poznavanje tehnološkega postopka izdelave mlečnega kruha.

1. Priprava ustreznih pripomočkov in opreme za izdelavo mlečnega kruha

Skupno: 5 točk

Vse točke: Kandidat izbere ustrezne pripomočke in opremo, ter poda obrazložitev.

Pripomočki: tehtnica, merilna posoda, deska, posoda, krpa in košarica za vzhajanje testa.

3 točke: Kandidat izbere ustrezne pripomočke in opremo, vendar ne poda obrazložitev.

0 točk: Kandidat ne izbere ustreznih pripomočkov in opreme.

2. Poznavanje tehnološkega postopka za izdelavo rženega kruha

Skupno: 5 točk

Vse točke: Kandidat izbere ustrezen način priprave mlečnega kruha. Obrazloži celoten tehnološki postopek: zakaj se preseje moka; zames vseh sestavin (moke, vode, soli, mleka in kvasa); vzhajanje testa (alkoholna fermentacija); deljenje; okroglanje in dokončno oblikovanje; peka.

3 točke: Kandidat izbere ustrezen način priprave, vendar izbire ne obrazloži.

0 točk: Kandidat ne izbere ustreznega načina priprave.

Izvedba naloge:

- priprava kandidata na delo,
- priprava opreme in pripomočkov,
- izdelava mlečnega kruha,
- pospravljanje prostora.

Merila in kriteriji:

1. Kakovost izdelka.
2. Ustrezna izbira in priprava opreme ter pripomočkov za delo.
3. Zames vseh sestavin in vzhajanje testa.
4. Deljenje, okroglanje in dokončno oblikovanje.
5. Pravilna peka.
6. Upoštevanje sanitarno-higienskih predpisov; urejenost kandidata.
7. Racionalna uporaba energije, materiala in časa.

1. Kakovost izdelka

Skupno: 10 točk

Vse točke: Izbere ustrezne surovine za izdelavo mlečnega kruha in zna utemeljiti kakovost surovin ter poda obrazložitev.

5 točk: Ustrezno izbere surovine, vendar ne poda obrazložitev.

0 točk: Izbira surovin je neustrezna.

2. Ustrezna izbira in priprava opreme ter pripomočkov za delo

Skupno: 5 točk

Vse točke: Kandidat izbere vse ustrezne pripomočke za izdelavo mlečnega testa. Komisiji poda obrazložitev.

Pripomočki: tehtnica, merilna posoda, deska, posoda, krpa in košara za vzhajanje testa.

3 točke: Kandidat pravilno izbere ustrezne pripomočke, vendar ne poda obrazložitev.

0 točk: Izbira pripomočkov ni ustrezna.

3. Zames vseh sestavin in vzhajanje testa

Skupno: 15 točk

Vse točke: Kandidat pravilno zatehta surovine za izdelavo testa, zamesi testo in uporabi ustrezen čas vzhajanja. Komisiji poda obrazložitev.

10 točk: Kandidat pravilno zatehta surovine, zamesi testo in uporabi ustrezen čas vzhajanja. Komisiji delno poda obrazložitev.

5 točk: Kandidat pravilno pripravi testo, vendar ne uporabi ustreznega časa vzhajanja. Komisiji ne poda obrazložitev.

0 točk: Izdelava testa in vzhajanje ni ustrezna.

4. Deljenje, okroglanje in dokončno oblikovanje

Skupno: 10 točk

Vse točke: Kandidat pravilno razdeli testo na enake kose. Pri deljenju testa upošteva izgube, ki bodo nastale med peko. Okrogla testo, tako da testo z dlanjo obrača po delovni mizi od zunanje strani proti sebi in dokončno oblikuje hlebce.

6 točk: Kandidat pravilno razdeli testo na enake kose. Pri deljenju testa upošteva izgube, ki bodo nastale med peko. Okrogla testo, tako da testo z dlanjo obrača po delovni mizi od zunanje strani proti sebi in dokončno oblikuje hlebce. Komisiji delno poda obrazložitev.

2 točki: Kandidat pravilno deli, okrogla in dokončno oblikuje testo. Komisiji ne poda obrazložitev.

0 točk: Izdelava ni ustrezna.

5. Pravilna peka

Skupno: 6 točk

Vse točke: Kandidat pravilno speče mlečni kruh. Komisiji poda obrazložitev.

4 točke: Kandidat pravilno speče mlečni kruh. Komisiji ne poda obrazložitev.

0 točk: Kandidat nepravilno pripravi izdelek.

6. Upošteva sanitarno-higienske predpise; urejenost kandidata

Skupno: 6 točk

Vse točke: Upošteva sanitarno-higienske predpise (ustrezna higiena, umivanje rok) in ima ustrezno zaščitno opremo (kapo, majico, hlače, predpasnik in primerna obutev)

4 točki: Kandidat upošteva sanitarno-higienske predpise, zaščitna oprema ni v celoti ustrezna.

0 točk: Ne upošteva sanitarno-higienskih predpisov.

7. Racionalna raba materiala in časa

Skupno: 8 točk

Vse točke: Material in čas rabi racionalno.

6 točk: Pri delu porabi nekaj več časa, kot bi bilo potrebno ali porabi nekaj več materiala, kot je to potrebno.

3 točke: Pri delu porabi precej več časa, kot bi bilo potrebno ali porabi več materiala, kot je to potrebno.

0 točk: Pri delu porabi občutno več časa, kot bi bilo potrebno ali porabi občutno več materiala, kot je to potrebno.

Ocenjevalni obrazec za izdelavo Mlečnega kruha

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Število točk		Skupno število točk
Načrtovanje	Priprava ustreznih pripomočkov in opreme.		5	10
	Poznavanje postopka izdelave mlečnega kruha.		5	
Izvedba	Kakovost izdelka		10	60
	Ustrezna izbira in priprava opreme ter pripomočkov za delo		5	
	Zames vseh sestavin in vzhajanje testa		15	
	Deljenje, okroglanje in dokončno oblikovanje		10	
	Pravilna peka		6	
	Upoštevanje sanitarno-higienskih predpisov; urejenost kandidata		6	
	Racionalna uporaba energije, materiala in časa		8	
Dokumentacija	Celovitost dokumentacije		5	10
	Strokovna ustreznost dokumentacije		5	
Zagovor	Predstavitev končnega izdelka z zagovorom		20	20
Skupaj točk			100	100

Opomba: Za uspešno opravljeno nalogo je potrebno 80 točk ali 80 %.

Izločilna merila:

Neupoštevanje sanitarno-higienskih pravil

Vprašanja za zagovor naloge:

1. Naštejte in opišite postopke oblikovanja testa!
2. Kaj je mesenje in kateri dejavniki podaljšujejo mesenje?
3. Kaj nam pove izkoristek ali randma testa?
4. Kakšno vlogo ima sol v kruhu in pekovskih izdelkov?
5. Opišite postopke med vzhajanjem testa!

Vsak pravilen odgovor je vreden največ štiri točke.

Primer naloge