

Ključno delo: IZDELAVA KRHKEGA TESTA, IZREZOVANJE IN PEKA

Naslov naloge: *IZDELAVA DOMAČIH PIŠKOTOV*

Opis pravilne izvedbe naloge:

- priprava vseh sestavin za testo,
- izdelava krhkega testa,
- razvaljanje testa v pravokotno obliko, izrezovanje z izrezovalci, polaga na pekače,
- priprava pečice,
- peka,
- ohlajevanje,
- priprava posipa in posipanje,
- različno dekoriranje,
- pakiranje domačih piškotov,
- načrtovanje in organizacija svojega dela,
- racionalna uporaba energije, materiala in časa,
- upoštevanje sanitarnih higienskih pravil, pravil o zdravju in varnosti pri delu ter pravil o varstvu okolja,
- komuniciranje s komisijo.

Načrtovanje naloge:

- poznavanje surovin za krhko testo, izračun količine surovin,
- razumevanje pravilnega delovnega postopka,
- priprava na izvedbo naloge – urejenost, zaščitna oblačila in oprema, osebna higiena,
- sodelovanje s komisijo.

Merila in kriteriji:

- Priprava na izvedbo (urejenost, zaščitna oprema, osebna higiena)
- Izbor delovnega postopka in surovin

1. Priprava na izvedbo (urejenost, zaščitna oprema, osebna higiena)

Skupno: 5 točk

Vse točke: Kandidat se ustrezno pripravi in poda obrazložitev.

3 točke: Kandidat se ustrezno pripravi in ne poda obrazložitve.

0 točk: Kandidat se neustrezno pripravi.

2. Izbor delovnega postopka in surovin

Skupno: 5 točk

Vse točke: Kandidat izbere primerne surovine, pripomočke in načine izdelave ter poda obrazložitev.

3 točke: Kandidat pomanjkljivo izbere surovine, pripomočke in način izdelave ter ne poda obrazložitve.

0 točk: Kandidat neustrezno izbere surovine, postopke in načine izdelave.

Izvedba naloge:

- pravilna uporaba naprav in pripomočkov,
- upoštevanje sanitarno-higienskih pravil,
- obvladovanje določenega zaporedja opravil,
- kakovost izdelka.

Merila in kriteriji:

1. Pravilna uporaba naprav in pripomočkov.
2. Upoštevanje sanitarno-higienskih pravil, pravil o zdravju in varnosti pri delu ter pravil o varstvu okolja.
3. Obvladovanje določenega zaporedja opravil.
4. Kakovost izdelka:
 - a. ustrezen videz domačih piškotov,
 - b. primerna konsistenca domačih piškotov,
 - c. primerna vonj in okus domačih piškotov.

1. Pravilna uporaba naprav in pripomočkov

Skupno: 10 točk

Vse točke: Kandidat izbere pravilne naprave in pripomočke ter jih zna uporabiti.

5 točk: Kandidat pomanjkljivo izbere naprave in pripomočke in jih pomanjkljivo uporabi.

0 točk: Kandidat ne izbere pravih naprav in pripomočkov ter jih ne zna uporabiti.

2. Upoštevanje sanitarno-higienskih pravil, pravil o zdravju in varnosti pri delu ter pravil o varstvu okolja

Skupno: 10 točk

Vse točke: Kandidat v celoti upošteva sanitarno-higienska pravila, pravila o zdravju in varnosti pri delu ter pravila o varstvu okolja.

5 točk: Kandidat delno upošteva sanitarno-higienska pravila, pravila o zdravju in varnosti pri delu ter pravila o varstvu okolja.

0 točk: Kandidat ne upošteva sanitarno-higienskih pravil, pravil o zdravju in varnosti pri delu ter pravil o varstvu okolja.

3. Obvladovanje določenega zaporedja opravil

Skupno: 10 točk

Vse točke: Kandidat v celoti obvladuje pravilno zaporedje opravil. Material in čas rabi racionalno.

5 točk: Kandidat delno obvladuje pravilno zaporedje opravil. Pri delu porabi več časa, kot bi bilo potrebno, ali porabi nekaj več materiala, kot je to potrebno.

0 točk: Kandidat ne obvladuje pravilnega zaporedja opravil. Pri delu porabi občutno več časa, kot bi bilo potrebno, ali porabi občutno več materiala, kot je to potrebno.

4. Kakovost izdelka

a. Ustrezen videz domačih piškotov

Skupno: 10 točk

Vse točke: Kandidat izdelava domače piškote pravilne oblike in pravilne debeline, primerne barve in dekorja ter poda obrazložitev.

5 točk: Kandidat izdelava preveč ali premalo pečene domače piškote, nepravilne debeline in posipa, ter ne poda obrazložitve.

0 točk: Kandidat izdelava neprimerno oblikovane domače piškote.

b. Primerna konsistenca domačih piškotov

Skupno: 10 točk

Vse točke: Kandidat izdelava domače piškote primerne konsistence in poda obrazložitev.

5 točk: Kandidat izdelava pretrde ali premehke domače piškote in ne poda obrazložitve.

0 točk: Kandidat izdelava domače piškote neprimerne konsistence.

c. Primerna vonj in okus domačih piškotov

Skupno: 10 točk

Vse točke: Kandidat izdelava domače piškote izrazitega, značilnega vonja in okusa ter poda obrazložitev.

5 točk: Kandidat izdelava domače piškote premočnega vonja in okusa, neznačilnega vonja in okusa po aromah in dodatkih ter ne poda obrazložitve.

0 točk: Kandidat izdelava domače piškote neprimernega vonja in okusa.

Ocenjevalni obrazec za nalogo: *IZDELAVA DOMAČIH PIŠKOTOV*

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Število točk		Delež (v %)
Načrtovanje	Priprava na izvedbo naloge (urejenost, zaščitna oprema, osebna higiena)		5	10
	Izbor delovnega postopka in surovin		5	
Izvedba	Pravilna uporaba naprav in pripomočkov		10	60
	Upoštevanje sanitarno-higienskih norm		10	
	Obvladovanje določenega zaporedja opravil		10	
	Kakovost izdelka: ustrezen videz domačih piškotov		10	
	Kakovost izdelka: primerna konsistenca domačih piškotov		10	
	Kakovost izdelka: primerna vonj in okus domačih piškotov		10	
Dokumentacija	Celovitost in ustreznost dokumentacije Strokovna ustreznost dokumentacije		10	10
Zagovor	Predstavitve končnih izdelkov z zagovorom		20	20
Skupaj točk			100	100

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

Izločilno merilo:

Neupoštevanje sanitarno-higienskih pravil.

Vprašanja za zagovor naloge:

1. Kakšna je razlika med strojnim in ročnim gnetenjem krhkega testa?
2. Katere arome ali začimbe lahko dodamo zaboljšanje krhkega testa?
3. Kaj se zgodi, če predolgo gnetemo testo?
4. Opišite deklaracijo za domače piškote.

Vsak pravilen odgovor je vreden največ 5 točk.