

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			
	Kakovost izdelka: primerna konsistenca domačih piškotov			
	Kakovost izdelka: primerna vonj in okus domačih piškotov		10	
Dokumentacija	Celovitost in ustreznost dokumentacije Strokovna ustreznost dokumentacije		10	10
Zagovor	Predstavitve kulinarnih izdelkov in zagovor		20	20
Skupaj točk			100	100

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

Izločilno merilo:

Neupoštevanje sanitarno-higienskih pravil.

Primerne 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.