

Ključno delo: IZDELAVA KROFOV

Naslov naloge: *KROFI*

Ključno znanje, ki se preverja:

- poznavanje osnovnih sestavin za kvašeno testo,
- izračun količine surovin (razmerje med surovinami) za kvašeno testo,
- ustrezna uporaba pripomočkov, naprav in strojev,
- poznavanje različnih polnil za krofe,
- poznavanje tehnološkega postopka izdelave krofov,
- izdelava krofov,
- racionalna uporaba energije, materiala in časa,
- sodelovanje s komisijo.

Merila in kriteriji

Načrtovanje naloge:

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

1. Priprava ustreznih pripomočkov in opreme za izdelavo krofov

Skupno: 5 točk

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

Pripomočki: lonec, kuhalnica, merilna posoda, tehtnica, valjar, modelček za izrezovanje, posoda za cvrenje, nastavek za polnjenje marmelade.

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

0 točk: Kandidat ne izbere ustreznih pripomočkov in opreme.

2. Poznavanje tehnološkega postopka izdelave krofov

Skupno: 5 točk

Vse točke: Kandidat izbere ustrezen način priprave krofov. Obrazloži celoten tehnološki postopek: zakaj se preseje moka; v testo se vmeša vse razen kvasa; ko so vse sestavine združene, se doda v mlačni vodi razpuščen kvas; testo mora počivati; testo se razvalja, izreže in pusti vzhajati; vzhaja do velikosti dvakratnega prvotnega volumna; cvrtje; polnjenje z marelično marmelado in posip s sladkorjem.

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 krofov,

→ pospravljanje prostora.

Merila in kriteriji:

1. Kakovost izdelka.
2. Ustrezna izbira in priprava opreme ter pripomočkov za delo.
3. Ročno ali strojno mesenje testa, razvaljanje, oblikovanje in cvrtje.
4. Polnjenje krofov z marmelado in posipanje s sladkorjem.
5. Upoštevanje sanitarno-higienskih predpisov in urejenost kandidata.
6. Racionalna uporaba energije, materiala in časa.

1. Kakovost izdelka

Skupno: 10 točk

Vse točke: Izbere ustrezne surovine za izdelavo krofov, zna utemeljiti kakovost surovin ter poda obrazložitev.

2 točki: Za dobro vzhajanje in zadrževanje plinov morajo imeti vse sestavine enako temperaturo.

2 točki: Sladkor se mora raztopiti, sicer se kristali med peko zažigajo.

2 točki: Maščoba daje krhkost in sočnost izdelku.

2 točki: Maščobo, ki jo uporabljamo za cvrenje, naj ima temperaturo dimljenja od 200 do 230 °C.

Pri previsoki temperaturi se maščoba razkaja in sproščajo se zdravju škodljivi hlapi.

2 točki: Jajca povečajo hranilno vrednost, imajo pa tudi pomembne tehnološke lastnosti. Beljaki vplivajo na luknjičavo ogrodje, rumenjaki pa delujejo kot emulgator.

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

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 kvašenega testa za krofe in poda obrazložitev. Pripomočki: lonec, kuhalnica, merilna posoda, tehtnica, valjar, modelček za izrezovanje, posoda za cvrenje, nastavek za polnjenje marmelade.

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

0 točk: Izbira pripomočkov ni ustrezna.

3. Ročno ali strojno mesenje testa, razvaljanje, oblikovanje in cvrtje

Skupno: 25 točk

Vse točke: Kandidat pripravi ustrezno testo, pravilno valja in izrezuje ter uporabi ustrezen čas vzhajanja testa oblikovanih kosov. Uporabi primerno temperaturo cvrenja. Komisiji poda obrazložitev.

16 točk: Kandidat pravilno pripravi testo, pravilno vzhaja testo, ga valja, izrezuje in cvre. Komisiji delno poda obrazložitev.

7 točk: Kandidat pripravi ustrezne surovine za izdelavo testa, nepravilno zamesi testo in cvre pri neustrezni temperaturi za cvrenje. Komisiji ne poda obrazložitve.

0 točk: Izdelava kvašenega testa je neustrezna.

4. Polnjenje krofov z marelično marmelado in posipnje s sladkorjem

Skupno: 6 točk

Vse točke: Kandidat pravilno polni krofe z marelično marmelado in posipa izdelek s sladkorjem v prahu. Komisiji poda obrazložitev.

4 točke: Kandidat pravilno polni krofe z marelično marmelado in posipa izdelek s sladkorjem v prahu. Komisiji ne poda obrazložitve.

0 točk: Kandidat nepravilno pripravi izdelek.

5. Upoštevanje sanitarno-higienskih predpisov in urejenost kandidata

Skupno: 6 točk

Vse točke: Upošteva sanitarno-higienske predpise in ima ustrezno zaščitno opremo (kapa, majica, hlače, predpasnik, primerna obutev).

4 točke: Delno upošteva sanitarno-higienske (neprimerna obutev, obleka ni zlikana)

0 točk: Ne upošteva sanitarno-higienskih predpisov in nima ustrezne zaščitne opreme.

6. Racionalna uporaba energije, 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 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 praktično nalogo: *KROFI*

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Število točk		Skupno število točk
Načrtovanje	Priprava ustreznih pripomočkov in opreme		5	10
	Poznavanje postopka izdelave krofov		5	
Izvedba	Kakovost izdelka		10	60
	Ustrezna izbira in priprava opreme in pripomočkov za delo		5	
	Pravilna izbira surovin, mesenje testa, pravilno valjanje, oblikovanje, vzhajanje določen čas in cvrtje pri ustrezni temperaturi		25	
	Polnjenje krofov z marelično marmelado in posipanje s sladkorjem v prahu		6	
	Upoštevanje sanitarno-higienskih predpisov in 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 %.

Izločilno merilo:

Neupoštevanje sanitarno-higienskih pravil.

Vprašanja za zagovor naloge:

1. Kakšna je razlika med težkim in lahkim kvašenim testom?
2. Kakšen vpliv imajo jajca na lastnosti testa?
3. Kakšna mora biti temperatura maščobe pri cvrenju?
4. Kateri so možni vzroki, da krofi nimajo ustreznega obroča?
5. Kateri so možni vzroki, da so krofi po cvrenju videti zgubani in upadli?