

REPUBLIKA HRVATSKA

MINISTARSTVO ZNANOSTI, OBRAZOVANJA I SPORTA

**AGENCIJA ZA STRUKOVNO OBRAZOVANJE I
OBRAZOVANJE ODRASLIH**

**DRŽAVNO NATJECANJE UČENIKA I UČENICA SREDNJIH ŠKOLA U
OBRAZOVNOM SEKTORU
POLJOPRIVREDA, PREHRANA I VETERINA**

DISCIPLINA: PEKAR

TEST ZA UČENIKE

ZAPORKA	
BROJ STOLA	

10. TRAVNJA 2014.

TEST

1. Zaokruži jedan točan odgovor.

Krupljenjem (grubim usitnjavanjem) pšeničnog zrna dobiva se:

- a) pšenično brašno
- b) pšenična krupica
- c) pšenična prekrupa

1	
---	--

2. Prema Pravilniku o žitaricama, mlinskim i pekarskim proizvodima, tjestenini, tijestu i proizvodima od tijesta, količina vode u pecivu mase od 150 grama do 250 grama iznosi do _____ % osim za peciva posebnih vrsta.

1	
---	--

3. Zaokruži jedan točan odgovor. Najveću prehrambenu vrijednost ima brašno:

- a) T-400
- b) T-850
- c) T-1100
- d) iz cijelog zrna (integralno) brašno

1	
---	--

4. Najvažniji i količinski najzastupljeniji ugljikohidrat u pšeničnom zrnu i brašnu je

_____ .

1	
---	--

5. Za proizvodnju peciva najpovoljnije je pšenično brašno:

- a) T-400
- b) T-550
- c) T-850
- d) T-1600

1	
---	--

6. Pekarovom probom (uranjanjem tamne daščice sa brašnom u posudu s vodom) ispituje se:

- a) okus brašna
- b) vlaga brašna
- c) tip brašna
- d) boja brašna

1	
---	--

7. Što je brašno višeg tipa to može vezati više vode

DA NE

1	
---	--

8. Količina mineralnih tvari u brašnu dobije se:

- a) žarenjem (sagorjevanjem) brašna
- b) sušenjem brašna

1	
---	--

9. Brašna dobivena iz endosperma imaju bolja pecivna svojstva od brašna dobivenih iz vanjskog sloja zrna.

DA NE

1	
---	--

10. Škrob, dekstrine i mliječni šećer kvasac može koristiti za rast i razmnožavanje.

DA NE

1	
---	--

11. Odaberi jednu nepoželjnu osobinu svježeg pekarskog kvasca:

- a) svjetlo kremaste boje
- b) na dodir mekan, razmazuje se
- c) miris svojstven kvascu
- d) školjkast lom, krt prilikom razdvajanja

1	
---	--

12. Količina kvasca pri izradbi tijesta mora se smanjiti ako pekar upotrebljava predtijesto ili pri dugom vođenju procesa vrenja.

DA NE

1	
---	--

13. Za tvorbu lijepka tijesta odgovorne su bjelančevine:

- a) albumin i globulin
- b) glijadin i glutenin
- c) globulin i glijadin

1	
---	--

14. Visokokonzentrirana otopina soli djeluje na stanice kvasca tako da se one:

- a) isušuju i smežuraju
- b) razmnožavaju
- c) hrane

1	
---	--

15. Pšenična tijesta bez soli su:

- a) manje elastična, ne zadržavaju dobro plinove
- b) rastezljiva, elastična i imaju dobru stabilnost
- b) vlažna i ljepljiva, teška su za obrađivanje

1	
---	--

16. Tijesto nakon fermentacije u masi potrebno je podijeliti na veće tjestene komade od:

- a) 2 do 3 kg
- b) 3 do 5 kg
- c) 6 do 7 kg

1	
---	--

17. Završno oblikovanje tijesta pri izradbi peciva može se obavljati ručno, _____ i kombinirano.

1	
---	--

18. Nakon oblikovanja peciva u konačan oblik a prije pečenja tjesteni komadi se

podvrgavaju _____ fermentaciji .

1	
---	--

19. Neprevreli šećeri u tijestu utječu na _____ peciva.

1	
---	--

20. Prema Pravilniku o žitaricama, mlinskim i pekarskim proizvodima, tjestenini, tijestu i proizvodima od tijesta na tržište se ne smiju stavljati proizvodi sa _____ mirisom ili okusom te nečiste, oštećene ili nagorjele kore, vodenastih slojeva sredine, grudica brašna ili kuhinjske soli.

1	
---	--

20	
----	--

REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO ZNANOSTI, OBRAZOVANJA I SPORTA
AGENCIJA ZA STRUKOVNO OBRAZOVANJE I
OBRAZOVANJE ODRASLIH

DRŽAVNO NATJECANJE UČENIKA I UČENICA SREDNJIH ŠKOLA
REPUBLIKE HRVATSKE U OBRAZOVNOM SEKTORU
POLJOPRIVREDA, PREHRANA I VETERINA

DISCIPLINA: PEKAR

PRAKTIČNI ZADATAK ZA UČENIKE

ZAPORKA	
BROJ STOLA	

10. TRAVNJA 2014.

TEMA ZADATKA: USKRSNO PECIVO

ZADATAK: Samostalno izraditi 10 vrsta uskrsnog peciva jednake mase. 5 peciva trebaju biti slanog okusa bez punjenja sa posipom, dok 5 peciva trebaju biti slatkog okusa punjena nadjevom po želji. Svako pecivo treba biti drugačijeg oblika.

- kandidat mora prema zadanom broju peciva i masi pečenog peciva sam odrediti potrebnu količinu brašna i ostalih sirovina prema vlastitoj recepturi za realizaciju zadatka
- zamjes se izvodi ručno i moguć je samo od navedenih sirovina
- **nikakvi drugi dodaci nisu dopušteni**
- **za posip će se koristiti : krupna ili sitna kuhinjska sol, lan, sezam, mak**
- **za punjenje koristi će se : džem od marelice, nadjev od višanja, termostabilna čokolada, nadjev od oraha i nadjev od maka**
- **premazivanje peciva je dopušteno**
- dopušteni višak tijesta je 20% od ukupne mase tijesta
- kandidat može ponijeti pisanice koje će upotrijebiti tijekom izrade peciva ili pri ukrašavanju gotovog proizvoda

Sirovine koje su na raspolaganju kandidatima:

OSNOVNE SIROVINE :

- pšenično brašno T-550
- svježi pekarski kvasac
- voda
- sol – sitna i krupna

POMOĆNE SIROVINE :

- mlijeko, jaja, ulje, maslac, margarin, jogurt, kiselo vrhnje, šećer kristal, šećer u prahu, cimet, aroma vanilije i limuna, džem od marelice, nadjev od višanja, termostabilna čokolada za punjenje, nadjev od maka, nadjev od oraha, lan, sezam, mak, pisanice (donosi kandidat), korica limuna i naranče, rum, maraskino, groždice i cimet

Kandidati će na raspolaganju imati slijedeći alat i pribor :

- digitalna vaga
- drvena daska za valjanje tijesta
- drveni valjak za valjanje tijesta
- pekarski nož
- prskalica
- rešo
- folije (prozirna i aluminijska)
- odmjerne posude
- 2 posude za miješanje tijesta
- lončić
- termometar
- žlice, vilice
- svaki kandidat imat će na raspolaganju 2 lima za pečenje
- plastične posude za pomoćne sirovine
- papir za pečenje
- podložak (tacna) za slaganje gotovih proizvoda
- ukrasni papir za podložak
- sito za posip
- kist za premazivanje
- škare
- plastične špatule

Strojevi i uređaji:

- komora za završnu fermentaciju
- rotacijska peć

PODACI O KANDIDATU:

ZAPORKA: _____

RADNO MJESTO BROJ: _____

PRAKTIČNI RAD : USKRSNO PECIVO

Samostalno upišite recepturu u postotnom odnosu sirovina i izračunaj potrebnu količinu svih sirovina (postupak računa mora biti jasan i uredan, bez ispravljanja).

Napomena : Ovisno o vašem načinu izrade praktičnog zadatka na raspolaganju imate tri tablice. Ako radite samo jedno tijesto za svih deset peciva popunit ćete tablicu – receptura za tijesto , a ako radite posebno slatko , a posebno slano tijesto popunite ćete tablice – receptura za slatko tijesto , te receptura za slano tijesto

RECEPTURA ZA TIJESTO :

Vrsta sirovine	Udio sirovine izražen u postotku (%)	Potrebna količina sirovina dobivena stručnim računom (g)
Ukupna masa tijesta:		
Težina jednog tjestenog komada:		

Za nadjev koristim:

Za ukrašavanje koristim:

RECEPTURA ZA SLATKO TIJESTO :

Vrsta sirovine	Udio sirovine izražen u postotku (%)	Potrebna količina sirovina dobivena stručnim računom (g)
Ukupna masa tijesta:		
Težina jednog tjestenog komada:		

Za nadjev koristim:

Za ukrašavanje koristim:

RECEPTURA ZA SLANO TIJESTO :

Vrsta sirovine	Udio sirovine izražen u postotku (%)	Potrebna količina sirovina dobivena stručnim računom (g)
Ukupna masa tijesta:		
Težina jednog tjestenog komada:		

Za ukrašavanje koristim:

Stručni račun potrebne količine sirovina:

DNEVNIK RADA:

Kandidat je dužan prikazati plan rada navodeći pojedine faze rada točnim redoslijedom (metode rada, temperatura ..).

Količinu tijesta koja je ostala nakon oblikovanja tjestenih komada izrazite u gramima i postocima !

Ostatak tijesta _____ (g) _____ %

Napomene o zapažanjima tijekom rada:

Elementi koji se boduju:

- 1. Planiranje rada : receptura 0–15 bodova
dnevnik rada 0 – 5 bodova**
- 2. Rukovanje alatima i priborom 0 – 10 bodova**
- 3. Rad na siguran način, higijena 0 – 10 bodova**
- 4. Senzorska ocjena0 – 30 bodova**
- 5. Kreativnost, ideja, inovativnost0 – 10 bodova**

Ukupan maksimalan broj bodova praktičnog zadatka je 80 bodova.