

U DISCIPLINI PEKAR 2017.

UPUTE ZA PROVEDBU ŠKOLSKOG NATJECANJA U DISCIPLINI PEKAR

Tema ovogodišnjeg natjecanja u disciplini PEKAR JE:

IZRADA TRADICIJSKIH PECIVA SLAVONIJE: SALENJACI I POGAČICE S ČVARCIMA

Natjecanje se sastoji od pisane provjere stručno-teorijskog znanja i praktičnog zadatka i donosi ukupno mogućih 100 bodova.

PISANA PROVJERA STRUČNO-TEORIJSKOG ZNANJA

Broj pitanja: 20

Vrijeme izrade: **45 min**

Mogući bodovi: 20

Pitanja za pisanu provjeru stručno-teorijskog znanja sastavlja Državno povjerenstvo.

Pitanja će škole dobiti na dan natjecanja putem VETISA.

Prijava natjecatelja putem VETIS-a.

PRAKTIČNI ZADATAK ZA ŠKOLSKO NATJECANJE

Vrijeme izrade: **najduže 180 min**

Mogući bodovi: 80

Tema za praktični zadatak: **Salenjaci i pogačice s čvarcima**

Na školskom natjecanju potrebno je izraditi po 6 komada salenjaka i pogačica s čvarcima od kvasnog lisnatog tijesta. Masa gotovog proizvoda je 90g.

Salenjaci trebaju biti slatkog okusa s punjenjem od pekmeza i oraha željenog oblika.

Pogačice trebaju biti slanog okusa i okruglog oblika.

Ocjenjuje se pisana priprema za rad pisana plavom kemijskom olovkom, bez ispravljanja, koja sadrži naziv zadatka, recepturu, stručni račun i dnevnik praćenja po fazama rada i svim važnim parametrima (temperatura, metode rada i dr.), te funkcionalno ispravan uradak temeljem bodovne liste.

Ako dva natjecatelja/ce imaju isti broj bodova, element za prijelaz je miris i okus, a ako i nakon toga natjecatelji imaju isti broj bodova, element za prijelaz je konzistencija, a ako i nakon toga natjecatelji imaju isti broj bodova, sljedeći element za prijelaz je kreativnost, ideja i inovativnost.

Svaki kandidat mora donijeti plavu kemijsku olovku. Može se koristiti kalkulatorom, ali ne mobitelom.

Potreban materijal za školsko natjecanje:

OSNOVNE SIROVINE:

- pšenično brašno T-550
- svježi pekarski kvasac
- voda
- sol

POMOĆNE SIROVINE:

- mlijeko, jaja, suncokretovo ulje, šećer kristal, kiselo vrhnje, jogurt, mljeveni čvarci, mljeveno salo, papar u prahu, prašak za pecivo, vanilin šećer, korica limuna, rum

NADJEV (PUNILO):

- pekmez od šljiva, mljeveni orasi

ZA POSIP:

- šećer u prahu, sezam, kim

Kandidati će na raspolaganju imati slijedeći alat i pribor :

- digitalna vaga
- drvena daska za valjanje tijesta
- drveni valjak za valjanje tijesta
- okrugli rezač tijesta
- okrugli utiskivač za tijesto
- nožić
- folije (plastična i aluminijska)
- odmjerne posude
- 2 posude za miješanje tijesta
- plastične posude za pomoćne sirovine
- lončić
- termometar
- žlice, vilice
- svaki kandidat imat će na raspolaganju 2 lima za pečenje
- papir za pečenje
- kist za premazivanje
- posipač šećera u prahu
- podložak za slaganje gotovih proizvoda

Strojevi i uređaji:

- komora za završnu fermentaciju
- pekarska peć

Literatura i cjeline za pripremu učenika (za školsko i državno natjecanje)

1. Abramović, Tatjana: *Pekarstvo 2*, Školska knjiga, Zagreb, 2010.

Cjeline:

-Sirovine za izradu posebnih vrsta kruha (str. 11-13)

2. *Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu*: Timzip, Biblioteka "Kruh za život", Zagreb, 2010.

Cjeline:

-Značaj masnoća u ljudskom organizmu (str. 66-689)

-Ispitivanje brašna u pekarama i slastičarnicama (str. 100-101)

-Uloga pšeničnog brašna u pekarama i slastičarnicama (str. 102-103)

-Kvasac u tijestu (str. 114-115)

-Tehnološki postupak proizvodnje pšeničnih proizvoda (str. 255-272)

3. *Pravilnik o žitaricama, mlinskim i pekarskim proizvodima, tjestenini, tijestu i proizvodima od tijesta*, NN 78/05