

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **T.03-01-20.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka

--	--	--	--	--	--

 –

--	--	--	--	--	--

Kod egzaminatora

--	--	--	--	--	--

Data egzaminu

--	--	--	--	--	--	--	--

Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu

--	--

 :

--	--

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer stanowiska						

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił					
Rezultat 1. Bułki maślane z makiem <i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej. Nie degustować.</i>							
1	wyrób gotowy: 10 sztuk bułek maślanych z makiem						
2	jednolitość partii: bułki podobnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: bułki mają kształt okrągły, kulisty						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia bułek gładka, błyszcząca, posypana makiem						
5	skórka: równomiernie przyrumieniona, bez oznak przypalenia						
6	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty i zabarwiony						
7	miękkisz: elastyczny bez oznak zakalca						
8	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego						

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 100 sztuk bułek maślanych z makiem - Tabela 1

W Tabeli 1 – zapisane:

1	mąka pszenna typ 500 [kg]: 2,500						
2	mąka pszenna typ 500 (na podsypkę) [kg]: 0,500						
3	drożdże świeże prasowane [kg]: 0,300						
4	mleko [l]: 1,250						
5	cukier kryształ [kg]: 0,500						
6	cukier wanilinowy [kg]: 0,050						
7	masło [kg]: 0,400						
8	żółtka [szt.]: 10						
9	mak niebieski [kg]: 0,050						
10	jaja (do smarowania kęsów ciasta) [szt.]: 10						

Numer stanowiska						

Przebieg 1. Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	przesiał przez sito całą ilość mąki pszennej przeznaczonej do produkcji ciasta						
2	wybił jajo do naczynia sprawdzając jego świeżość i rozdzielił żółtko od białka do dwóch oddzielnych naczyń.						
3	podgrzał mleko, sprawdzając temperaturę termometrem						
4	rozpuścił cukier kryształ, cukier wanilinowy i sól w około połowie ilości mleka						
5	rozprowadził całą ilość drożdży w pozostałej ilości mleka						
6	upłynnił masło						
7	sporządził ręcznie lub maszynowo jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową						
8	przeprowadził fermentację ciasta do dwukrotnego powiększenia jego objętości, następnie przebił ciasto						

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek maślanych

Zdający:

1	podzielił wagowo ciasto na 10 równych kęsów						
2	uformował ręcznie bułki przez zaokrąglenie i spłaszczenie nadając im kształt zgodny z rysunkiem 						
3	poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 15÷20 minut						
4	posmarował bułki przed wypiekiem rozmańczonym jajem używając pędzla do ciasta oraz posypał równomiernie makiem						
5	wypiekał bułki w temperaturze 210°C do uzyskania złotobrązowej skórki						
6	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych do wyjmowania blachy z pieca						
8	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadani						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis