

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **TG.03-01-21.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.03**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

PODSTAWA PROGRAMOWA
2017

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, przekaż 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: Plecionki z makiem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej

1	wyrób gotowy: plecionki z makiem - 6 sztuk						
2	jednolitość partii: plecionki są podobnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: plecionki są wyrośnięte o dużej objętości						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia plecionek jest równomiernie posypana makiem						
5	wygląd zewnętrzny: skórka jest złotobrązowa bez oznak przypalenia						
6	miękkiz: na przekroju jest równomiernie porowaty						
7	miękkiz: elastyczny bez zakalca						
8	smak: delikatny, lekko słodki, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						
9	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 150 sztuk plecionek z makiem - Tabela 1

w tabeli jest zapisane:

1	Mąka pszenna typ 500: 16 250						
2	Sól: 125						
3	Drożdże świeże prasowane: 625						
4	Cukier kryształ: 2 000						
5	Margaryna: 1125						
6	Jaja: 1250						
7	Mąka pszenna na podsypkę: 2 500						
8	Woda: 7 500						
9	Mak suchy– do posypywania powierzchni plecionek: 750						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	Przesiał mąkę przez sito							
2	Podgrzał wodę i sprawdził jej temperaturę							
3	Rozprowadził drożdże w połowie ilości podgrzanej wody							
4	Rozpuścił sól i cukier w pozostałej ilości wody							
5	Uplłynił margarynę przez podgrzanie do temperatury 40°C							
6	Wybił i ocenił świeżość jaj							
7	Sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto metodą jednofazową							
8	Przeprowadził fermentację ciasta aż do podwojenia jego objętości							

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Formowanie, rozrost końcowy i wypiek plecionek z makiem

Zdający:

1	Podzielił ciasto na 6 równych kęsów przy pomocy wagi						
2	Każdy kęs podzielił na kolejne 3 porcje i uformował linki proste						
3	Uformował ręcznie plecionki						
4	Przeprowadził fermentację końcową w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 15÷20 minut						
5	Posmarował plecionki przed wypiekiem wodą i posypał makiem						
6	Wypiek prowadził w temperaturze 180°C przez około 15÷20 minut do uzyskania złotobrazowej powierzchni						
7	Utrzymywał ład i porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania plecionek z makiem, uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania						
8	Mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w jej trakcie						
9	Używał rękawic ochronnych w czasie obsługi pieca						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis