Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

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.03-01-21.06-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: Bułki grajcarki z makiem *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po przedstawieniu do oceny co najmniej 9 grajcarków z makiem*							
1	wyrób gotowy: 10 sztuk grajcarków z makiem						
2	jednolitość partii: grajcarki podobnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: dobrze wyrośnięte						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia gładka, równomiernie posypana makiem						
5	skórka: złotobrązowa bez oznak przypalenia						
6	miękisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny						
7	miękisz: na przekroju bez grudek mąki i zakalca						
8	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						

		Numer stanowiska					
Rezultat 2: Kalkulacja kosztów surowców na 1 300 sztuk bułek grajcarek z makiem – Tabela 1.							
W Tabel 1 zapisane (z jednostką lub bez):							
1	mąka pszenna typ 500 [zł]: 260,00 *lub 260*						
2	sól [zł]: 1,30						
3	drożdże świeże prasowane [zł]: 65,00 *lub 65*						
4	cukier kryształ [zł]: 26,00 *lub 26*						
5	olej [zł]: 19,50						
6	jajo [zł]: 78,99						
7	mąka pszenna typ 500 (na podsypkę) [zł]: 39,00 *lub 39*						
8	mak (do posypania powierzchni grajcarek) [zł]: 52,00 *lub 52*						
9	razem koszt na 1300 sztuk [zł]: 540,80						

		Numer stanowiska					
Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą dwufazową							
Zdający:							
1	przesiał mąkę przez sito						
2	rozprowadził drożdże w połowie podgrzanej wody						
3	rozpuścił sól i cukier w pozostałej ilości wody						
4	wybił jaja i ocenił ich świeżość						
5	sporządził rozczyn z mleczka drożdżowego i ok. 200 g mąki						
6	przeprowadził fermentację rozczynu do podwojenia jego objętości						
7	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą dwufazową dodając pozostałe surowce do rozczyny						
8	przeprowadził fermentację ciasta do podwojenia objętości						

		Numer stanowiska						
Przebieg 2: Formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek grajcarek z makiem								
Zdający:								
1	podzielił ciasto na 10 równych kęsów							
2	uformował wałki a następnie grajcarki							
3	pozostawił uformowane kęsy do rozrostu końcowego w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35ºC							
4	zwilżył górną powierzchnię bułek wodą przed wypiekiem i posypał makiem							
5	wypiekał bułki w temperaturze 200ºC przez około 15÷20 minut do uzyskania złotobrązowej powierzchni							
6	używał rękawic ochronnych w czasie obsługi pieca							
7	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania							
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania							

Egzaminator ……. .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*