



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie arkusza: **T.03-01-14.05**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**

Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod egzaminatora

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

Data egzaminu

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

Dzień Miesiąc Rok

Zmiana

--

Numer <i>PESEL</i> zdającego*										Numer stanowiska		

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

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił*

Rezultat 1: Wypełniona „Karta oceny jakości mąki”

1	Typ mąki – zapisane: 550						
2	Barwa – zapisane: biała z odcieniem żółtym						
3	Smak – zapisane: swoisty						
4	Zapach – zapisane: swoisty						

Rezultat 2: Wypieczone plecionki maślane

1	Wygląd zewnętrzny: duża objętość, powierzchnia wykończona masą jajową						
2	Liczba wypieczonych plecionek maślanych – 10 sztuk						
3	Powtarzalność wyrobu, sztuki o regularnych splotach						
4	Skórka: lekko zarumieniona, nie jest popękana						
5	Miękisz: elastyczny, drobnoporowaty i bez grudek mąki						
6	Smak i zapach: typowy dla wyrobu z ciasta maślanego						

Rezultat 3: Uporządkowane stanowisko pracy

1	Sprzęt i narzędzia umyte i uporządkowane						
2	Stół roboczy – zachowana czystość i porządek						

Przebieg 1: Przebieg przygotowania surowców do produkcji ciasta

1	Przesiał mąkę						
2	Sporządził mleczko drożdżowe						
3	Rozpuścił cukier i sól w części wody						
4	Podgrzał margarynę						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Przebieg wykonania plecionek maślanych						
1	Sporządził ciasto metodą jednofazową					
2	Posypane mąką ciasto poddał fermentacji do podwojenia objętości					
3	Natłuścił blachy olejem					
4	Podzielił ciasto na równe 30 kęsów (za pomocą dzielarki lub wagi)					
5	Zaokrąglił wszystkie kęsy ciasta i pozostawił do rozrostu wstępnego					
6	Uformowane plecionki poddał rozrostowi końcowemu					
7	Wypiekał plecionki maślane					
8	Używał miksera lub miesiarki i innych urządzeń zgodnie z przeznaczeniem, bez sytuacji zagrożenia wynikających z niewłaściwej obsługi urządzeń elektrycznych					
9	Stosował rękawice termoochronne do pieca					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis