

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.03-01-15.05**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**
 Numer zadania: **01**

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

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: bułeczki do hot dogów.**

1	Kształt: wszystkie bułki mają podłużny kształt i zbliżoną wielkość.								
2	Barwa: jasnobrązowa/złocista, jednolita w całej partii.								
3	Skórka: powierzchnia gładka, bez pęknięć i bez uszkodzeń mechanicznych.								
4	Miękisz: dobrze wypieczony, elastyczny, suchy, niekruszący się, o jednolitej barwie.								
5	Smak i zapach: lekko drożdżowy, charakterystyczny dla pieczywa pszennego.								

Przebieg 1: sporządzenie ciasta pszennego.

Zdający:

1	Przesiał mąkę.								
2	Rozpuścił margarynę.								
3	Podgrzał mleko i wodę.								
4	Sporządził jednorodny rozczyń.								
5	Równomiernie posypał rozczyń mąką.								
6	Poddał fermentacji rozczyń przez ok. 30 minut.								
7	Sporządził jednorodne, plastyczne ciasto pszenne, dodając pozostałe składniki do rozczyń.								
8	Poddał ciasto fermentacji do zwiększenia ok. dwukrotnie objętości.								

Numer
stanowiska

Przebieg 2: formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułeczek do hot dogów.

Zdający:

1	Zważył całkowitą masę ciasta.						
2	Podzielił ciasto na 10 równych kęsów.						
3	Formował prostokąty, które zwijał ciasno w batony.						
4	Poddał rozrostowi końcowemu uformowane bułki w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C.						
5	Posmarował powierzchnię bułek mlekiem.						
6	Wypiekł bułki w temperaturze 200°C.						
7	Wypiekał bułki przez ok. 20 minut.						
8	Wypiekał bułki do uzyskania jasnobrązowego/złocistego koloru.						
9	Utrzymywał ład i porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania oraz uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis