



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **T.03-01-18.06**
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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił					
Rezultat 1. 8 sztuk świderków zielonych							
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po przedstawieniu do oceny co najmniej 7 świderków.</i>							
1	wyrób gotowy: 8 sztuk świderków						
2	świderki dobrze wyrośnięte						
3	jednolitość partii: świderki podobnej wielkości i kształtu						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia świderków równomiernie wykończona masą jajową						
5	skórka: błyszcząca, gładka, równomiernie zarumieniona						
6	skórka: nie jest popękana, bez oznak przypalenia						
7	mięksisz: elastyczny, na przekroju równomiernie porowaty z widocznymi ziołami,						
8	mięksisz: bez zakalca i bez grudek mąki						
9	smak: lekko słony, zielony, charakterystyczny dla ciasta pszennego bez posmaku surowizny						
10	zapach: zielony, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego						

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 40 sztuk świderków zielonych – Tabela 1

Uwaga! Oceny rezultatu należy uznać jeżeli zdający obliczył i zapisał

1	mąka pszenna typ 500: wpisane 3 lub 3,0 lub 3,00 lub 3,000						
2	mąka pszenna typ 500 (podsypka): wpisane 0,25 lub 0,250						
3	drożdże świeże prasowane: wpisane 0,15 lub 0,150						
4	woda: wpisane 1,5 lub 1,50 lub 1,500						
5	cukier kryształ: wpisane 0,025						
6	sól: wpisane 0,03 lub 0,030						
7	olej (do ciasta): wpisane 0,3 lub 0,30 lub 0,300						
8	zioła prowansalskie: wpisane 0,025						
9	jaja (do smarowania powierzchni świderków): wpisane 5						
10	olej (do smarowania blach): wpisane 0,025						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową.*Zdający:*

1	przesiał mąkę przeznaczoną do sporządzenia ciasta						
2	odmierzył zgodnie z recepturą 300 ml wody						
3	podgrzał wodę						
4	rozpuścił cukier i sól w około połowie wody						
5	rozprowadził drożdże w pozostałej ilości wody						
6	wybił jajo, sprawdzając jego świeżość i roztrzepał trzepaczką						
7	sporządził ręcznie lub przy pomocy mieszarki lub miksera jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową						
8	przeprowadził fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości						

Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek świderków zielonych.*Zdający:*

1	przy pomocy wagi podzielił ciasto na 8 równych kęsów						
2	uformował wszystkie linki porównywalnej długości i grubości						
3	uformowane świderki ułożył na blachach posmarowanych tłuszczem i posmarował rozmaconym jajem używając pędzla						
4	poddał rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 25÷30 minut.						
5	wypiekał świderki w temperaturze 210÷190°C do uzyskania rumianej skórki.						
6	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis