



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **T.03-01-19.06**
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

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, przekaz 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.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Numer stanowiska					
Rezultat 1. Świderki		Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił					
1	wyrób gotowy: 10 sztuk świderków						
2	świderki dobrze wyrośnięte						
3	jednolitość partii: świderki podobnej wielkości i kształtu						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia świderków wykończona masą jajową, posypana sezamem						
5	skórka: błyszcząca, gładka, równomiernie zarumieniona						
6	skórka: nie jest popękana, bez oznak przypalenia						
7	miękkisz: elastyczny, na przekroju równomiernie porowaty						
8	miękkisz: bez zakalca i bez grudek mąki						
9	smak: lekko słodki, z posmakiem sezamu, charakterystyczny dla ciasta pszennego bez posmaku surowizny						
10	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego						

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 50 sztuk świderków – Tabela 1*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać jeżeli jest obliczone i zapisane*

1	mąka pszenna typ 550 [kg]: wpisane 2,65						
2	cukier kryształ [kg]: wpisane 0,25						
3	sól [kg]: wpisane 0,03						
4	masło 82% [kg]: wpisane 0,20						
5	drożdże świeże prasowane [kg]: wpisane 0,20						
6	jaja (do ciasta i smarowania powierzchni świderków) [szt.]: 10						
7	mleko 2% [l]: wpisane 0,5						
8	woda [l]: wpisane 0,6						
9	mąka żytnia typ 720 na podsypkę [kg]: wpisane 0,10						
10	sezam [kg]: wpisane 0,05						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	przesiał mąkę przeznaczoną do sporządzenia ciasta, odważył 30 g do osobnego naczynia						
2	upłynnił masło						
3	odmierzył zgodnie z recepturą 120 ml wody, podgrzał						
4	rozpuścił w wodzie cukier i sól						
5	podgrzał mleko, sprawdzając termometrem temperaturę						
6	rozprowadził drożdże w mleku, uzyskując jednородne mleczko drożdżowe						
7	wybił jaja, sprawdził ich świeżość, roztrzepał trzepaczką lub widelcem						
8	sporządził ręcznie lub przy użyciu maszyny jednородne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową						
9	przeprowadził I fermentację do podwojenia objętości, następnie przebił ciasto						
10	przeprowadził II fermentację						

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek świderków

Zdający:

1	przy pomocy wagi podzielił ciasto na 10 równych kęsów						
2	uformował ręcznie kęsy ciasta w wałeczki o porównywalnej długości i grubości, nadając im kształt zgodny z rysunkami 						
3	uformowane świderki ułożył na blachach wyłożonych papierem do pieczenia i poddał rozrostowi						
4	wyrośnięte świderki posmarował rozmąconym jajem, używając pędzla i posypał sezamem						
5	wypiekał świderki w temperaturze 210°C do uzyskania złotobrazowej skórki						
6	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						
7	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis