

**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.03-01-19.01**  
 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 rezultaty w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie i z poleceniami zawartymi w treści zadania, to oceniaj jego działania pozytywnie oraz niezwłocznie zawiadom OKE, że zasady oceniania tego nie przewidują, mimo, że powinny.
- 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 wykonywaniu zadania przez zdającego.

Numer stanowiska							

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Egzaminator wpisuje <b>T</b> , jeżeli zdający spełnił kryterium albo <b>N</b> , jeżeli nie spełnił						
<b>Rezultat 1. Paluchy serowe</b>								
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po przedstawieniu do oceny co najmniej 9 paluchów serowych.</i>								
1	wyrób gotowy: 10 sztuk paluchów serowych							
2	paluchy dobrze wyrośnięte							
3	jednolitość partii: paluchy podobnej wielkości o kształcie spłaszczonego walca z zaokrąglonymi końcami							
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia paluchów równomiernie wykończona serem i mieloną papryką							
5	skóra: chropowata, równomiernie zarumieniona							
6	skóra: nie jest popękana, bez oznak przypalenia							
7	miękkisz: elastyczny, na przekroju równomiernie porowaty							
8	miękkisz: bez zakalca i bez grudek mąki							
9	smak: serowy, delikatnie pikantny, charakterystyczny dla ciasta pszennego bez posmaku surowizny							
10	zapach: przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego z dodatkiem sera							

Numer  
stanowiska


**Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 50 sztuk paluchów serowych – Tabela 1***Uwaga! Oceny rezultatu należy uznać jeżeli zapisane są wyniki*

1	mąka pszenna typ 500: wpisane 2,7 lub 2,70 lub 2,700						
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 1,55 lub 1,550						
5	cukier kryształ: wpisane 0,05 lub 0,050						
6	sól: wpisane 0,03 lub 0,030						
7	olej (do ciasta): wpisane 0,15 lub 0,150; olej (do smarowania blach): wpisane 0,025						
8	żółty ser (do posypania): wpisane 1 lub 1,0 lub 1,00 lub 1,000						
9	jaja: wpisane 5						
10	papryka ostra mielona: wpisane 0,025						

Numer  
stanowiska


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

1	przesiał mąkę przeznaczoną do sporządzenia ciasta							
2	podgrzał wodę							
3	rozpuścił cukier i sól w około połowie wody							
4	rozprowadził drożdże w pozostałej ilości wody							
5	wybił jajo, sprawdzając jego świeżość i roztrzepał trzepaczką lub widelcem							
6	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki lub miksera jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową							
7	starł żółty ser na tarce o średnich oczkach							
8	przeprowadził fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości							

Numer  
stanowiska


**Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek paluchów serowych**

Zdający:

1	przy pomocy wagi podzielił ciasto na 10 równych kęsów								
2	uformował paluchy przez rozwałkowanie i zwijanie porównywalnej wielkości i grubości								
3	uformowane paluchy ułożył na blachach posmarowanych tłuszczem								
4	poddał rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 15÷20 minut								
5	posmarował paluchy rozmąconym jajem używając pędzla do ciasta oraz posypał równomiernie rozdrobnionym serem i mieloną papryką								
6	wypiekał paluchy serowe w temperaturze 210÷190°C przez 15÷20 minut do uzyskania złotobrazowej skórki								
7	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								
8	używał pieca i innych urządzeń zgodnie z przeznaczeniem								
9	używał rękawic ochronnych do pieca								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*