



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE Rok 2021 ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **T.03-01-21.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka

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

 –

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

Kod egzaminatora

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

Data egzaminu

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

Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu

--	--

 :

--	--

Numer <i>PESEL</i> 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, przekaż 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.

Numer
stanowiska

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Bułki grajczarki z makiem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po przedstawieniu do oceny co najmniej 9 grajczarków z makiem

1	wyrób gotowy: 10 sztuk grajczarków z makiem						
2	jednolitość partii: grajczarki podobnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: dobrze wyrośnięte						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia gładka, równomiernie posypana makiem						
5	skórka: złotobrązowa bez oznak przypalenia						
6	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny						
7	miękkisz: na przekroju bez grudek mąki i zakalca						
8	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Kalkulacja kosztów surowców na 1 300 sztuk bułek grajcarek z makiem – Tabela 1.*W Tabel 1 zapisane (z jednostką lub bez):*

1	mąka pszenna typ 500 [zł]: 260,00 <i>lub</i> 260						
2	sól [zł]: 1,30						
3	drożdże świeże prasowane [zł]: 65,00 <i>lub</i> 65						
4	cukier kryształ [zł]: 26,00 <i>lub</i> 26						
5	olej [zł]: 19,50						
6	jajo [zł]: 78,99						
7	mąka pszenna typ 500 (na podsypkę) [zł]: 39,00 <i>lub</i> 39						
8	mak (do posypania powierzchni grajcarek) [zł]: 52,00 <i>lub</i> 52						
9	razem koszt na 1300 sztuk [zł]: 540,80						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą dwufazową

Zdający:

1	przesiał mąkę przez sito						
2	rozprowadził drożdże w połowie podgrzanej wody						
3	rozpuścił sól i cukier w pozostałej ilości wody						
4	wybił jaja i ocenił ich świeżość						
5	sporządził rozczyń z mleczka drożdżowego i ok. 200 g mąki						
6	przeprowadził fermentację rozczyń do podwojenia jego objętości						
7	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą dwufazową dodając pozostałe surowce do rozczyń						
8	przeprowadził fermentację ciasta do podwojenia objętości						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek grajcarek z makiem

Zdający:

1	podzielił ciasto na 10 równych kęsów						
2	uformował wałki a następnie grajcarki						
3	pozostawił uformowane kęsy do rozrostu końcowego w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C						
4	zwilżył górną powierzchnię bułek wodą przed wypiekiem i posypał makiem						
5	wypiekał bułki w temperaturze 200°C przez około 15÷20 minut do uzyskania złotobrazowej powierzchni						
6	używał rękawic ochronnych w czasie obsługi pieca						
7	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis