

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2022  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**  
 Oznaczenie arkusza: **TG.03-01-22.06-SG**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **TG.03**  
 Numer zadania: **01**  
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

*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, prześlij 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


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Rezultat 1: Bułki pszenne ze słonecznikiem***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po przedstawieniu do oceny co najmniej 9 szt. bułek ze słonecznikiem*

1	wyrób gotowy: 10 sztuk bułek ze słonecznikiem							
2	jednolitość partii: bułki porównywalnej wielkości i kształtu							
3	wygląd zewnętrzny: bułki dobrze wyrośnięte							
4	skórka: równomiernie przyrumieniona, bez oznak przypalenia							
4	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny, bez oznak zakalca							
5	miękkisz: ziarna słonecznika rozmieszczone równomiernie na przekroju bułki (nie występują w większych skupiskach)							
6	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego							
7	smak: z wyczuwalnym smakiem słonecznika, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego							

**Rezultat 2: Zapotrzebowanie na wybrane surowce potrzebne do wyprodukowania 120 sztuk bułek pszennych ze słonecznikiem***W Tabeli 1. zapisane (z jednostką lub bez):*

1	mąka pszenna typ 550 [g]: 6000							
2	mąka pszenna typ 1850 [g]: 1200							
3	drożdże świeże prasowane [g]: 480							
4	sól biała [g]: 72							
5	cukier kryształ [g]: 60							
6	ziarna słonecznika [g]: 1200							
7	mąka żytnia typ 720 [g]: 300							

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie rozczyну (podmłody) i ciasta pszennego metodą dwufazową**

Zdający:

1	odmierzył wodę i podgrzał ją						
2	sporządził rozczyń (podmłode) z części mąki typ 550 oraz drożdży, cukru i wody						
3	przesiał mąkę pszenną typ 550 przez sito						
4	rozpuścił sól w wodzie						
5	sporządził ciasto pszenne metodą dwufazową, uzyskując jednorodną konsystencję						
6	kontrolował przebieg fermentacji ciasta						
7	przebił ciasto i odstawił do ponownej fermentacji						

**Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrostu końcowy i wypiek bułek ze słonecznikiem**

Zdający:

1	zważył ciasto na wadze i podzielił na równe kęsy						
2	uformował ręcznie bułki nadając im kulisty kształt						
3	ułożył bułki na przygotowanej blasze i lekko spłaszczył ich powierzchnię						
4	poddał rozrostowi końcowemu uformowane bułki						
5	posmarował powierzchnię bułek zawiesiną mąki żytniej w wodzie i posypał ziarnami słonecznika						
6	wypiekał bułki w temperaturze 200 °C do uzyskania złotobrazowej barwy skórki						
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca						
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadania oraz uporządkował je po zakończeniu pracy						
9	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						

Egzaminator .....

.....

*imię i nazwisko**data i czytelny podpis*