



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**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.03-01-22.01-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, 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: Ślimaki maślane z sezamem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po przedstawieniu do oceny co najmniej 9 szt. ślimaków maślanych z sezamem

1	wyrób gotowy: 10 sztuk ślimaków maślanych z sezamem						
2	jednolitość partii: ślimaki podobnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: dobrze wyrośnięte						
4	wygląd zewnętrzny: widoczne regularne zwiniecie w ślimak						
5	wygląd zewnętrzny: powierzchnia gładka, równomiernie posypana sezamem						
6	skórka: błyszcząca, złotobrązowa bez oznak przypalenia						
7	miękkisz: elastyczny, na przekroju równomiernie porowaty						
8	miękkisz: na przekroju bez zakalca i grudek mąki						
9	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego						
10	smak: lekko słodki, z posmakiem sezamu, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie wybranych surowców do produkcji ciasta na ślimaki maślane z sezamem z 50 kilogramów mąki*W Tabeli 1. zapisane (z jednostką lub bez):*

1	cukier kryształ [kg]: 5						
2	sól biała [kg:] 0,5						
3	masło [kg]: 4,0						
4	drożdże piekarskie prasowane [kg]: 4,0						
5	jajo [szt.]: 5						
6	mleko [l]: 10,0						

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

1	przesiał mąkę przez sito						
2	podgrzał i upłynnił masło						
3	podgrzał wodę sprawdzając jej temperaturę termometrem						
4	rozpuścił sól i cukier w wodzie						
5	podgrzał mleko						
6	sporządził mleczo drożdżowe z mleka i drożdży						
7	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorojne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową						
8	przeprowadził fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, kształtowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek ślimaków maślanych z sezamem

Zdający:

1	podzielił ciasto po fermentacji na 10 równych kęsów przy użyciu wagi						
2	zaokrąglił każdy kęs i uformował linkę o długości około 40 cm						
3	uformował ręcznie ślimaki i ułożył na blachach						
4	poddał rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut						
5	posmarował ślimaki rozmaconym jajem używając pędzla						
6	wypiekał ślimaki w temperaturze 180 °C do uzyskania złotobrazowej skórki						
7	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blach z pieca						
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie 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