

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2014  
KRYTERIA OCENIANIA**
*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**  
 Oznaczenie arkusza: **T.03-01-14.05**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**  
 Numer zadania: **01**

*Wypełnia egzaminator*

 Kod egzaminatora        

 Data egzaminu          
  
*Dzień Miesiąc Rok*

 Zmiana 

Numer PESEL zdającego*											Numer stanowiska		

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość


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

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

**Rezultat 1: Wypełniona „Karta oceny jakości mąki”**

1	Typ mąki – zapisane: 550										
2	Barwa – zapisane: biała z odcieniem żółtym										
3	Smak – zapisane: swoisty										
4	Zapach – zapisane: swoisty										

**Rezultat 2: Wypieczone plecionki maślane**

1	Wygląd zewnętrzny: duża objętość, powierzchnia wykończona masą jajową										
2	Liczba wypieczonych plecionek maślanych – 10 sztuk										
3	Powtarzalność wyrobu, sztuki o regularnych splotach										
4	Skórka: lekko zarumieniona, nie jest popękana										
5	Miękisz: elastyczny, drobnoporowaty i bez grudek mąki										
6	Smak i zapach: typowy dla wyrobu z ciasta maślanego										

**Rezultat 3: Uporządkowane stanowisko pracy**

1	Sprzęt i narzędzia umyte i uporządkowane										
2	Stół roboczy – zachowana czystość i porządek										

**Przebieg 1: Przebieg przygotowania surowców do produkcji ciasta**

1	Przesiał mąkę										
2	Sporządził mleczko drożdżowe										
3	Rozpuścił cukier i sól w części wody										
4	Podgrzał margarynę										


**Przebieg 2: Przebieg wykonania plecionek maślanych**

1	Sporządził ciasto metodą jednofazową								
2	Posypane mąką ciasto poddał fermentacji do podwojenia objętości								
3	Natłuścił blachy olejem								
4	Podzielił ciasto na równe 30 kęsów (za pomocą dzielarki lub wagi)								
5	Zaokrąglił wszystkie kęsy ciasta i pozostawił do rozrostu wstępnego								
6	Uformowane plecionki poddał rozrostowi końcowemu								
7	Wypiekał plecionki maślane								
8	Używał miksera lub miesiarki i innych urządzeń zgodnie z przeznaczeniem, bez sytuacji zagrożenia wynikających z niewłaściwej obsługi urządzeń elektrycznych								
9	Stosował rękawice termoochronne do pieca								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*