

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.03-01-17.06**
 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Osiem bułek z otrębami.

1	8 sztuk bułek																		
2	Bułki dobrze wyrośnięte																		
3	Bułki podobnego kształtu i wielkości																		
4	Powierzchnia bułek posypana otrębami																		
5	Skórka: błyszcząca, gładka, równomiernie przyrumieniona																		
6	Skórka bez oznak przypalenia																		
7	Miękisz: na przekroju równomiernie porowaty i zabarwiony																		
8	Miękisz: elastyczny, bez oznak zakalca																		
9	Smak: delikatny, lekko słodki, przyjemny, charakterystyczny dla ciasta pszennego bez posmaku surowizny i spalenizny																		
10	Zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego																		

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 160 sztuk bulek z otrębami.**Zapisane:**

1	Mąka pszenna typ 650: 10 000 g lub 10 kg																			
2	Drożdże: 600 g lub 0,6 kg																			
3	Mleko odtłuszczone: 5000 ml lub 5 l																			
4	Cukier: 1200 g lub 1,2 kg																			
5	Sól: 120 g lub 0,12 kg																			
6	Margaryna: 700 g lub 0,7 kg																			
7	Otręby pszenne: 100 g lub 0,1 kg																			
8	Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę): 1000 g lub 1 kg																			
9	Jaja: 20 sztuk lub 1000 g lub 1 kg																			
10	Olej (do smarowania blach): 100 ml lub 0,1 l																			

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

1	Przesiał sitem całą ilość mąki																		
2	Odważył 60 g cukru																		
3	Podgrzał mleko do temperatury 40°C																		
4	Rozprowadził drożdże w połowie mleka																		
5	Rozpuścił cukier i sól w drugiej części mleka																		
6	Upłynił margarynę przez podgrzanie do temperatury 35°C																		
7	Wybił jajo, sprawdzając jego świeżość																		
8	Sporządził ciasto pszenne metodą jednofazową																		
9	Sporządził ciasto jednorodne (bez grudek)																		
10	Ciasto pszenne poddał fermentacji do podwojenia objętości																		

Przebieg 2: Formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek z otrębami.**Zdający:**

1	Podzielił ciasto na 8 kęsów o masie 100 g każdy										
2	Uformował wszystkie linki porównywalnej wielkości										
3	Formowanie bułek rozpoczął od zawiązania wężła										
4	Uformowane bułki ułożył na blachach i poddał je rozrostowi w komorze rozrostu w temperaturze 35°C										
5	Posmarował bułki rozmąconym jajem za pomocą pędzla i posypał otrębami										
6	Wypiekał bułki w temperaturze 180°C przez ok. 15÷20 minut do uzyskania złotobrązowej skórki										
7	Utrzymywał ład i porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania bułek i uporządkował stanowisko po wykonaniu										
8	Pracował w czystym i kompletnym stroju ochronnym										
9	Umył ręce przed przystąpieniem do pracy										
10	Użył rękawic ochronnych w czasie obsługi pieca										

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis