

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.03-01-18.06**
 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

Przebieg 1. Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową.

Zdający:

1	przesiał mąkę przeznaczoną do sporządzenia ciasta								
2	odmierzył zgodnie z recepturą 300 ml wody								
3	podgrzał wodę								
4	rozpuścił cukier i sól w około połowie wody								
5	rozprowadził drożdże w pozostałej ilości wody								
6	wybił jajo, sprawdzając jego świeżość i roztrzepał trzepaczką								
7	sporządził ręcznie lub przy pomocy mieszarki lub miksera jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową								
8	przeprowadził fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości								

Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek świderków zielonych.

Zdający:

1	przy pomocy wagi podzielił ciasto na 8 równych kęsów								
2	uformował wszystkie linki porównywalnej długości i grubości								
3	uformowane świderki ułożył na blachach posmarowanych tłuszczem i posmarował rozmąconym jajem używając pędzla								
4	poddał rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 25÷30 minut.								
5	wypiekał świderki w temperaturze 210÷190°C do uzyskania rumianej skórki.								
6	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis