

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2019  
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**  
 Oznaczenie arkusza: **T.03-01-19.06**  
 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

### **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, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie 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.


## Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

**Rezultat 1. Świderki**

1	wyrób gotowy: 10 sztuk świderków																			
2	świderki dobrze wyrośnięte																			
3	jednolitość partii: świderki podobnej wielkości i kształtu																			
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia świderków wykończona masą jajową, posypana sezamem																			
5	skórka: błyszcząca, gładka, równomiernie zarumieniona																			
6	skórka: nie jest popękana, bez oznak przypalenia																			
7	mięksisz: elastyczny, na przekroju równomiernie porowaty																			
8	mięksisz: bez zakalca i bez grudek mąki																			
9	smak: lekko słodki, z posmakiem sezamu, charakterystyczny dla ciasta pszennego bez posmaku surowizny																			
10	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego																			


**Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 50 sztuk świderków – Tabela 1***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać jeżeli jest obliczone i zapisane*

1	mąka pszenna typ 550 [kg]: wpisane 2,65								
2	cukier kryształ [kg]: wpisane 0,25								
3	sól [kg]: wpisane 0,03								
4	masło 82% [kg]: wpisane 0,20								
5	drożdże świeże prasowane [kg]: wpisane 0,20								
6	jaja (do ciasta i smarowania powierzchni świderków) [szt.]: 10								
7	mleko 2% [l]: wpisane 0,5								
8	woda [l]: wpisane 0,6								
9	mąka żytnia typ 720 na podsypkę [kg]: wpisane 0,10								
10	sezam [kg]: wpisane 0,05								



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

Zdający:

1	przesiał mąkę przeznaczoną do sporządzenia ciasta, odważył 30 g do osobnego naczynia									
2	upłynnił masło									
3	odmierzył zgodnie z recepturą 120 ml wody, podgrzał									
4	rozpuścił w wodzie cukier i sól									
5	podgrzał mleko, sprawdzając termometrem temperaturę									
6	rozprowadził drożdże w mleku, uzyskując jednorodne mleczko drożdżowe									
7	wybił jaja, sprawdził ich świeżość, roztrzepał trzepaczką lub widelcem									
8	sporządził ręcznie lub przy użyciu maszyny jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową									
9	przeprowadził I fermentację do podwojenia objętości, następnie przebił ciasto									
10	przeprowadził II fermentację									


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

Zdający:

1	przy pomocy wagi podzielił ciasto na 10 równych kęsów										
2	uformował ręcznie kęsy ciasta w wałeczki o porównywalnej długości i grubości, nadając im kształt zgodny z rysunkami 										
3	uformowane świderki ułożył na blachach wyłożonych papierem do pieczenia i poddał rozrostowi										
4	wyrośnięte świderki posmarował rozmąconym jajem, używając pędzla i posypał sezamem										
5	wypiekał świderki w temperaturze 210°C do uzyskania złotobrązowej skórki										
6	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania										
7	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania										

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*