

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.03-01-20.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**
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. Bułki maślane z makiem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej. Nie degustować.

1	wyrób gotowy: 10 sztuk bułek maślanych z makiem																				
2	jednolitość partii: bułki podobnej wielkości i kształtu																				
3	wygląd zewnętrzny: bułki mają kształt okrągły, kulisty																				
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia bułek gładka, błyszcząca, posypana makiem																				
5	skórka: równomiernie przyrumieniona, bez oznak przypalenia																				
6	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty i zabarwiony																				
7	miękkisz: elastyczny bez oznak zakalca																				
8	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego																				

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

1	przesiał przez sito całą ilość mąki pszennej przeznaczonej do produkcji ciasta								
2	wybił jajo do naczynia sprawdzając jego świeżość i rozdzielił żółtko od białka do dwóch oddzielnych naczyń.								
3	podgrzał mleko, sprawdzając temperaturę termometrem								
4	rozpuścił cukier kryształ, cukier wanilinowy i sól w około połowie ilości mleka								
5	rozprowadził całą ilość drożdży w pozostałej ilości mleka								
6	upłynnił masło								
7	sporządził ręcznie lub maszynowo jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową								
8	przeprowadził fermentację ciasta do dwukrotnego powiększenia jego objętości, następnie przebił ciasto								

