

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2020  
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**  
 Oznaczenie arkusza: **T.03-01-20.01-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 tureckie**

1	wyrób gotowy: 10 sztuk bułek																				
2	jednolitość partii: bułki podobnej wielkości i kształtu																				
3	wygląd zewnętrzny: powierzchnia bułek równomiernie wykończona masą jajową																				
4	skórka: błyszcząca, złotobrązowa, bez oznak przypalenia																				
5	miękiśz: elastyczny bez oznak zakalce, na przekroju równomiernie porowaty																				
6	miękiśz: bez grudek mąki, rodzynek równomiernie rozmieszczone (nie występują w większych skupiskach)																				
7	smak: lekko słodki, z wyczuwalnym smakiem rodzynek i posmakiem kawy zbożowej																				
8	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego																				




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

Zdający:

1	przesiał mąkę pszenną za pomocą sita																		
2	upłynił masło (nie przypalił)																		
3	podgrzał wodę i rozpuścił w niej sól																		
4	podgrzał mleko, sprawdzając termometrem temperaturę																		
5	rozprowadził w ciepłym mleku miód i drożdże, uzyskując jednorodne mleczko drożdżowe																		
6	wybił jajo, sprawdził jego świeżość, roztrzepał trzepaczką lub widelcem																		
7	sporządził ręcznie lub przy użyciu maszyny jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową																		
8	dodał rodzynki do sporządzonego wcześniej ciasta																		
9	przeprowadził I fermentację do podwojenia objętości, następnie przebił ciasto																		
10	przeprowadził II fermentację																		


**Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek tureckich**

Zdający:

1	przy pomocy wagi podzielił ciasto na 10 równych kęsów										
2	uformował ręcznie kęsy ciasta, nadając im kształt kulisty										
3	uformowane bułki ułożył na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, lekko spłaszczył i poddał rozrostowi										
4	wyrośnięte bułki posmarował rozmąconym jajem, używając pędzla										
5	wypiekał bułki w temperaturze 190°C przez około 20-25 min. do uzyskania złotobrązowej barwy skórki										
6	używał rękawic ochronnych żaroodpornych do wyjmowania blachy z pieca										
7	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania										
8	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania										

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*