

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **TG.03-01-21.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **TG.03**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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, przekaż niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie 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 grajczarki z makiem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po przedstawieniu do oceny co najmniej 9 grajczarków z makiem

1	wyrób gotowy: 10 sztuk grajczarków z makiem																				
2	jednolitość partii: grajczarki podobnej wielkości i kształtu																				
3	wygląd zewnętrzny: dobrze wyrośnięte																				
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia gładka, równomiernie posypana makiem																				
5	skórka: złotobrązowa bez oznak przypalenia																				
6	miękkiz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny																				
7	miękkiz: na przekroju bez grudek mąki i zakalca																				
8	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego																				

Rezultat 2: Kalkulacja kosztów surowców na 1 300 sztuk bułek grajcarek z makiem – Tabela 1.

W Tabel 1 zapisane (z jednostką lub bez):

1	mąka pszenna typ 500 [zł]: 260,00 <i>lub</i> 260								
2	sól [zł]: 1,30								
3	drożdże świeże prasowane [zł]: 65,00 <i>lub</i> 65								
4	cukier kryształ [zł]: 26,00 <i>lub</i> 26								
5	olej [zł]: 19,50								
6	jajo [zł]: 78,99								
7	mąka pszenna typ 500 (na podsypkę) [zł]: 39,00 <i>lub</i> 39								
8	mak (do posypania powierzchni grajcarek) [zł]: 52,00 <i>lub</i> 52								
9	razem koszt na 1300 sztuk [zł]: 540,80								

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą dwufazową

Zdający:

1	przesiał mąkę przez sito								
2	rozprowadził drożdże w połowie podgrzanej wody								
3	rozpuścił sól i cukier w pozostałej ilości wody								
4	wybił jaja i ocenił ich świeżość								
5	sporządził rozczyń z mlecza drożdżowego i ok. 200 g mąki								
6	przeprowadził fermentację rozczyń do podwojenia jego objętości								
7	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą dwufazową dodając pozostałe surowce do rozczyń								
8	przeprowadził fermentację ciasta do podwojenia objętości								

Przebieg 2: Formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek grajcarek z makiem

Zdający:

1	podzielił ciasto na 10 równych kęsów								
2	uformował wałki a następnie grajcarek								
3	pozostawił uformowane kęsy do rozrostu końcowego w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C								
4	zwilżył górną powierzchnię bułek wodą przed wypiekiem i posypał makiem								
5	wypiekał bułki w temperaturze 200°C przez około 15+20 minut do uzyskania złotobrązowej powierzchni								
6	używał rękawic ochronnych w czasie obsługi pieca								
7	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania								
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis