Pobrano z arkusze24.pl

Układ graficzny © CKE 2019

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

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.03-01-21.01-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

Pobrano z arkusze24.pl

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

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.

Pobrano z arkusze24.pl

Numer stanowiska

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1: Plecionki z makiem *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej*							
1	wyrób gotowy: plecionki z makiem - 6 sztuk						
2	jednolitość partii: plecionki są podobnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: plecionki są wyrośnięte o dużej objętości						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia plecionek jest równomiernie posypana makiem						
5	wygląd zewnętrzny: skórka jest złotobrązowa bez oznak przypalenia						
6	miękisz: na przekroju jest równomiernie porowaty						
7	miękisz: elastyczny bez zakalca						
8	smak: delikatny, lekko słodki, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						
9	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Pobrano z arkusze24.pl

Numer stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 150 sztuk plecionek z makiem - Tabela 1								
w tabeli jest zapisane:								
1	Mąka pszenna typ 500: 16 250							
2	Sól: 125							
3	Drożdże świeże prasowane: 625							
4	Cukier kryształ: 2 000							
5	Margaryna: 1125							
6	Jaja: 1250							
7	Mąka pszenna na podsypkę: 2 500							
8	Woda: 7 500							
9	Mak suchy– do posypywania powierzchni plecionek: 750							

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Pobrano z arkusze24.pl

Numer stanowiska						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową							
Zdający:							
1	Przesiał mąkę przez sito						
2	Podgrzał wodę i sprawdził jej temperaturę						
3	Rozprowadził drożdże w połowie ilości podgrzanej wody						
4	Rozpuścił sól i cukier w pozostałej ilości wody						
5	Upłynnił margarynę przez podgrzanie do temperatury 40ºC						
6	Wybił i ocenił świeżość jaj						
7	Sporządził ręcznie lub przy pomy miesiarki/miksera jednorodne ciasto metodą jednofazową						
8	Przeprowadził fermentację ciasta aż do podwojenia jego objętości						

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Pobrano z arkusze24.pl

Numer stanowiska						

Przebieg 2: Formowanie, rozrost końcowy i wypiek plecionek z makiem							
Zdający:							
1	Podzielił ciasto na 6 równych kęsów przy pomocy wagi						
2	Każdy kęs podzielił na kolejne 3 porcje i uformował linki proste						
3	Uformował ręcznie plecionki						
4	Przeprowadził fermentację końcową w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35ºC przez około 15÷20 minut						
5	Posmarował plecionki przed wypiekiem wodą i posypał makiem						
6	Wypiek prowadził w temperaturze 180ºC przez około 15÷20 minut do uzyskania złotobrązowej powierzchni						
7	Utrzymywał ład i porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania plecionek z makiem, uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania						
8	Mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w jej trakcie						
9	Używał rękawic ochronnych w czasie obsługi pieca						

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Egzaminator …… .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*