

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **T.03-01-17.01**
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

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. 8 sztuk rogali maślanych**

1	Rogale wyrośnięte.								
2	Powierzchnia wykończona mlekiem.								
3	Powierzchnia równomiernie obsypana makiem.								
4	Wszystkie rogalie podobnej wielkości i kształtu.								
5	Skórka lekko zarumieniona.								
6	Skórka nie jest popękana.								
7	Miękisz elastyczny, drobnoporowaty, bez zakalca i bez grudek mąki.								
8	Smak i zapach typowy dla ciasta pszennego.								

Przebieg 1. Przygotowanie surowców do produkcji i sporządzanie ciasta pszennego

Zdający:

1	przesiał mąkę.								
2	podgrzał mleko do temperatury 35°C.								
3	sporządził mleczo drożdżowe.								
4	upłynnił masło.								
5	wybił jajo sprawdzając jego świeżość.								

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost i wypiek rogali maślanych

Zdający:

1	sporządził jednolite ciasto pszenne ze wszystkich surowców.								
2	poddał ciasto fermentacji przez ok. 30 minut.								
3	przygotował blachę do wypieku.								
4	rozwałkował i podzielił ciasto na 8 równych kęsów.								
5	uformowane rogale posmarował mlekiem i posypał makiem.								
6	poddał rogale rozrostowi końcowemu do podwojenia ich objętości.								
7	ustawił temperaturę wypieku 220÷200°C.								
8	wypiekał rogale do zarumienienia.								
9	używał mikiarę/mikser, piec i inne urządzenia zgodnie z przeznaczeniem.								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis