

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **T.03-01-16.05**
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 oceny

*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił*

Rezultat 1. 10 sztuk bułek gwiazdek

1	Wygląd zewnętrzny: bułki wyrośnięte						
2	Wygląd zewnętrzny: powierzchnia bułek wykończona masą jajową						
3	Wygląd zewnętrzny: bułki równomiernie obsypane makiem						
4	Jednolitość partii: bułki podobnej wielkości i kształtu						
5	Skórka: lekko zarumieniona						
6	Skórka: nie jest popękana						
7	Miękisz: elastyczny, drobnoporowaty						
8	Miękisz: bez zakalca i bez grudek mąki						
9	Smak i zapach: typowy dla ciasta pszennego						

Przebieg 1. Przygotowanie surowców do produkcji i sporządzenie ciasta pszennego

Zdający:

1	Przesiał mąkę						
2	Podgrzał wodę do temperatury 35°C						
3	Sporządził mleczko drożdżowe						
4	Wybił jajo sprawdzając jego świeżość						
5	Sporządził jednolite ciasto pszenne i odstawił do wyrośnięcia w komorze rozrostu w temperaturze 40°C						

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost bułek gwiazdek

Zdający:

1	Zważył otrzymane ciasto						
2	Podzielił ciasto na 10 jednakowej wielkości kęsów						
3	Przygotował blachę do wypieku						
4	Uformował bułki w kształcie gwiazdek						
5	Uformowane bułki posmarował jajkiem						
6	Uformowane bułki posypał makiem						
7	Poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej						
8	Poddał bułki rozrostowi w komorze w temperaturze 40°C						

Przebieg 3. Wypiek bułek gwiazdek

Zdający:

1	Ustawił temperaturę wypieku 220÷200°C						
2	Wypiekał bułki gwiazdki do zarumienienia						
3	Obsługiwał piec w sposób bezpieczny i zgodnie z przeznaczeniem						
4	Mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
5	Uporządkował stanowisko pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis