

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.03-01-17.06**
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: Osiem bułek z otrębami.							
1	8 sztuk bułek						
2	Bułki dobrze wyrośnięte						
3	Bułki podobnego kształtu i wielkości						
4	Powierzchnia bułek posypana otrębami						
5	Skórka: błyszcząca, gładka, równomiernie przyrumieniona						
6	Skórka bez oznak przypalenia						
7	Miękisz: na przekroju równomiernie porowaty i zabarwiony						
8	Miękisz: elastyczny, bez oznak zakalca						
9	Smak: delikatny, lekko słodki, przyjemny, charakterystyczny dla ciasta pszennego bez posmaku surowizny i spalenizny						
10	Zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 160 sztuk bułek z otrębami.

Zapisane:

1	Mąka pszenna typ 650: 10 000 g lub 10 kg						
2	Drożdże: 600 g lub 0,6 kg						
3	Mleko odtłuszczone: 5000 ml lub 5 l						
4	Cukier: 1200 g lub 1,2 kg						
5	Sól: 120 g lub 0,12 kg						
6	Margaryna: 700 g lub 0,7 kg						
7	Otręby pszenne: 100 g lub 0,1 kg						
8	Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę): 1000 g lub 1 kg						
9	Jaja: 20 sztuk lub 1000 g lub 1 kg						
10	Olej (do smarowania blach): 100 ml lub 0,1 l						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową.

Zdający:

1	Przesiał sitem całą ilość mąki						
2	Odważył 60 g cukru						
3	Podgrzał mleko do temperatury 40°C						
4	Rozprowadził drożdże w połowie mleka						
5	Rozpuścił cukier i sól w drugiej części mleka						
6	Upłynnił margarynę przez podgrzanie do temperatury 35°C						
7	Wybił jajo, sprawdzając jego świeżość						
8	Sporządził ciasto pszenne metodą jednofazową						
9	Sporządził ciasto jednorodne (bez grudek)						
10	Ciasto pszenne poddał fermentacji do podwojenia objętości						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek z otrębami.

Zdający:

1	Podzielił ciasto na 8 kęsów o masie 100 g każdy						
2	Uformował wszystkie linki porównywalnej wielkości						
3	Formowanie bułek rozpoczął od zawiązania wężła						
4	Uformowane bułki ułożył na blachach i poddał je rozrostowi w komorze rozrostu w temperaturze 35°C						
5	Posmarował bułki rozmąconym jajem za pomocą pędzla i posypał otrębami						
6	Wypiekał bułki w temperaturze 180°C przez ok. 15÷20 minut do uzyskania złotobrazowej skórki						
7	Utrzymywał ład i porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania bułek i uporządkował stanowisko po wykonaniu						
8	Pracował w czystym i kompletnym stroju ochronnym						
9	Umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
10	Użył rękawic ochronnych w czasie obsługi pieca						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis