



EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

ZASADY OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **TG.03-01-23.06-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, prześlij 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.

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

Rezultat 1: Ślimaki maślane z makiem

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających.

1	wyrób gotowy: 10 sztuk ślimaków maślanych posypanych makiem						
2	jednolitość partii: bułki porównywalnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: dobrze wyrośnięte						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia gładka, równomiernie posypana makiem						
5	skórka: złotobrązowa, błyszcząca, bez oznak przypalenia						
6	miękiś: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny						
7	miękiś: na przekroju bez grudek mąki i zakalca						
8	smak: lekko słodki, z posmakiem maku, charakterystyczny dla świeżych wyrobów z ciasta pszennego						
9	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżych wyrobów z ciasta pszennego						

Rezultat 2: Zużycie wybranych surowców do wyprodukowania ciasta na ślimaki maślane z makiem z 25 kilogramów mąki

W Tabeli 1. zapisane:

1	cukier kryształ [kg]: 2,5						
2	sól [kg]: 0,25						
3	masło [kg]: 2,0						
4	drożdże piekarskie prasowane [kg]: 2,0						
5	jajo [kg]: 2,5						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	przesiał mąkę używając sita						
2	upłynnił masło podgrzewając je						
3	odmierzył wodę wodociągową						
4	podgrzał wodę sprawdzając jej temperaturę termometrem						
5	rozpuścił w ciepłej wodzie cukier i sól						
6	rozprowadził drożdże w podgrzanym mleku sporządzając mleczko drożdżowe						
7	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową						
8	przeprowadził fermentację ciasta do podwojenia objętości						
9	przebił ciasto i ponownie poddał fermentacji						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek ślimaków maślanych z makiem

Zdający:

1	zważył ciasto i podzielił na 10 kęsów						
2	zaokrąglił każdy kęs i uformował linki						
3	formował ślimaki ręcznie zgodnie z ilustracjami						
4	poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C						
5	przed wypiekiem bułki posmarował masą jajową przy pomocy pędzelka						
6	wypiekał w temperaturze 180 °C do uzyskania złotobrazowej skórki						
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca						
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadani i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						
9	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis