



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie arkusza: **T.03-01-15.05**

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							
<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>							
Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny							
Rezultat 1: bułeczki do hot dogów.							
1	Kształt: wszystkie bułki mają podłużny kształt i zbliżoną wielkość.						
2	Barwa: jasnobrązowa/złocista, jednolita w całej partii.						
3	Skórka: powierzchnia gładka, bez pęknięć i bez uszkodzeń mechanicznych.						
4	Miękisz: dobrze wypieczony, elastyczny, suchy, niekruszący się, o jednolitej barwie.						
5	Smak i zapach: lekko drożdżowy, charakterystyczny dla pieczywa pszennego.						
Przebieg 1: sporządzenie ciasta pszennego.							
Zdający:							
1	Przesiał mąkę.						
2	Rozpuścił margarynę.						
3	Podgrzał mleko i wodę.						
4	Sporządził jednorodny rozczyń.						
5	Równomiernie posypał rozczyń mąką.						
6	Poddał fermentacji rozczyń przez ok. 30 minut.						
7	Sporządził jednorodne, plastyczne ciasto pszenne, dodając pozostałe składniki do rozczyń.						
8	Poddał ciasto fermentacji do zwiększenia ok. dwukrotnie objętości.						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułeczek do hot dogów.

Zdający:

1	Zważył całkowitą masę ciasta.						
2	Podzielił ciasto na 10 równych kęsów.						
3	Formował prostokąty, które zwijał ciasno w batony.						
4	Poddał rozrostowi końcowemu uformowane bułki w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C.						
5	Posmarował powierzchnię bułek mlekiem.						
6	Wypiekł bułki w temperaturze 200°C.						
7	Wypiekał bułki przez ok. 20 minut.						
8	Wypiekał bułki do uzyskania jasnobrązowego/złocistego koloru.						
9	Utrzymywał ład i porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania oraz uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis