

**Informator o egzaminie
potwierdzającym
kwalifikacje zawodowe**

Piekarz

Warszawa 2004

**Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Łomży**

ISBN 83-7400-066-X

Szanowni Państwo,

Drodzy Uczniowie 3-letnich zasadniczych szkół zawodowych,

Centralna Komisja Egzaminacyjna poleca Państwa uwadze cykl informatorów o państwowym egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe organizowanym dla absolwentów trzyletnich szkół zawodowych. Egzamin ten po raz pierwszy zostanie przeprowadzony w 2005 roku i przygotowywany jest dla wszystkich chętnych absolwentów tych szkół kształcących się w jednym z 53 zawodów.

Podstawą prawną egzaminu jest:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 marca 2001 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania egzaminów i sprawdzianów w szkołach publicznych (Dz. U. z 2001 r. Nr 29, poz. 323 z dnia 6 kwietnia 2001 r. z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 maja 2004 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2004 r. Nr 114, poz. 1195 z dnia 19 maja 2004 r. z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 3 lutego 2003 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (załącznik do Dz. U. z 2003 r. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.)

Cykl informatorów, który przygotowaliśmy, ma charakter przede wszystkim praktyczny – chcemy za jego pomocą dać Państwu możliwość przyjrzenia się, w jaki sposób zapisy prawa oświatowego dotyczącego systemu egzaminów zewnętrznych w trzyletnim kształceniu zawodowym przekładają się na konkrety, czyli na:

- opis wymagań, które trzeba spełnić, aby przystąpić do egzaminu,
- opis warunków koniecznych do zdania egzaminu,
- opis struktury egzaminu w jego części pisemnej i praktycznej wraz z wymaganiami egzaminacyjnymi i przykładowymi kryteriami oceniania,
- opis materiałów egzaminacyjnych wraz z wzorami,
- przykłady zadań wraz z odpowiedziami.

Informatory o egzaminie zawodowym kierujemy do tych uczniów szkół zawodowych, którzy po ukończeniu szkoły przystąpią do egzaminu przed zewnętrzną komisją egzaminacyjną, żeby potwierdzić dyplomem kwalifikacje w zawodzie, w którym odbywali kształcenie.

Informacje o umiejętnościach zawodowych, które będą potwierdzane na egzaminie, pozwolą nauczycielom właściwie ukierunkować kształcenie, a pracodawcom prezentują poziom kwalifikacji zawodowych absolwentów szkół legitymujących się dyplomem. Służyc też mogą teoretykom i praktykom kształcenia zawodowego jako istotna pomoc w projektowaniu modeli zawodów przewidywanych do kształcenia i doskonalenia zawodowego w systemie szkolnym i pozaszkolnym oraz systemach zatrudnienia.



MARIA MAGDZIARZ

p.o. Dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej

SPIS TREŚCI

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE	7
I.1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?	8
I.2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?	8
I.3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?	10
I.4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?	10
I.5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?	11
II. ETAP PISEMNY EGZAMINU	13
II.1. Organizacja i przebieg	13
II.2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I	15
II.3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II	30
II.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań	34
III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU	35
III.1. Organizacja i przebieg	35
III.2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania	37
III.3. Przykład zadania praktycznego do tematu: 1. Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta na określony asortyment pieczywa.	43
III.4. Przykład zadania praktycznego do tematu: 2. Przeprowadzenie wypieku ciasta na określony asortyment pieczywa.	52
IV. ZAŁĄCZNIKI	57
IV.1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu	57
IV.2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego	61
IV.3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego	63
IV.4. Przykład informacji do etapu praktycznego	65
IV.5. Wzór dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe	67

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE

Egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe jest formą oceny poziomu opanowania wiadomości i umiejętności z zakresu danego zawodu określonych w standardzie wymagań, ustalonym przez Ministra Edukacji Narodowej i Sportu.

Egzamin ten, zwany również egzaminem zawodowym, jest egzaminem zewnętrznym. Umożliwia on uzyskanie porównywalnej i obiektywnej oceny poziomu osiągnięć zdającego poprzez zastosowanie jednolitych wymagań, kryteriów oceniania i zasad przeprowadzania egzaminu opracowanych przez instytucje zewnętrzne, funkcjonujące niezależnie od systemu kształcenia.

Rolę instytucji zewnętrznych pełnią: Centralna Komisja Egzaminacyjna i osiem okręgowych komisji egzaminacyjnych powołanych przez Ministra Edukacji Narodowej w 1999 roku.

Na terenie swojej działalności (patrz mapka na wewnętrznej stronie okładki) okręgowe komisje egzaminacyjne przygotowują, organizują i przeprowadzają zewnętrzne egzaminy zawodowe. Egzaminy oceniać będą zewnętrzne komisje egzaminacyjne.

Egzaminy zawodowe mogą zdawać absolwenci wszystkich typów szkół zawodowych ponadgimnazjalnych i policealnych, które kształcą w zawodach ujętych w klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Egzaminy zawodowe przeprowadzane są 2 razy w ciągu roku szkolnego. Terminy egzaminów ustala i ogłasza dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej nie później niż na 8 miesięcy przed terminem ich przeprowadzenia.

Dla absolwentów zasadniczych szkół zawodowych i szkół policealnych egzaminy przeprowadzane są w następnym tygodniu po zakończeniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, a dla absolwentów technikum i technikum uzupełniającego - w następnym tygodniu po zakończeniu egzaminu maturalnego.

Do egzaminu mogą przystąpić również absolwenci szkół zawodowych kształcących młodzież o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Dla tej młodzieży, na podstawie opinii poradni psychologiczno-pedagogicznych lub orzeczeń lekarskich, czas egzaminu pisemnego może być wydłużony o 30 minut, a warunki i przebieg egzaminu będą dostosowane do jej potrzeb.

I. 1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?

Struktura egzaminu obejmuje dwa etapy: etap pisemny i etap praktyczny.

Etap pisemny składa się z dwóch części: część I obejmuje sprawdzenie wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w danym zawodzie, a część II – sprawdzenie wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą.

Etap pisemny przeprowadzany jest w formie testu składającego się z zadań zamkniętych zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa.

W części I test zawiera 50 zadań, a w części II – 20 zadań.

Czas trwania etapu pisemnego dla wszystkich zawodów wynosi 120 minut.

Etap praktyczny sprawdza określony zakres praktycznych umiejętności dla zawodu wynikających z tematów zadań ustalonych w standardzie wymagań egzaminacyjnych.

W tym etapie zdający powinien wykonać zadanie egzaminacyjne w formie testu praktycznego.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 180 minut i dłuższy niż 240 minut.

I. 2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?

Na egzaminie będą sprawdzane tylko te wiadomości i umiejętności, które zostały zapisane w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu.

Standardy wymagań egzaminacyjnych dla poszczególnych zawodów ustalone zostały rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe z dnia 3 lutego 2003 r. i stanowią oddzielny załącznik do tego rozporządzenia (Dz.U. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.).

Struktura standardu wymagań egzaminacyjnych dla zawodu odpowiada strukturze egzaminu. Oznacza to, że zawarte w standardzie umiejętności sprawdzane na egzaminie, ustalono odrębnie dla obu etapów egzaminu.

Umiejętności zapisane w standardzie, sprawdzane w etapie pisemnym, są przyporządkowane do określonych obszarów wymagań.

Umiejętności sprawdzane w części I ujęto w 3 obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych,**
- **bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.**

Umiejętności sprawdzane w części II ujęto w 2 obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych.**

W etapie praktycznym egzaminu sprawdzane umiejętności przyporządkowano do 4 obszarów wymagań:

- **planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania,**
- **organizowanie stanowiska pracy,**
- **wykonywanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,**
- **prezentowanie efektu wykonanego zadania.**

Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu stanowi podstawę do przygotowania zadań egzaminacyjnych dla obu etapów egzaminu. Oznacza to, że zadania egzaminacyjne będą sprawdzały tylko te umiejętności, które zapisane są w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu. Rodzaj zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności przyporządkowane do danego obszaru wymagań będzie wiązał się ściśle z tym obszarem.

Umiejętności ujęte w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, dla obu etapów egzaminu, będą omówione wraz z przykładami zadań w rozdziałach II. i III. informatora.

Każdy zdający powinien zapoznać się ze standardem wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, w którym chce potwierdzić kwalifikacje zawodowe. Standard zamieszczony jest w rozdziale IV niniejszego informatora.

I. 3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?

Przyjęto, że w etapie pisemnym zdający może otrzymać za każde prawidłowo rozwiązane zadanie 1 punkt.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska:

- z części I – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania,
- z części II – co najmniej 30% punktów możliwych do uzyskania.

W etapie praktycznym oceniany będzie sposób wykonania zadania praktycznego oraz jego efekt, zgodnie z ustalonymi kryteriami oceniania przyjętymi dla danego zadania. Spełnienie ustalonych dla zadania kryteriów wykonania, pozwoli na uzyskanie maksymalnej liczby punktów.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

Zdający zda egzamin zawodowy, jeśli spełni wymagania ustalone dla obu etapów egzaminu.

Zdający, który zdał egzamin, otrzymuje dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w danym zawodzie.

UWAGA!

Informacje o wynikach egzaminu zdający uzyska od dyrektora szkoły.

I. 4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?

Zdający powinien:

1. Ukończyć szkołę i otrzymać świadectwo ukończenia szkoły.
2. Złożyć pisemną deklarację przystąpienia do egzaminu zawodowego do dyrektora swojej szkoły, nie później niż do dnia 20 grudnia roku szkolnego, w którym zdający zamierza przystąpić do egzaminu zawodowego w sesji letniej, i nie później niż do dnia 20 września roku szkolnego, w którym zdający zamierza przystąpić do egzaminu zawodowego w sesji zimowej.
3. Zgłosić się na egzamin w terminie i miejscu wyznaczonym przez okręgową komisję egzaminacyjną z dokumentem potwierdzającym tożsamość (z numerem PESEL).

Zdający o specjalnych potrzebach edukacyjnych powinien dodatkowo przedłożyć opinię lub orzeczenie wskazujące na dostosowanie warunków i formy przeprowadzania egzaminu do jego indywidualnych potrzeb.

UWAGA!

Informacje o terminie i miejscu egzaminu może przekazać zdającym dyrektor szkoły lub dyrektor okręgowej komisji egzaminacyjnej.

W zależności od specyfiki zawodu, w którym przeprowadzony będzie egzamin zawodowy, okręgowa komisja egzaminacyjna może wezwać zdającego na szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związane z wykonywaniem zadania egzaminacyjnego na określonych stanowiskach egzaminacyjnych. Szkolenie powinno być zorganizowane nie wcześniej niż na dwa tygodnie przed terminem egzaminu.

I. 5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?

Szczegółowych informacji o egzaminie zawodowym oraz wyjaśnień dotyczących, między innymi, możliwości:

- powtórnego zdawania egzaminu zawodowego przez osoby, które nie zdały egzaminu,
- przystąpienia do egzaminu w terminie innym niż bezpośrednio po ukończeniu szkoły,
- udostępniania informacji na temat wyniku egzaminu,
- otrzymania dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe,

udziela dyrektor szkoły i okręgowa komisja egzaminacyjna.

II. ETAP PISEMNY EGZAMINU

II. 1. Organizacja i przebieg

Etap pisemny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu pisemnego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu nadzorującego, który będzie omawiał regulamin przebiegu egzaminu.

Po zajęciu miejsca w sali egzaminacyjnej otrzymasz arkusz egzaminacyjny i KARTĘ ODPOWIEDZI.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap pisemny egzaminu oraz „Instrukcję dla zdającego” (w instrukcji znajdują się informacje o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego, wskazania dotyczące rozwiązywania zadań, zaznaczania odpowiedzi i sposobu poprawiania odpowiedzi w KARCIE ODPOWIEDZI),
- test 70 zadań wielokrotnego wyboru, w tym 50 zadań w części I ponumerowanych od 1 do 50 oraz 20 zadań w części II ponumerowanych od 51 do 70.

KARTA ODPOWIEDZI stanowi jedną stronę i zawiera:

- symbol cyfrowy zawodu i oznaczenie wersji arkusza egzaminacyjnego,
- miejsce na wpisanie Twojego numeru ewidencyjnego PESEL i zakodowanie go,
- miejsce na wpisanie Twojej daty urodzenia,
- tabele z numerami zadań odpowiadających części I oraz części II arkusza egzaminacyjnego z układem krater A, B, C, D do zaznaczania odpowiedzi,
- miejsce na naklejkę z kodem ośrodka.

Przeczytaj uważnie „Instrukcję dla zdającego” w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i nie ma w nim błędów. Wykonaj polecenia zgodnie z „Instrukcją dla zdającego”.

Czas trwania etapu pisemnego egzaminu wynosi 120 minut (2 godziny zegarowe).

Uwaga: Jeśli jesteś uczniem o potwierdzonych specjalnych potrzebach edukacyjnych, to masz prawo do wydłużonego o 30 minut czasu trwania etapu pisemnego egzaminu zawodowego. Przewodniczący zespołu nadzorującego wskaże Ci miejsce na sali egzaminacyjnej i dopilnuje, abyś mógł zdawać egzamin w ustalonym dla Ciebie czasie.

Kolejność rozwiązywania zadań jest dowolna. Dobrze jednak będzie, jeśli rozplanujesz sobie czas egzaminu. Na rozwiązanie zadań z części I arkusza powinieneś przeznaczyć około 80 minut, na rozwiązanie zadań z części II - około 30 minut. Pozostałe 10 minut powinieneś wykorzystać na sprawdzenie, czy prawidłowo zaznaczyłeś odpowiedzi do poszczególnych zadań w KARCIE ODPOWIEDZI.

Pamiętaj! Pracuj samodzielnie!

Przystępując do rozwiązywania każdego zadania powinieneś:

- uważnie przeczytać całe zadanie,
- przeanalizować rysunki, tabele, itp. oraz treść poleceń,
- dobrze zastanowić się nad wyborem prawidłowej odpowiedzi,
- starannie zaznaczyć wybraną odpowiedź w KARCIE ODPOWIEDZI zgodnie z instrukcją w arkuszu egzaminacyjnym.

Po zakończeniu rozwiązywania zadań, sprawdź w KARCIE ODPOWIEDZI, czy dla wszystkich zadań zaznaczyłeś odpowiedzi.

Przewodniczący ogłosi koniec egzaminu i poinformuje, w jaki sposób będziesz mógł oddać swoją KARTĘ ODPOWIEDZI. Arkusz egzaminacyjny możesz zatrzymać dla siebie.

Jeśli wcześniej zakończysz rozwiązywanie zadań, zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do oddania KARTY ODPOWIEDZI.

II. 2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I

Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisu, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

1.1. rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji piekarskiej,

czyli:

- *rozróżniać surowce do produkcji piekarskiej, np.: mąka pszenna typ 450 tortowa, mąka żytnia typ 2000 razowa, mąka żytnia typ 650 (na podstawie oznaczeń na workach), drożdże prasowane, tłuszcze,*
- *rozróżniać dodatki do produkcji piekarskiej, np.: drożdże suszone, nasiona, lecytyna, syrop ziemniaczany, substancje dodatkowe tzw. „polepszacze”,*
- *rozróżniać materiały pomocnicze do produkcji piekarskiej, np.: opakowania, opał.*

Przykładowe zadanie 1.

Do produkcji chleba żytniego pytłowego należy użyć mąki

- A. żytniej typ 720.
- B. razowej typ 2000.
- C. sitkowej typ 1400.
- D. starogardzkiej typ 1850.

1.2. rozróżniać półprodukty i wyroby piekarskie,

czyli:

- *rozróżniać półprodukty na podstawie użytych surowców, np.: podmlodę, kwas, żurek, ciasto,*
- *rozróżniać wyroby piekarskie na podstawie receptur, np.: chleb razowy z dodatkami, chleb sitkowy,*
- *rozróżniać wyroby gotowe na podstawie wyglądu zewnętrznego, np.: bułki kajzerki, chąłki.*

Przykładowe zadanie 2.

Pieczyno przedstawione na rysunku to

- A. kajzerki.
- B. węgierki.
- C. małgorzatki.
- D. bułki poznańskie.



1.3. określać przydatność surowców do produkcji piekarskiej na podstawie oceny organoleptycznej,

czyli:

- *określać przydatność surowców do produkcji piekarskiej na podstawie oceny organoleptycznej, np.: mąki - na podstawie oceny wilgotności, temperatury, barwy, smaku, zapachu, drożdży - na podstawie barwy, smaku, zapachu, konsystencji,*
- *określać przydatność surowców do produkcji piekarskiej na podstawie terminu przydatności do spożycia, np.: mąki - na podstawie oznaczeń na etykiecie, drożdży - na podstawie oznaczeń na opakowaniu,*
- *określać przydatność surowców do produkcji piekarskiej na podstawie dokumentacji, np.: przydatność mąki do produkcji na podstawie atestu jakościowego.*

Przykładowe zadanie 3.

Ciastowy pobrał mąkę z magazynu i dokonał oceny organoleptycznej. Stwierdził, że przed wykorzystaniem jej do produkcji należy pozostawić ją na kilka godzin w hali produkcyjnej. Wskaż, która z cech mąki była niewłaściwa.

- A. Kwasowość.
- B. Temperatura.
- C. Granulacja.
- D. Zawartość glutenu.

1.4. ustalać sposoby przygotowania surowców do produkcji piekarskiej,

czyli:

- *ustalać sposoby przygotowania surowców do produkcji piekarskiej, np.: mąki – przesiewanie, ogrzewanie, przygotowanie mieszanek mąki; przygotowanie roztworów soli, cukru, przygotowanie zawiesiny drożdży, upłynnianie tłuszczów stałych.*

Przykładowe zadanie 4.

Tłuszcze stałe, przed dodaniem do ciasta, należy podgrzać do temperatury nie wyższej niż

- A. 5°C
- B. 15°C
- C. 40°C
- D. 60°C

1.5. rozróżniać etapy procesu produkcji wyrobów piekarskich w zależności od ich asortymentu,

czyli:

- *rozróżniać etapy procesu produkcji wyrobów piekarskich w zależności od ich asortymentu, np.: fazy przygotowania chleba żytniego metodą 5-fazową,*
- *rozróżniać czynności związane z wytwarzaniem ciasta w zależności od asortymentu wyrobu, np.: miesienie ciasta, zdobienie ciasta,*
- *rozróżniać czynności związane z wypiekiem w zależności od asortymentu wyrobu, np.: zaparowanie pieca, ustawienie temperatury wypieku, schładzanie pieczywa,*
- *rozróżniać czynności związane z konfekcjonowaniem pieczywa np.: krojenie, pakowanie, utrwalanie.*

Przykładowe zadanie 5.

Sól, podczas procesu sporządzania ciasta, dozuje się do

- A. ciasta.
- B. zaczątku.
- C. rozczywnu.
- D. półkwasu.

1.6. oceniać jakość półproduktów i wyrobów piekarskich na podstawie badań organoleptycznych,

czyli:

- *oceniać jakość półproduktów na podstawie badań organoleptycznych, np.: określanie dojrzałości podmlody, kwasu,*
- *oceniać jakość wyrobów piekarskich na podstawie badań organoleptycznych, np.: na podstawie wyglądu zewnętrznego, miękiszu, skórki,*
- *oceniać jakość wyrobów piekarskich na podstawie cech dyskwalifikujących, np.: przypalenie, popękanie, pleśń, zakalec.*

Przykładowe zadanie 6.

Ocenie organoleptycznej poddano chleb żytni wypieczony z ciasta, którego fermentacja przebiegała w zbyt niskiej temperaturze. W wyniku oceny stwierdzono

- A. zapach fermentacyjny miękiszu.
- B. zbyt słony smak pieczywa.
- C. stęchły zapach pieczywa.
- D. kwaśny smak pieczywa.

1.7. rozróżniać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt piekarski do produkcji piekarskiej,

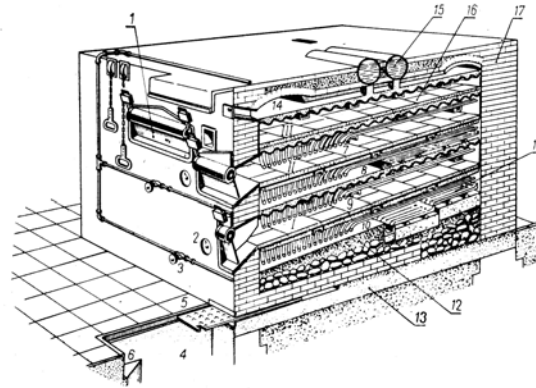
czyli:

- rozróżniać maszyny do produkcji piekarskiej, np.: miesiarki na podstawie kształtu miesidła,
- rozróżniać urządzenia do produkcji piekarskiej, np.: urządzenie do przygotowania zawiesziny drożdży, urządzenie do sporządzania roztworu soli, piece, urządzenia do transportu mąki,
- rozróżniać drobny sprzęt piekarski do produkcji piekarskiej, np.: blachy, łopaty, naczynia ręczne, foremki,
- rozróżniać kolejność ustawienia maszyn i urządzeń np.: w linii do produkcji kajerek.

Przykładowe zadanie 7.

Jaki piec przedstawiono na schemacie?

- A. cyklotermiczny
- B. rurowy wrzutowy
- C. rurowy wyciągowy
- D. taśmowy przelotowy



1.8. rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów piekarskich,

czyli:

- rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach podczas obróbki wstępnej, np.: napowietrzenie, zbrylenie,
- rozpoznawać zmiany zachodzące w półproduktach podczas obróbki wstępnej, np.: niska chłonność wody, mało rozpulchniony zaczątek, rozmiękczenie ciasta, luźna konsystencja przedkwasu, mała lepkość masy, opadanie masy, przesuszenie,
- rozpoznawać zmiany zachodzące podczas przechowywania produktów piekarskich, np.: czerstwienie pieczywa, wysuszenie pieczywa, pleśnienie, kruszenie się,
- rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach podczas obróbki cieplnej, np.: rozpuszczanie cukru, upłynnienie tłuszczów stałych, kleikowanie, scukrzenie, pęcznienie skrobi,
- rozpoznawać zmiany zachodzące w półproduktach podczas obróbki cieplnej, np.: pociemnienie skórki, zwiększenie objętości, pełny rozrost kęsów, opadanie ciasta, deformacja kęsów, przerost,
- rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach podczas przechowywania, np.: zawilgocenie, gorzknienie, ciemnienie mąki, jęłczenie tłuszczu.

Przykładowe zadanie 8.

W czasie sporządzania ciasta wydłużono czas rozrostu końcowego. To spowodowało

- A. rozrost normalny.
- B. rozrost niepełny.
- C. rozrost pełny.
- D. przerost.

1.9. wskazywać warunki przechowywania surowców do produkcji piekarskiej oraz wyrobów piekarskich,

czyli:

- *wskazywać warunki przechowywania surowców do produkcji piekarskiej, dotyczące np.: temperatury, wilgotności, higieny przechowywania mąki, tłuszczów, drożdży, zapewnienie uzyskania dojrzałości mąki, zwalczanie szkodników zbożowo-mącznych,*
- *wskazywać warunki przechowywania wyrobów piekarskich, np.: chłodzenie po wypieku, pakowanie, zapewnienie higieny przechowywania, odpowiedniej temperatury, w pomieszczeniach suchych, przyciemnionych, przewiewnych.*

Przykładowe zadanie 9.

Wskaż najlepsze warunki przechowywania mąki.

- A. Pomieszczenie wilgotne, przyciemnione, o temperaturze 4-10°C, warunki chłodnicze.
- B. Pomieszczenie suche, przyciemnione, przewiewne, o temperaturze 12-18°C.
- C. Pomieszczenie wilgotne, słoneczne, z wentylacją, o temperaturze 0-4°C.
- D. Pomieszczenie suche, słoneczne, przewiewne, o temperaturze 20-25°C.

1.10. stosować pojęcia, określenia, sformułowania z zakresu przetwórstwa spożywczego z uwzględnieniem produkcji piekarskiej,

czyli:

- *stosować pojęcia, określenia, sformułowania z zakresu przetwórstwa spożywczego z uwzględnieniem produkcji piekarskiej, np.: faza produkcji, proces technologiczny, fermentacja, instrukcja obsługi, receptura, norma, atest jakościowy, surowiec, półprodukt, wyrób gotowy,*
- *stosować pojęcia, określenia, sformułowania związane z czynnościami technologicznymi w piekarstwie np.: wytwarzanie ciasta, formowanie i przygotowanie kęsów do wypieku, wypiek, konfekcjonowanie, ekspedycja pieczywa,*
- *stosować pojęcia, określenia związane z cechami surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. np.: typ mąki, biel mąki, granulacja, rozrost wstępny, przerost, czerstwienie pieczywa.*

Przykładowe zadanie 10.

Fermentacja, która powoduje wytworzenie się w cieście dwutlenku węgla (CO₂), alkoholu etylowego (etanolu – C₂H₅OH) oraz pewnej ilości ciepła, to fermentacja

- A. octowa.
- B. mlekowa.
- C. alkoholowa.
- D. propionowa.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. dobierać surowce i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów piekarskich na podstawie receptury i zamówienia,

czyli:

- *dobierać surowce do produkcji wyrobów piekarskich na podstawie receptury i zamówienia, np.: mąkę pszenną typ 650, mąkę żytnią typ 800, drożdże, sól, cukier,*
- *dobierać materiały pomocnicze do produkcji wyrobów piekarskich na podstawie receptury i zamówienia, np.: tomofan do opakowania zamówionej ilości pieczywa letycynowego, opał.*

Przykładowe zadanie 11.

Zapoznaj się z przedstawioną poniżej recepturą na bułki szwedki.

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. Mąka pszenna luksusowa typ 550 | – 80,00 kg |
| 2. Mąka żytnia typ 720 | – 20,00 kg |
| 3. Sól biała | – od 1,20 kg do 1,50 kg |
| 4. Drożdże | – od 1,00 kg do 1,50 kg |
| 5. Cukier | – 2,00 kg |
| 6. Kminek (do ciasta) | – 0,60 kg |

Należy sporządzić ciasto na bułki szwedki. Do 160 kg mąki pszennej luksusowej typ 550 należy dodać

- A. 20 kg mąki żytniej typ 720.
- B. 40 kg mąki żytniej typ 720.
- C. 20 kg mąki pszennej typ 550.
- D. 40 kg mąki pszennej typ 550.

2.2. określać wydajność pieczywa na podstawie receptury piekarskiej dla określonej masy jednostkowej,

czyli:

- *określać wydajność pieczywa na podstawie receptury piekarskiej dla określonej masy jednostkowej, np.: bagietek francuskich o masie jednostkowej 250 g, chleba baltonowskiego o wadze 0,5 kg i 1 kg,*
- *określać wydajność pieczywa dla określonej masy jednostkowej w zależności od sposobu fermentacji, np.: dla kęsa ciasta o wadze 0,5 kg, poddanego rozrostowi końcowemu na deskach, w koszyczkach lub formach.*

Przykładowe zadanie 12.

Zapoznaj się z recepturą (zamieszczoną w tabeli) na bagietki francuskie. Określ wydajność bagietek dla masy jednostkowej 250 g.

- A. 120
- B. 124
- C. 250
- D. 400

Surowce	Zużycie /w kg/
Mąka pszenna typ 550	100
Drożdże	2,0-4,0
Sól	2,0-2,5
Mąka ziemniaczana (do posypywania koszyczków)	do 1,0
Olej jadalny (do smarowania blach)	do 0,4
Wydajność średnia przy masie jednostkowej 250 g wynosi 120, a 400 g – 124.	

2.3. interpretować schematy fermentacyjne,

czyli:

- *interpretować schematy fermentacyjne, dotyczące np.: prowadzenia ciasta pszennego, ciasta żytniego i mieszanego, sposobu wytwarzania nowego zaczątku z mąki żytniej, przygotowania ciasta na luźnym półkwasie, tzw. żurku,*
- *interpretować na podstawie schematów fermentacyjnych kolejne fazy fermentacji, np.: dotyczące przygotowania ciasta na kwasie metodą pięciofazową – zaczątek, przedkwas, półkwas, kwas, ciasto, określać namiar użytych surowców.*

Przykładowe zadanie 13.

W tabeli przedstawiono schemat prowadzenia ciasta pszennego na bułki wyborowe.

Faza fermentacji	Namiar surowców w kg						Temperatura ciasta °C	Czas fermentacji h	Wydajność fazy
	Mąka pszenna	Woda	Drożdże	Sól	Cukier	Margaryna			
Rozczyn	45	42,5	1,5-2,0	-	-	-	26-28	2	190
Ciasto	53+2 ¹⁾	3-7	-	1,7	2	3,0	28-30	0,5	155-158

Określ wydajność rozczynu na bułki wyborowe.

A. 45

B. 155

C. 158

D. 190

2.4. obliczać ilość surowców i materiałów pomocniczych dla podanych asortymentów wyrobów piekarskich na podstawie receptur,

czyli:

- *obliczać ilość surowców, np.: mąki, drożdży, soli dla chleba mieszanego słonecznikowego na podstawie receptury,*
- *obliczać ilość materiałów pomocniczych, np.: opakowań dla podanych asortymentów wyrobów piekarskich na podstawie receptury.*

Przykładowe zadanie 14.

Zapoznaj się z recepturą na chleb graham, zawartą w tabeli.

Surowce	Zużycie /w kg/
Mąka pszenna graham typ 1850	90,0 kg
Mąka pszenna typ 850	10,0 kg
Sól	1,5- 1,7 kg
Drożdże	0,75-1,0kg
Olej jadalny do smarowania form	do 0,3kg
Wydajność średnia przy masie jednostkowej 1 kg wynosi 145.	

Ile mąki należy zużyć do produkcji 290 kg chleba graham?

- A. 90 kg
- B. 100 kg
- C. 145 kg
- D. 200 kg

2.5. dobierać metodę produkcji ciasta,

czyli:

- *dobierać metodę produkcji ciasta, np.: jednofazową, dwufazową, trójfazową, pięcioletową.*

Przykładowe zadanie 15.

Piekarz dysponuje mąką pszenną o słabych właściwościach wypiekowych (*o słabym glutenie*). Do wyprodukowania bułek wrocławskich powinien wybrać metodę

- A. jednofazową.
- B. dwufazową.
- C. trójfazową.
- D. pięcioletową.

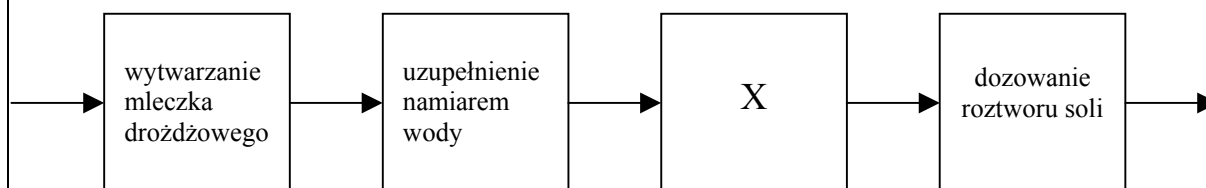
2.6. ustalać kolejność operacji i procesów technologicznych oraz podstawowe parametry technologiczne,

czyli:

- *ustalać kolejność operacji technologicznych dla poszczególnych czynności technologicznych w piekarstwie, np.: przy przygotowaniu roztworów soli, cukru, zawiesiny drożdży,*
- *ustalać kolejność procesów technologicznych, np.: przy formowaniu kęsów ciasta dla danego asortymentu pieczywa, przy wypieku pieczywa,*
- *ustalać podstawowe parametry technologiczne, np.: wydajność fazy, stopień ukwaszenia fazy, temperaturę, czas fermentacji.*

Przykładowe zadanie 16.

Schemat przedstawia fragment procesu produkcji ciasta pszennego metodą jednofazową.



Znakiem X oznaczono

- dozowanie mąki.
- dozowanie tłuszczu.
- rozkruszanie drożdży.
- wytwarzanie roztworu.

2.7. dobierać parametry rozrostu wstępnego i końcowego oraz wypieku dla różnych asortymentów wyrobów piekarskich,

czyli:

- *dobierać parametry rozrostu wstępnego dla różnych asortymentów wyrobów piekarskich, np.: temperatura, wilgotność,*
- *dobierać parametry rozrostu końcowego dla różnych asortymentów wyrobów piekarskich, np.: czas, temperaturę, wilgotność rozrostu w zależności od wielkości kęsów i rodzaju ciasta,*
- *dobierać parametry wypieku dla różnych asortymentów wyrobów piekarskich, np.: czas, temperaturę wypieku, zaparowanie komory wypiekowej dla chleba pszennego, żytniego, pieczywa drobnego.*

Przykładowe zadanie 17.

Rozrost kęsów z ciasta pszennego w komorach rozrostowych powinien odbywać się w temperaturze

- 20-25°C
- 25-30°C
- 30-35°C
- 35-40°C

2.8. dobierać sposób wypieku i jego parametry w zależności od rodzaju wyrobu piekarskiego,

czyli:

- *dobierać sposób wypieku w zależności od rodzaju wyrobu piekarskiego, np.: wypiek bezpośredni na trzonie, na blachach, w formach,*
- *dobierać parametry wypieku w zależności od rodzaju wyrobu piekarskiego, np.: temperaturę, wilgotność komory wypiekowej, czas wypieku w zależności od masy i kształtu kęsa oraz wilgotności ciasta.*

Przykładowe zadanie 18.

Określ sposób wypieku pieczywa półcukierniczego, którego powierzchnię przed wypiekiem zwilżono jajem.

- Wypiek na trzonie bez zaparowania komory wypiekowej.
- Wypiek na trzonie z zaparowaniem komory wypiekowej.
- Wypiek na blachach bez zaparowania komory wypiekowej.
- Wypiek na blachach z zaparowaniem komory wypiekowej.

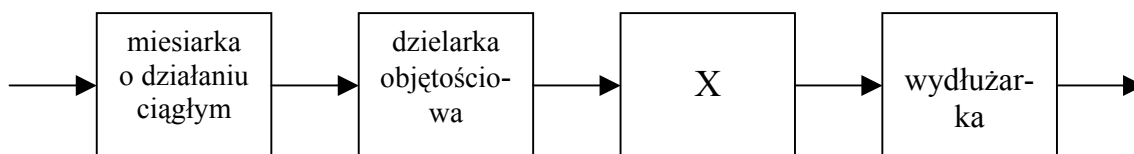
2.9. dobierać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do produkcji określonego asortymentu wyrobów piekarskich,

czyli:

- *dobierać maszyny do produkcji określonego asortymentu wyrobów piekarskich, np.: miesiarki, dzielarki,*
- *dobierać urządzenia do produkcji określonego asortymentu wyrobów piekarskich, np.: urządzenie do przygotowania drożdży, soli, komory rozrostu, piece,*
- *dobierać drobny sprzęt do produkcji określonego asortymentu wyrobów piekarskich, np.: blachy, łopaty, kosze, krajalnice,*
- *dobierać kolejność ustawienia maszyn i urządzeń do produkcji określonego asortymentu wyrobów piekarskich np.: linia ciągła do produkcji pączków, chleba.*

Przykładowe zadanie 19.

Schemat przedstawia fragment linii technologicznej do produkcji chleba. Wskaż nazwę brakującego urządzenia.



- Krajalnica.
- Rogalikarka.
- Zaokrąglarka.
- Dzielarko-kształtownica.

2.10. obliczać i analizować ubytek wypiekowy i magazynowy,

czyli:

- *obliczać i analizować ubytek wypiekowy, np.: obliczanie ubytku wypiekowego metodą proporcji lub podstawiania do wzoru, mając podaną masę kęsa zasadanego do komory wypiekowej i masę gorącego pieczywa,*
- *obliczać i analizować ubytek magazynowy, np.: obliczanie ubytku magazynowego metodą proporcji lub podstawiania do wzoru, mając podaną masę pieczywa gorącego i masę pieczywa wystudzonego,*
- *analizować ubytek wypiekowy w zależności od rodzaju ciasta, kształtu, masy kęsa, parametrów wypieku.*

Przykładowe zadanie 20.

Masa kęsa ciasta wynosi 1,16 kg, a masa gorącego chleba - 1,03 kg. Oblicz ubytek wypiekowy.

- A. 9,0 %
- B. 11,2 %
- C. 14,0 %
- D. 16,0 %

2.11. rozpoznawać wady wyrobów piekarskich i wskazywać sposoby zapobiegania im,

czyli:

- *rozpoznawać wady wyrobów piekarskich, np.: płaski chleb, blade boki i spody, dziury w miękiszu, boczne pęknięcia z wylewami, zakalec, szara barwa miękiszu, kruszący się miękisz, przypalony spód, odstawanie skórki, niewłaściwa barwa skórki, słony smak, mała objętość pieczywa,*
- *wskazywać sposoby zapobiegania wadom wyrobów piekarskich, np.: przestrzeganie pełnej dojrzałości uformowanych kęsów, stosowanie surowców o dobrej jakości, stosowanie mąki o dobrych właściwościach wypiekowych, regulowanie temperatury w komorze wypiekowej, przestrzeganie czasu wypieku, regulowanie dopływu pary do komory wypiekowej, dozowanie drożdży zgodnie z recepturą i o właściwej aktywności.*

Przykładowe zadanie 21.

Podczas wypieku chleba zbyt długo przetrzymano parę w komorze wypiekowej. Określ wadę tak pieczonego chleba.

- A. Blade boki i spody.
- B. Dziury w miękiszu.
- C. Skórka odstaje od miękiszu.
- D. Mała objętość bochenka i podłużne zrywy skórki.

2.2. przeprowadzać ocenę organoleptyczną wypieczonych wyrobów piekarskich, czyli:

- *przeprowadzać ocenę organoleptyczną wypieczonych wyrobów piekarskich, np.: określać wyróżniki takie jak: wygląd zewnętrzny wyrobu, ocenę skórki, ocenę miękiszu, ocenę smaku i zapachu.*

Przykładowe zadanie 22.

Po wypieczeniu chleba dokonano przełamania bochenka i sprawdzono sprężystość i lepkość miękiszu przez nacisk palcem. W prawidłowo wypieczonym pieczywie mięksiz

- przylepia się do palca i jest plastyczny.
- jest spoisty, z widocznymi grudkami mąki.
- nie przylepia się do palca i powinien sprężynować.
- posiada jednolitą strukturę i nie powinien sprężynować.

2.3. określać wartość odżywczą wyrobów piekarskich na podstawie receptury, czyli:

- *określać wartość odżywczą wyrobów piekarskich na podstawie receptury, np.: większa lub mniejsza ilość witamin, soli mineralnych w zależności od typu użytej mąki czy wyciągu mąki,*
- *określać wartość energetyczną w 100 gramach suchej masy określonego rodzaju pieczywa, np.: wartość energetyczną 100 gramów chleba graham (wyrażoną w kJ lub kcal).*

Przykładowe zadanie 23.

Poniższa tabela przedstawia skład surowcowy na chleb pszenny „graham” i chleb pszenny „zwykły” zgodnie z recepturą. Dokonaj analizy tabeli i określ wartość odżywczą chleba „graham” i chleba „zwykłego”.

L.p.	Nazwa surowca	Na chleb graham [w kg]	Na chleb pszenny [w kg]
1.	Mąka pszenna typ 650	-	98,0
2.	Mąka żytnia typ 800	-	2,0
3.	Mąka pszenna typ 1850	90,0	-
4.	Mąka pszenna typ 850	10,0	-
5.	Sól biała	1,5 – 1,7	1,4 – 1,7
6.	Drożdże	0,75 – 1,0	1,0 – 1,5
7.	Olej jadalny (do smarowania form)	0,3	0,3

Wartość odżywcza chleba graham jest wyższa, ponieważ zawiera on więcej

- skrobi.
- glutenu.
- białek wypiekowych.
- składników mineralnych.

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

3.1. wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów piekarskich,

czyli:

- *wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej, np.: zapewnienie właściwych warunków przechowywania surowców, stosowanie mąki dojrzałej, o dobrych właściwościach wypiekowych, dokładne miesienie ciasta, zapewnienie pełnego rozrostu, kontrolowanie czasu fermentacji, staranny wypiek, utrzymanie bezwzględnej czystości pomieszczeń i urządzeń,*
- *wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas przechowywania produktów piekarskich, np.: dodanie do ciasta chemicznych środków konserwujących, układanie pieczywa w pojemnikach zgodnie z ich pojemnością, schładzanie i pakowanie pieczywa, zamrażanie, eliminowanie wtórnych zagrożeń mikrobiologicznych.*

Przykładowe zadanie 24.

W jaki sposób należy zapobiegać tzw. „starzeniu się ciasta”?

- A. Posypać mąką powierzchnię ciasta.
- B. Podzielić ciasto na kęsy.
- C. Dodać do ciasta tłuszcz.
- D. Krótco miesić ciasto.

3.2. wskazywać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz środowiska naturalnego występujące na stanowiskach pracy w zakładzie piekarskim,

czyli:

- *wskazywać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka występujące na stanowiskach pracy w zakładzie piekarskim, np.: oparzenie, skaleczenie, złamanie kończyn, zmiżdżenie rąk, palców, porażenie prądem elektrycznym, uraz kręgosłupa.*
- *wskazywać zagrożenia dla środowiska naturalnego występujące na stanowiskach pracy w zakładzie piekarskim, np.: zanieczyszczenie środowiska odpadami, pozostałością opakowań, pergaminu itp., zanieczyszczenie gleby i wody środkami myjąco-dezynfekującymi, bakteriobójczymi, grzybobójczymi.*

Przykładowe zadanie 25.

Podczas obsługi dzielarki pracownik zauważył, że ciasto nie spływa równomiernie do leja zasilającego. Przepychanie pozostałości ciasta do komory roboczej rękami grozi

- A. poparzeniem rąk.
- B. urazem kręgosłupa.
- C. porażeniem prądem.
- D. zmiżdżeniem palców rąk.

3.3. określać rolę drobnoustrojów, znaczenie higieny i kontroli jakości w produkcji piekarskiej,

czyli:

- *określać rolę drobnoustrojów w produkcji piekarskiej, np.: przyspieszenie procesu fermentacji, nadanie swoistego smaku i zapachu pieczywu, spulchnianie miękiszu, zapewnienie lepszej struktury ciasta, wzrostu objętości,*
- *określać znaczenie higieny w produkcji piekarskiej, np.: zabezpieczenie przed zakażeniem drobnoustrojami szkodliwymi dla zdrowia, eliminowanie zagrożeń zatruciami pokarmowymi konsumentów,*
- *określać znaczenie kontroli jakości w produkcji piekarskiej, np.: podnoszenie jakości wyrobów piekarskich, oznaczenie wskaźników istotnych dla procesu technologicznego, dla jakości i wydajności pieczywa, zapobieganie powstawaniu wad pieczywa.*

Przykładowe zadanie 26.

Drożdże stosowane jako środek spulchniający do produkcji bułek pszennych powodują fermentację alkoholową cukrów, w wyniku czego

- A. następuje zwiększone chłonięcie wody.
- B. wydziela się CO₂, który spulchnia ciasto.
- C. następuje zwiększone wtłaczanie powietrza.
- D. wytwarza się para wodna, która spulchnia ciasto.

3.4. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązujące na stanowiskach pracy w zakładzie piekarskim,

czyli:

- *stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze urządzeń mechanicznych i elektrycznych w zakładzie piekarskim,*
- *stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczące składowania surowców w zakładzie piekarskim,*
- *stosować przepisy ochrony przeciwpożarowej w zakładzie piekarskim,*
- *stosować przepisy ochrony środowiska obowiązujące na stanowiskach pracy w zakładzie piekarskim.*

Przykładowe zadanie 27.

Do gaszenia odzieży palącej się na człowieku należy użyć

- A. koca.
- B. wody.
- C. gaśnicy śniegowej.
- D. gaśnicy proszkowej.

3.5. dobierać środki ochrony osobistej w zależności od rodzaju prac,

czyli:

- *dobierać środki ochrony osobistej w zależności od rodzaju prac, np.: odzież ochronną, czepek, rękawice gumowe, rękawice brezentowe, obuwie płaskie (o gumowej podeszwie), fartuch gumowy.*

Przykładowe zadanie 28.

Piekarz – piecowy do ochrony rąk przed poparzeniem, podczas obsługi pieca, powinien stosować rękawice

- A. płócienne.
- B. flanelowe.
- C. brezentowe.
- D. gumowe.

3.6. wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w wypadku przy pracy,

czyli:

- *wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w wypadku przy pracy, np.: wykonanie opatrunku, założenie opaski uciskowej, odpowiednie ułożenie poszkodowanego,*
- *wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej, np.: przy omdleniu, porażeniu prądem, skaleczeniu, poparzeniu, w przypadku urazu kręgosłupa.*

Przykładowe zadanie 29.

W celu zatamowania krwotoku z tętnicy udowej należy

- A. ucisnąć naczynia krwionośne powyżej rany ciętej.
- B. ucisnąć naczynia krwionośne poniżej rany ciętej.
- C. zabandażować ranę.
- D. zdezynfekować ranę.

II. 3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki, np.: rynek, popyt, podaż, bezrobocie, inflacja,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa pracy, np.: umowa o pracę, urlop, wynagrodzenie za pracę,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa podatkowego, np.: podatek dochodowy, podatek VAT, akcyza, PIT,
- rozróżniać pojęcia z obszaru podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, np.: REGON, numer identyfikacji podatkowej-NIP, rachunek bankowy.

Przykładowe zadanie 1.

Poprzez określenie płacy brutto należy rozumieć kwotę wynagrodzenia pracownika

- A. bez podatku dochodowego.
- B. określoną w umowie o pracę.
- C. obliczoną do wypłaty.
- D. pomniejszoną o składki ZUS.

1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem, np.: umowa o pracę, Kodeks Pracy, deklaracja ZUS,
- rozróżniać dokumenty związane z działalnością gospodarczą, np.: polecenie przelewu, faktura, deklaracja podatkowa.

Przykładowe zadanie 2.

Jak nazywa się przedstawiony na rysunku dokument regulujący rozliczenie bezgotówkowe?

- A. Czek potwierdzony.
- B. Polecenie przelewu.
- C. Faktura VAT.
- D. Weksel prosty.

Pismo maszynowe: normalna czcionka
Pismo odręczne: duże drukowane litery, luzda w osobnej kratce.
* niepotrzebne skreślić - wypisze bank

Polecenie przelewu

nazwa odbiorcy: HURTOWIA ZABAWEK UL. JASNA 4
nazwa odbiorcy cd.: 61-615 KROTOSZYŃ
nr rachunku odbiorcy: 41106000460000123456789123
waluta: PLN kwota: 1250
nr rachunku zlecającego (opcjonalnie) i kwota słownie (wzrost): 4110600046 0000121314151617
nazwa zlecającego: SKLEP NR. 12 UL. OGRODOWA 12
nazwa zlecającego cd.: 48-305 BIELSKO-BIAŁA
tytułem: ZAPŁATA FAKTURY VAT 213/03
tytułem cd.:

06

Oplata:

pieczęć, data i podpis(y) zlecającego na ostatnim blankiecie

1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta,

czyli:

- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracownika określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, np.: prawo do urlopu, czas pracy, wynagrodzenie za pracę,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracodawcy określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, względem ZUS, urzędu skarbowego, np.: terminowe wypłacanie wynagrodzeń, odprowadzanie składek ubezpieczenia zdrowotnego i emerytalnego, zapewnienie bezpiecznych warunków pracy,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia bezrobotnego na podstawie Ustawy o zatrudnieniu i przeciwdziałaniu bezrobociu, np.: rejestracja w biurze pracy, zasady pobierania zasiłku, oferty pracy dla bezrobotnych, w tym bezrobotnych absolwentów,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia klienta podane w umowach kupna-sprzedaży, z tytułu gwarancji, reklamacji przy zakupach towarów i usług.*

Przykładowe zadanie 3.

Na podstawie której z wymienionych poniżej umów, przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?

- A. Umowy – zlecenia.
- B. Umowy o dzieło.
- C. Umowy o pracę.
- D. Umowy agencyjnej.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *analizować oferty urzędów pracy, placówek doskonalących w zawodzie oraz oferty kursów zawodowych, dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych i dostosowania ich do potrzeb rynku pracy,*
- *analizować oferty zakładów pracy, urzędów pracy, biur pośrednictwa dotyczące poszukiwania pracownika i zatrudnienia, przedstawione w formie ogłoszeń prasowych, internetowych, tablic ogłoszeń,*
- *analizować informacje związane z podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej zawarte, np.: w Kodeksie spółek handlowych, danych z urzędu pracy na temat lokalnego rynku pracy, zapotrzebowania na usługi i towary.*

Przykładowe zadanie 4.

W lokalnej prasie ukazało się ogłoszenie następującej treści:

Firma z kapitałem zagranicznym specjalizująca się w wyposażeniu warsztatów i magazynów w sprzęt techniczny *poszukuje kandydata na stanowisko*

MAGAZYNIERA

WYMAGANIA:

- *wykształcenie średnie techniczne,*
- *obsługa komputera,*
- *znajomość języka niemieckiego.*

Ponadto mile widziane jest:

- *doświadczenie na podobnym stanowisku.*
- *prawo jazdy kategorii B.*

Oferty wraz z listem motywacyjnym, życiorysem i zdjęciem w terminie dwóch tygodni od daty ukazania się ogłoszenia prosimy przysyłać na adres:

Firma „TECHNOPOL” 30-999 NIEZNAŃÓW ul. Warsztatowa 1.

Wymagania stawiane przez firmę spełnia osoba, która ukończyła

- A. technikum budowlane, pracuje w magazynie i ma prawo jazdy kat.B.
- B. technikum elektryczne, ma prawo jazdy kat B i zna język niemiecki.
- C. technikum chemiczne, korzysta z komputera i pracowała jako magazynier.
- D. technikum mechaniczne, obsługuje komputer i zna język niemiecki.

2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem, np.: list intencyjny, list motywacyjny, curriculum vitae,*
- *sporządzić dokumenty niezbędne przy uruchamianiu indywidualnej działalności gospodarczej, np.: wniosek o zarejestrowanie firmy, zgłoszenie do urzędu statystycznego o nadanie numeru REGON i urzędu skarbowego o przyznanie numeru identyfikacji podatkowej-NIP,*
- *sporządzić dokumenty związane z wykonywaniem działalności gospodarczej, np.: zgłoszenie do ZUS, polecenie przelewu, fakturę, księgę przychodów i rozchodów.*

Przykładowe zadanie 5.

Na jaką kwotę w zł hotel wystawi fakturę firmie za korzystanie z noclegu przez dwóch jej pracowników podczas służbowego wyjazdu?

Nazwa usługi	J.M.	Ilość osób	Cena jedn.	Wartość netto	VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
Nocleg w hotelu „Azalia”	jedna doba	2	100,00 zł	200,00 zł	7 %	14 zł	zł
Razem:				200,00 zł	7 %	14 zł	zł
W tym:					zw 22% 7% 0%	14 zł	X
Do zapłaty:							zł

- A. 107 zł
- B. 114 zł
- C. 207 zł
- D. 214 zł



2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy, czyli:

- rozróżniać skutki zawarcia umowy o pracę, umowy zlecenia, umowy o dzieło, np.: opłaty składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, prawo do urlopu, wysokość podatku,
- rozróżniać skutki rozwiązania umowy o pracę z zachowaniem okresu wypowiedzenia, bez wypowiedzenia, niezgodne z prawem, np.: przywrócenie do pracy,
- rozróżniać skutki zawarcia i rozwiązania umowy o pracę dla pracodawcy, np.: wystawienie świadectwa pracy, odprowadzanie składek pracowniczych, płacenie podatków, ustalenie wymiaru urlopów, wypłacanie zaliczek.

Przykładowe zadanie 6.

Jaka kwota wynagrodzenia brutto w zł została naliczona pracownikowi za miesiąc pracy, zatrudnionemu w HURTOWNI „AS” s.a. na podstawie umowy o pracę?

- A. 2 400 zł
- B. 1 600 zł
- C. 1 200 zł
- D. 240 zł

HURTOWNIA „AS” s.a. ul. Wiosenna 1 <small>/pieczęć nagłówek pracodawcy/ 60-623 Poznań <small>/numer REGON – EKD 012 775 62</small> </small>	Poznań 2003.01.06 <small>/miejscowość i data/</small>
UMOWA O PRACĘ	
zawarta w dniu 6 stycznia 2003 roku	
<small>/data zawarcia umowy/</small>	
między Markiem Nowakiem - prezesem	
<small>/imię i nazwisko pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>	
a Anną Jabłońską, Poznań ul. Biała 12	
<small>/imię i nazwisko pracownika oraz jego miejsce zameldowania/</small>	
zawarta na czas nieokreślony	
<small>/okres próbny, czas nieokreślony, czas określony, czas wykonywania określonej pracy/</small>	
1. Strony ustalają następujące warunki zatrudnienia:	
1) rodzaj umówionej pracy:	sprzedawca
<small>/stanowisko, funkcja, zawód, specjalność/</small>	
2) miejsce wykonywania pracy:	sprzedawca w Hurtowni „AS”
3) wymiar czasu pracy:	etat – 40 godz. tygodniowo
4) wynagrodzenie:	2000 zł /słownie dwa tysiące zł/ + premia
regulaminowa 20% wynagrodzenia zasadniczego	
5) inne warunki zatrudnienia:	brak
.....	
2. Dzień rozpoczęcia pracy:06.stycznia.2003.roku	
06.01. 2003	
	
<small>/data i podpis pracownika/</small>	<small>/podpis pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>

II. 4. Odpowiedzi do przykładowych zadań

Część I

Zadanie 1: A	Zadanie 2: A	Zadanie 3: B	Zadanie 4: C	Zadanie 5: A
Zadanie 6: D	Zadanie 7: B	Zadanie 8: D	Zadanie 9: B	Zadanie 10: C
Zadanie 11: B	Zadanie 12: A	Zadanie 13: D	Zadanie 14: D	Zadanie 15: A
Zadanie 16: A	Zadanie 17: C	Zadanie 18: C	Zadanie 19: C	Zadanie 20: B
Zadanie 21: D	Zadanie 22: C	Zadanie 23: D	Zadanie 24: A	Zadanie 25: D
Zadanie 26: B	Zadanie 27: A	Zadanie 28: C	Zadanie 29: A	

Część II

Zadanie 1: **B** Zadanie 2: **B** Zadanie 3: **C** Zadanie 4: **D** Zadanie 5: **D** Zadanie 6: **A**

III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU

III. 1. Organizacja i przebieg

Etap praktyczny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu praktycznego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu egzaminacyjnego, który będzie omawiał regulamin przebiegu etapu praktycznego egzaminu.

Po potwierdzeniu gotowości przystąpienia do etapu praktycznego wylosujesz arkusz egzaminacyjny z zadaniem egzaminacyjnym.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap praktyczny egzaminu,
- zadanie egzaminacyjne z instrukcją i dokumentacją do jego wykonania,
- „Informację dla zdającego” (o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego oraz wskazania dotyczące wykonywania zadania),
- formularz pt. „PLAN DZIAŁANIA”,
- miejsce na obliczenia, rysunki lub szkice.

Przeczytaj uważnie „Informację dla zdającego” znajdującą się w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i czy nie ma w nim usterek. Wykonaj polecenia zawarte w „Informacji dla zdającego”.

Następnie zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, dokumentacją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym oraz instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy. Na wykonanie tych czynności masz 20 minut, których nie wlicza się do czasu trwania egzaminu. Dobrze wykorzystaj ten czas!

Etap praktyczny egzaminu trwa **180** minut (3 godziny zegarowe). W ciągu tego czasu musisz wykonać zadanie egzaminacyjne, które obejmuje:

- zaplanowanie przez Ciebie działań związanych z wykonaniem zadania i zapisanie ich w formularzu „PLAN DZIAŁANIA” – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- zorganizowanie stanowiska pracy odpowiednio do zaplanowanych działań – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- wykonanie operacji technologicznych, w tym czynności pozwalających na uzyskanie zamierzonego efektu, zgodnie z warunkami określonymi w zadaniu, zajmie Ci najwięcej czasu; powinieneś też pamiętać o uporządkowaniu stanowiska pracy,
- zaprezentowanie efektu wykonanego zadania z uwzględnieniem uzasadnienia sposobu wykonania oraz oceny jakości wykonania – na tę część zadania będziesz miał ok. 10 minut.

Postępuj zgodnie z „Instrukcją do wykonania zadania”.

Pamiętaj!

Zadanie musisz wykonać samodzielnie i w przewidzianym czasie.

Powinieneś wykonywać czynności z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także:

- zwracaj uwagę na ład i porządek na stanowisku pracy,
- uporządkuj stanowisko po wykonaniu zadania,
- zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego gotowość do zaprezentowania efektu wykonanego zadania.

Podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego przewodniczący i członkowie zespołu egzaminacyjnego będą oceniać na bieżąco Twoją pracę i nie będą mogli udzielać Ci żadnych wskazówek.

Przewodniczący może przerwać egzamin, jeżeli Twoje działania zagrażają bezpieczeństwu Twojemu lub obecnych w sali egzaminacyjnej osób.

Jeśli wcześniej zakończyłeś wykonywanie zadania, zgłoś ten fakt przez podniesienie ręki.

III. 2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem:

1. Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta na określony asortyment pieczywa.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania,**
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi,**
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.**

czyli:

- *zapisać czynności związane z wykonaniem zadania,*
- *sporządzić wykaz niezbędnych surowców i materiałów,*
- *sporządzić wykaz niezbędnego sprzętu kontrolno – pomiarowego,*
- *sporządzić wykaz niezbędnych maszyn, urządzeń, narzędzi,*
- *wykonać niezbędne obliczenia dotyczące przygotowania określonego asortymentu pieczywa, np.: ilości surowców – mąki, cukru, soli.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *sporządzenie planu działania, w szczególności zapisanie czynności w kolejności technologicznej,*
- *sporządzenie wykazu niezbędnych surowców i materiałów,*
- *sporządzenie wykazu niezbędnego sprzętu kontrolno – pomiarowego,*
- *sporządzenie wykazu niezbędnych maszyn, urządzeń, narzędzi,*
- *obliczenie ilości surowców niezbędnych do przygotowania określonego asortymentu pieczywa.*

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,**
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu,**
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.**

czyli:

- *dobierać właściwe środki ochrony indywidualnej do wykonywanych prac,*
- *zgromadzić na stanowisku surowce niezbędne do przygotowania określonego asortymentu pieczywa,*
- *zgromadzić na stanowisku niezbędne narzędzia, urządzenia i sprzęt,*
- *rozmieścić na stanowisku potrzebne surowce i sprawdzić ich jakość,*
- *rozmieścić na stanowisku narzędzia, urządzenia i sprzęt,*
- *sprawdzić stan techniczny maszyn, narzędzi, urządzeń i sprzętu.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *dobór właściwych środków ochrony indywidualnej do wykonywanych prac,*
- *zgrupowanie na stanowisku surowców niezbędnych do przygotowania określonego asortymentu pieczywa,*
- *zgrupowanie na stanowisku niezbędnych narzędzi, urządzeń i sprzętu,*
- *roz rozmieszczenie na stanowisku potrzebnych surowców i sprawdzenie ich jakości,*
- *roz rozmieszczenie na stanowisku narzędzi, urządzeń i sprzętu,*
- *sprawdzenie stanu technicznego maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu.*

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:

3.1. Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta na określony asortyment pieczywa:

- 3.1.1. przygotować i dozować surowce do produkcji ciasta,**
- 3.1.2. miesić ciasto,**
- 3.1.3. kontrolować przebieg fermentacji ciasta i ocenić stopień dojrzałości ciasta,**
- 3.1.4. dzielić i formować ciasto,**
- 3.1.5. obsługiwać maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, wytwarzania ciasta i kształtowania,**
- 3.1.6. kształtować różne asortymenty pieczywa,**
- 3.1.7. wykonywać pomocnicze zabiegi technologiczne w czasie sporządzania i fermentacji ciasta,**
- 3.1.8. kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki,**
- 3.1.9. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy,**
- 3.1.10. wykonać zadanie w przewidzianym czasie,**
- 3.1.11. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić maszyny, narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.**

czyli:

- *przygotować i dozować surowce do produkcji ciasta, np.: mąkę, wodę, drożdże, sól,*
- *wykonywać czynności technologiczne, np.: miesienie ciasta aż do uzyskania jego właściwej konsystencji,*
- *kontrolować przebieg fermentacji ciasta poprzez sprawdzenie temperatury i czasu,*
- *dzielić i formować ciasto np.: stosując dzielarke lub wagę, zaokrąglać, wydłużać kęsy ciasta itp. w zależności od asortymentu pieczywa,*
- *obsługiwać maszyny i urządzenia do przygotowania surowców np.: dozator do wody, przesiewacz do mąki,*
- *obsługiwać maszyny i urządzenia do wytwarzania ciasta i kształtowania, np.: miesiarki, dzielarki ręczne i mechaniczne, zaokrągłarki, wydłużarki, rogalikarki,*
- *kształtować różne asortymenty pieczywa np.: chałki zdobne, precle, bułki z nadzieniem, rogale,*
- *wykonywać pomocnicze zabiegi technologiczne w czasie sporządzania i fermentacji ciasta np.: przebijanie ciasta, osuszanie ciasta,*
- *kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki np.: kontrolować dojrzałość faz (kwasu, podmlody), konsystencję ciasta, dokładność dzielenia, sposób*

formowania,

- *utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy np.: ułożyć sprzęt, narzędzia pracy, dbać o czystość stołu i ułożenie surowców,*
- *wykonać zadanie w przewidzianym czasie,*
- *uporządkować stanowisko pracy, oczyścić maszyny, narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady np.: oczyścić i umyć stół, dzieże i narzędzia, posegregować pozostałe surowce, zagospodarować odpady produkcyjne.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *sposób przygotowania i dozowania surowców,*
- *wykonywanie czynności technologicznych,*
- *kontrolowanie przebiegu fermentacji, sposób oceny stopnia dojrzałości faz fermentacyjnych i stopień dojrzałości ciasta,*
- *sposób i dokładność dzielenia ciasta na kęsy (zastosowanie technik kształtowania ciasta),*
- *posługiwanie się maszynami, urządzeniami i sprzętem służącym do przygotowania surowców, wytwarzania i kształtowania ciasta,*
- *wykonywanie pomocniczych zabiegów technologicznych w czasie sporządzania i fermentacji ciasta,*
- *umiejętne kontrolowanie jakości wykonywanych prac,*
- *wykonanie zadania w przewidzianym czasie,*
- *uporządkowanie stanowiska pracy, wyczyszczenie i umycie maszyn, narzędzi oraz sprzętu drobnego, usunięcie odpadów,*
- *przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy (w tym higieny osobistej), ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.*

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania,

4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

czyli:

- *uzasadnić sposób wykonania określonego ciasta, np.: zastosowanej metody, sposobu przygotowania surowców, warunków fermentacji, określenia dojrzałości ciasta, przygotowania naważek ciasta,*
- *ocenić jakość wykonanego zadania z uwzględnieniem sposobu ukształtowania kęsów ciasta,*
- *sformułować wnioski dotyczące realizacji zadania pod kątem jakości wykonanej pracy oraz jakości zastosowanych surowców.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *uzasadnienie sposobu wykonywania określonego wyrobu: zastosowanej metody, sposobu przygotowania surowców, warunków fermentacji, określenia dojrzałości faz fermentacyjnych i ciasta, przygotowanie naważek ciasta, zastosowanie operacji zmierzających do ukształtowania kęsów ciasta,*
- *jakość wykonanego wyrobu z uwzględnieniem sposobu ukształtowania,*
- *sposób sformułowania wniosków dotyczących realizacji zadania pod kątem jakości wykonanej pracy oraz jakości użytych surowców.*

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem:

2. Przeprowadzenie wypieku ciasta na określony asortyment pieczywa.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania,**
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi,**
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.**

czyli:

- *zapisać czynności związane z wykonaniem zadania,*
- *sporządzić wykaz niezbędnych materiałów,*
- *sporządzić wykaz sprzętu kontrolno-pomiarowego,*
- *sporządzić wykaz urządzeń i narzędzi,*
- *wykonać niezbędne obliczenia dotyczące wykonania zadania.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *sporządzenie planu działania w szczególności zapisanie czynności w kolejności wynikającej z procesu technologicznego,*
- *sporządzenie wykazu niezbędnych materiałów,*
- *sporządzenie wykazu sprzętu kontrolno-pomiarowego,*
- *sporządzenie wykazu urządzeń i narzędzi,*
- *wykonanie obliczeń dotyczących wypieku np.: ubytek wypiekowy.*

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,**
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu,**
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.**

czyli:

- *dobierać właściwe środki ochrony indywidualnej do wykonywanych prac, np.: rękawice ochronne,*
- *zgromadzić na stanowisku materiały niezbędne do wykonania zadania,*
- *zgromadzić na stanowisku narzędzia, urządzenia i sprzęt,*
- *rozmieścić na stanowisku potrzebne materiały i sprawdzić ich jakość,*
- *rozmieścić na stanowisku narzędzia, urządzenia i sprzęt,*
- *sprawdzić pod względem technicznym stan maszyn, urządzeń i sprzętu.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *dobór środków ochrony indywidualnej do wykonywanych czynności związanych z obsługą komory rozrostu i pieca,*
- *zgromadzenie na stanowisku uformowanych kęsów ciasta,*
- *zgromadzenie na stanowisku pracy niezbędnych maszyn i urządzeń oraz sprzętu np.: komory rozrostu, pieca, blach,*
- *rozmieszczenie na stanowisku materiałów i sprawdzenie ich jakości,*
- *rozmieszczenie na stanowisku narzędzi, urządzeń i sprzętu,*
- *sprawdzenie stanu technicznego i czystości maszyn, urządzeń i sprzętu.*

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:

3.2. Przeprowadzenie wypieku ciasta na określony asortyment pieczywa:

- 3.2.1. regulować temperaturę i wilgotność podczas rozrostu końcowego ciasta,
- 3.2.2. oceniać stopień rozrostu ciasta,
- 3.2.3. przygotować ciasto do wypieku,
- 3.2.4. ustalić parametry wypieku,
- 3.2.5. zasadzać ciasto do komory wypiekowej,
- 3.2.6. zaparować komorę wypiekową,
- 3.2.7. kontrolować przebieg wypieku i wykonywać operacje pomocnicze (nakłuwanie, przemieszczanie lub przesadzanie),
- 3.2.8. określić czas zakończenia procesu wypieku,
- 3.2.9. wysadzać pieczywo z komory wypiekowej pieca,
- 3.2.10. przekazywać pieczywo do dalszego procesu produkcyjnego lub do ekspedycji,
- 3.2.11. kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki,
- 3.2.12. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy,
- 3.2.13. wykonać zadanie w przewidzianym czasie,
- 3.2.14. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.

czyli:

- *ustawić właściwą temperaturę i wilgotność w komorze rozrostu,*
- *oceniać stopień rozrostu uformowanych kęsów ciasta w trakcie rozrostu końcowego,*
- *przygotować rozrośnięte kęsy do wypieku poprzez zastosowanie odpowiednich operacji technologicznych np.: zwilżanie, nacinanie, posypanie kruszonką czy nasionami,*
- *ustawić temperaturę w komorze wypiekowej,*
- *zaparować komorę wypiekową,*
- *kontrolować przebieg wypieku poprzez sprawdzanie temperatury, czasu, wyglądu kęsa,*
- *wykonywać operacje pomocnicze np.: przemieszczanie lub przesadzanie, nakłuwanie,*
- *zakończyć proces wypieku,*
- *wysadzić pieczywo z komory wypiekowej pieca,*
- *przekazać pieczywo do dalszego procesu produkcyjnego np.: studzenia lub do ekspedycji,*
- *utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy,*
- *wykonać zadanie w przewidzianym czasie,*
- *uporządkować stanowisko pracy, oczyścić i umyć narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *poprawność ustawienia właściwej temperatury i wilgotności w komorze rozrostu,*
- *sposób oceny stopnia rozrostu końcowego uformowanych kęsów ciasta,*
- *sposób przygotowania rozrośniętych kęsów ciasta do wypieku,*
- *poprawność ustawienia temperatury wypieku w komorze wypiekowej,*
- *poprawność zaparowania komory wypiekowej,*
- *kontrolowanie przebiegu wypieku poprzez sprawdzanie czasu, temperatury wypieku oraz wyglądu kęsa,*
- *wykonywanie operacji pomocniczych np.: nakłuwania, przemieszczania,*
- *właściwe określenie czasu zakończenia wypieku,*
- *poprawność wysadzenia pieczywa z komory wypiekowej,*
- *sposób przekazania pieczywa do studzenia lub ekspedycji,*
- *przeprowadzanie bieżącej kontroli jakości prac i usuwanie usterek,*
- *utrzymanie porządku, czystości i ładku na stanowisku pracy oraz w jego otoczeniu podczas wykonywania zadania,*
- *wykonanie zadania w przewidzianym czasie,*
- *uporządkowanie miejsca pracy, oczyszczenie i umycie narzędzi i sprzętu,*
- *sposób zagospodarowania odpadów produkcyjnych,*
- *przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej.*

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania,

4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

czyli:

- *uzasadnić sposób przeprowadzenia rozrostu końcowego, przygotowania do wypieku oraz wypieku,*
- *ocenić jakość gotowego wyrobu z uwzględnieniem następujących cech: wyglądu zewnętrznego, cech skórki i miękiszu oraz smaku i zapachu.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *uzasadnienie sposobu przeprowadzenia rozrostu końcowego, przygotowania do wypieku oraz wypieku.*
- *sposób przeprowadzenia oceny organoleptycznej pieczywa z uwzględnieniem: wyglądu zewnętrznego, cech skórki (grubość, barwa, inne cechy), cech miękiszu (elastyczność, porowatość, inne cechy), smaku i zapachu.*

III. 3. Przykład zadania praktycznego do tematu:**1. Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta na określony asortyment pieczywa.**

Wykonaj ciasto pszenne na trzy chałki zdobne. Każdą chałkę uformuj z czterech wałków ciasta. Po wypieku każda chałka powinna ważyć 200 gramów ⁺ 2%. Ciasto na chałki wykonaj metodą dwufazową. Korzystając z podanej receptury piekarskiej oblicz ilość surowców niezbędnych do przygotowania ciasta na chałki i kruszonkę. Skorzystaj z TABELI (*Naważki ciasta do wypieku w piecach wrzutowych, wyciągowych, Saturn i innych*). Chałki wykonaj posługując się SCHEMATEM KSZTAŁTOWANIA CHAŁKI. Schemat zawiera opis kolejnych czynności, które musisz wykonać kształtując chałkę oraz fotografie chałki w kolejnych etapach jej formowania.

Zwróć uwagę na przestrzeganie zasad higieny pracy podczas wykonywania zadania.

Używaj maszyn, urządzeń i sprzętu zgodnie z ich przeznaczeniem.

Na wykonanie zadania masz 180 minut.

Receptura na chałki [na 100 kg mąki jako surowca]

Surowce	Zużycie
Mąka pszenna luksusowa typ 550	99,00 kg
Mąka żytnia typ 720	1,00 kg
Sól biała	0,80– 1,20 kg
Drożdże	3,50 – 4,00 kg
Cukier	13,00 kg
Margaryna	8,00 kg
Olej jadalny do ciasta	1,00 kg
Jaja do ciasta	75 szt.
Jaja do smarowania ciasta	35 szt.
Olej jadalny (<i>do smarowania blach</i>)	0,30 kg

Receptura na kruszonkę

Surowce	Zużycie [w kg]
Margaryna	0,75
Cukier	0,75
Mąka pszenna typ 550	1,50

Wydajność średnia przy masie jednostkowej 200 gramów wynosi 143,5.

TABELA:

Naważki ciasta do wypieku w piecach wrzutowych, wyciągowych, Saturn i innych

Masa nominalna pieczywa [w g]	Naważka ciasta [w g]			Masa chleba w gramach do 30 minut po wypieku		
	D ¹⁾	K ²⁾	F ³⁾	D	K	F
Chleb żytni i mieszany						
400	-	-	480	-	-	410
500	580	590	600	510	510	520
700	810	820	830	715	715	720
800	920	930	940	815	815	820
1000	1140	1150	1160	1020	1020	1030
Chleb pszenny						
500	560	570	580	-	510	520
700	810	820	830	715	715	720
1000	1130	1140	1150	1020	1020	
Bulki zwykłe i wyborowe						
45	1830/30 szt.			-	1670/30 szt.	
50	1820/30 szt.			-	1540/30 szt.	
90	3230/30 szt.			-	2840/30 szt.	
100	3530/30 szt.			-	3060/30 szt.	
200	234			-	205	
400	465			-	409	
Bulki półcukiernicze						
50	1830/30 szt.			-	1530/30 szt.	
100	3530/30 szt.			-	3060/30 szt.	
200	234			-	205	
¹⁾ D – chleb deskowy, ²⁾ K – chleb koszyczkowy, ³⁾ F – chleb formowy						

SCHEMAT KSZTAŁTOWANIA CHAŁKI

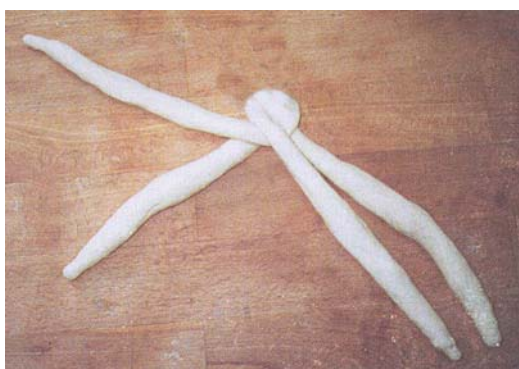
Forma graficzna i opisowa

1. Przystępując do wykonania chałki przygotuj cztery wałki o cieńszych końcówkach i rozłóż je symetrycznie po dwóch stronach (fot. 1).



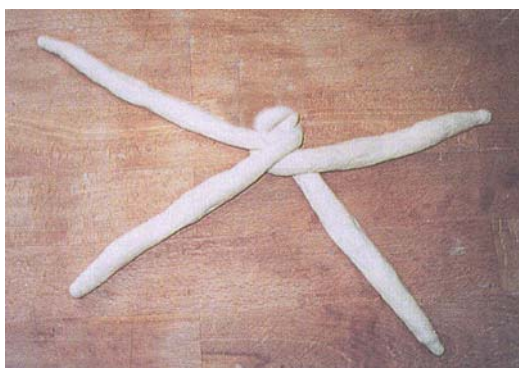
Fot. 1

2. Teraz chwyć w dłonie dwa wałki leżące po zewnętrznych stronach i przenieś je na przeciwne strony, jednak w taki sposób, aby wałek z lewej strony przechodził górną i został odłożony po wewnętrznej stronie, a wałek idący z prawej strony przechodził dołem i został odłożony na lewo ku górze (fot. 2).



Fot. 2

3. Drugi ruch wykonuj również dwoma wałkami jednocześnie, przenosząc wałek lewy wewnętrzny na prawą stronę ku górze, a nad nim prawy wałek zewnętrzny na lewo do środka (fot. 3).



Fot. 3

4. Następne ruchy są powtórzeniami poprzednich z prawej i lewej strony na przemian (fot. 4, 5).

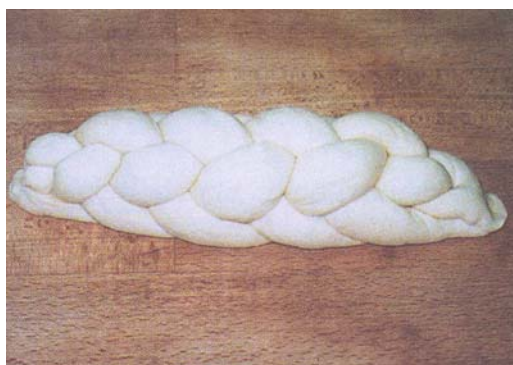


Fot. 4



Fot. 5

5. Po zakończeniu formowania powinieneś uzyskać chwałę o bardzo charakterystycznym bocznym i górnym splocie (fot. 6).



Fot. 6

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie:

1. Przeanalizuj dokładnie treść zadania.
2. Zapisz w formularzu PLAN DZIAŁANIA:
 - a) czynności związane z wykonaniem i uformowaniem ciasta pszennego na chałki zdobne oraz wykonaniem kruszonki,
 - b) wykaz niezbędnych maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu kontrolno-pomiarowego do sporządzenia i uformowania ciasta,
 - c) obliczenia dotyczące ilości surowców niezbędnych do wykonania ciasta i kruszonki.
3. Zorganizuj stanowisko pracy: zgromadź i rozmieść na stanowisku pracy surowce, narzędzia i sprzęt niezbędny do wykonania zadania.
4. Sprawdź stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu.
5. Dobierz środki ochrony indywidualnej.
6. Wykonaj zaplanowane czynności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
7. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy, oczyść narzędzia i sprzęt, zagospodaruj odpady.
8. Sprawdź jakość wykonanej pracy w odniesieniu do wymagań określonych w zadaniu.
9. Zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji wykonanego zadania.
10. Zaprezentuj sposób sporządzania ciasta: zastosowanej metody, sposobu przygotowania surowców, warunków fermentacji, określenia dojrzałości faz fermentacyjnych, przygotowanie naważek ciasta, zastosowanie operacji zmierzających do ukształtowania kęsów ciasta i oceń jakość wykonanego wyrobu.

PLAN DZIAŁANIA (przykład)

Zapisz czynności związane z wykonaniem i uformowaniem ciasta pszennego na charki zdobne oraz wykonaniem kruszonki:

1. Zapoznanie się z recepturą i obliczanie ilości poszczególnych surowców.
2. Pobieranie surowców, ich odważenie i odmierzenie.
3. Sprawdzenie czystości urządzeń, sprzętu, narzędzi i ich działania.
4. Sprzęgnięcie podmiody (z drożdży, płynu i części mąki).
5. Fermentacja podmiody i sprawdzenie dojrzałości podmiody.
6. Sprzęgnięcie ciasta właściwego (obciążenie do podmiody reszty płynu-wody, mąki, tłuszczu i soli).
7. Fermentacja ciasta.
8. Wykonanie kruszonki (można ją wykonać w czasie fermentacji podmiody).
9. Dzielenie i formowanie ciasta.

Wykaz:

1. maszyn i urządzeń do przygotowania ciasta:

mieszarka
przebiekacz do mąki, sterylizator do jaj (wyparacz lub garnek z sitem), dozator wody

2. narzędzi do przygotowania ciasta:

sito do mąki
miski, szorobki, łyżki, mój, stalnica,
maczynic do przygotowania rozkładu soli.

3. sprzętu kontrolno – pomiarowego do przygotowania ciasta:

sito do mąki
miski, szorobki, łyżki, mój, stalnica,
maczynic do przygotowania rozkładu soli.

Miejsce na obliczenia dotyczące ilości surowców niezbędnych do wykonania ciasta i kruszonki.

- 3 charki o masce 200g każda
- $3 \times 200g = 600g$ wyrobu gotowego
- wydajność: 143,5 (z receptury)
- obliczam ilość mąki według wzoru:
$$G_m = \frac{G_p \cdot 100}{W_p} = \frac{0,6 \text{ kg} \cdot 100}{143,5} = 0,418 \text{ kg}$$

lub metodą proporcji: $\frac{600g}{x} = \frac{143,5}{100}$ $x = \frac{600g \cdot 100}{143,5}$ $x = 418,2g$

- obliczam wskaźnik do wyliczenia poszczególnych składników:

$$\frac{0,418kg}{100kg} = 0,00418 \approx 0,0042$$

- obliczam ilość soli:

$$0,0042 \cdot 0,8kg = 0,0034kg$$

$$0,0042 \cdot 1,2kg = 0,005kg$$

od 3,4g - 5g

- obliczam ilość drożdży:

$$0,0042 \cdot 3,5kg = 0,0147kg$$

$$0,0042 \cdot 4,0kg = 0,017kg$$

od 14,7g - 17g

- obliczam ilość cukru:

$$0,0042 \cdot 13,0kg = 0,05kg \text{ tj. } 50g$$

- obliczam ilość manganiny:

$$0,0042 \cdot 8,0kg = 0,034kg \text{ tj. } 34g$$

- obliczam ilość jaj do ciasta:

$$0,0042 \cdot 75 \text{ szt} = 0,3135 \text{ szt} \text{ tj. } 1 \text{ jajo}$$

- obliczam olej jadalny do ciasta:

$$0,0042 \cdot 1kg = 0,004 \text{ tj. } 4g$$

- obliczam jaja do smarowania:

$$0,0042 \cdot 35 \text{ szt} = 0,15 \text{ szt} \text{ tj. } 1 \text{ jajo}$$

- obliczam olej jadalny do smarowania blach:

$$0,0042 \cdot 0,3kg = 0,002 \text{ tj. } 2g$$

- obliczam ilość ciasta na kruszonkę:

- manganina $0,0042 \cdot 0,75kg = 0,003kg \text{ tj. } 3g$

- cukier $0,0042 \cdot 0,75kg = 0,003kg \text{ tj. } 3g$

- mąka $0,0042 \cdot 1,50kg = 0,006kg \text{ tj. } 6g$

Kryteria poprawnego wykonania zadania:

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- zapiszesz w formularzu *PLAN DZIAŁANIA* czynności związane z wykonaniem i uformowaniem ciasta pszennego na chalki zdobne oraz wykonaniem kruszonki:
 - pobranie surowców zgodnie z recepturą,
 - sprawdzenie jakości surowców,
 - przygotowanie mlecza drożdżowego,
 - przesianie mąki,
 - przygotowanie podmlody,
 - fermentacja podmlody,
 - sprawdzenie dojrzałości podmlody,
 - umycie i wybicie jaj,
 - przygotowanie solanki,
 - przygotowanie dolewki płynu o właściwej temperaturze,
 - przygotowanie ciasta właściwego,
 - fermentacja ciasta,
 - upłynnienie tłuszczu
 - przygotowanie kruszonki,
 - sprawdzenie dojrzałości ciasta właściwego,
 - odważenie kęsów ciasta o wadze 234 g każdy (odczytane z tabeli naważek ciasta),
 - podział kęsów na cztery równe części,
 - zaokrąglanie kęsów,
 - wydłużanie kęsów,
 - zaplatanie chalek,
- sporządzisz wykaz urządzeń i narzędzi potrzebnych do sporządzenia chalek: miesiarka, stół, sterylizator do jaj (wyparacz lub garnek z sitem), przesiewacz do mąki lub sito, miska, dozator wody lub miski, stolnica, naczynie do przygotowania roztworu soli, skrobki, łyżki, nóż,
- sporządzisz wykaz sprzętu kontrolno-pomiarowego potrzebnego do wykonania zadania:
waga, termometr do przygotowania dolewki wody o odpowiedniej temperaturze, naczynie z miarką do odmierzania płynów.

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- zgromadzisz na stanowisku urządzenia i narzędzia potrzebne do wykonania chalek: przesiewacz do mąki lub sito, miesiarkę lub miskę i różgę (ewentualnie mikser), wagę, dozator do wody lub naczynie z podziałką oraz urządzenie do podgrzewania płynów, miskę do odważenia tłuszczu oraz miskę do wybicia jaj, naczynie do przygotowania roztworu soli i cukru, miskę do przygotowania kruszonki,
- pobierzesz i rozmieścisz na stanowisku surowce niezbędne do wykonania zadania, zgodnie z recepturą: mąkę pszenną luksusową typ 550, mąkę żytnią typ 720, sól, drożdże, cukier, margarynę, jaja do ciasta, jaja do smarowania, olej jadalny do ciasta, olej jadalny do smarowania blach,
- sprawdzisz i przygotujesz do pracy maszyny i urządzenia oraz narzędzia,
- dobierzesz środki ochrony osobistej: czystą bluzę, spodnie, czepek, obuwie ochronne.

Uwaga! Przed przystąpieniem do pracy umyj ręce.

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- *zważysz obliczoną ilość surowców,*
- *przesiejiesz mąkę,*
- *przygotujesz mleczko drożdżowe,*
- *przygotujesz podmlodę,*
- *przeprowadzisz fermentację podmlody oraz określisz jej dojrzałość,*
- *umyjesz (bądź wysterylizujesz) jaja i wybijesz je,*
- *przygotujesz dolewkę płynu o właściwej temperaturze,*
- *przygotujesz solankę oraz roztwór cukru,*
- *przygotujesz ciasto właściwe, poddasz je fermentacji oraz określisz dojrzałość ciasta,*
- *przygotujesz tłuszcz,*
- *przygotujesz kruszonkę,*
- *odważysz kęsy ciasta o wadze 234 g każdy (odczytane z tabeli naważek ciasta),*
- *dokonasz podziału kęsów na cztery równe części,*
- *zaokrąglisz i wydłużysz kęsy,*
- *zapleciesz chąłki,*
- *utrzymasz ład i porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania,*
- *zakończysz zadanie w wyznaczonym czasie,*
- *będziesz pracował bezpiecznie, tzn. korzystał z urządzeń elektrycznych zgodnie z instrukcją, stosował zasady higieny pracy (czysty strój, czyste ręce, krótko obcięte paznokcie, bez pierścionków, zegarków, kolczyków, łańcuszków),*
- *uporządkujesz stanowisko pracy, tzn. wyczyścisz i umyjesz urządzenia, sprzęt, naczynia, zagospodarujesz odpadki.*

Zaprezentowanie efektu wykonanego zadania jest poprawne, jeśli:

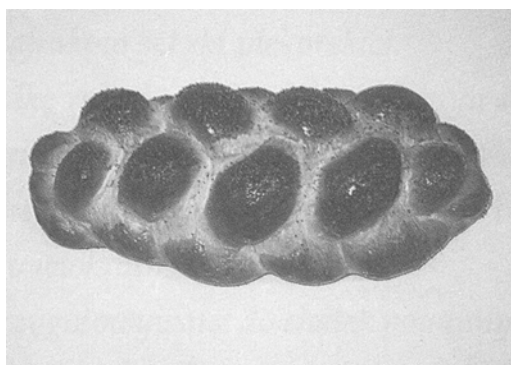
- *przedstawisz efekt wykonanej pracy w postaci prawidłowo zaplecionych trzech chąłek,*
- *omówisz sposób przygotowania surowców, wykonania podmlody, ciasta, sprawdzenia dojrzałości każdej fazy fermentacyjnej oraz uformowania kęsów,*
- *ocenisz jakość wykonanych chąłek, dokładność i estetykę wykonania.*

III. 4. Przykład zadania praktycznego do tematu:

2. Przeprowadzenie wypieku ciasta na określony asortyment pieczywa.

Podдай rozrostowi końcowemu w komorze rozrostu trzy uformowane chałki zdobne z ciasta pszennego. Przeprowadź wypiek rozrośniętych chałek. Dokonaj oceny organoleptycznej gotowego wyrobu. Przed zasadzeniem uformowanych kęsów do komory wypiekowej zwilż chałki rozmąconym jajem. Posyp je kruszonką. Ustaw właściwą temperaturę wypieku. Pamiętaj, że ten asortyment pieczywa nie wymaga zaparowania komory.

Na wykonanie zadania masz 180 minut.



Chalka zdobna – wyrób gotowy

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie:

1. Przeanalizuj dokładnie treść zadania.
2. Zapisz w formularzu PLAN DZIAŁANIA:
 - a) czynności prowadzące do wypieku chałek,
 - b) wykaz niezbędnych surowców, urządzeń i sprzętu kontrolno-pomiarowego.
3. Zorganizuj stanowisko pracy: zgromadź i rozmieść na stanowisku pracy surowce, narzędzia i sprzęt niezbędny do wykonania zadania.
4. Sprawdź stan techniczny urządzeń i sprzętu.
5. Dobierz środki ochrony indywidualnej.
6. Wykonaj zaplanowane czynności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
7. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy, oczyść narzędzia i sprzęt, zagospodaruj odpady.
8. Sprawdź jakość wykonanej pracy w odniesieniu do wymagań określonych w zadaniu.
9. Zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji wykonanego zadania.
10. Zaprezentuj sposób przeprowadzenia rozrostu końcowego i przygotowania do wypieku oraz wypieku, sposób przeprowadzenia oceny organoleptycznej pieczywa z uwzględnieniem: wyglądu zewnętrznego, cech skórki (grubość, barwa, inne cechy), cech miękkiszu (elastyczność, porowatość, inne cechy), smaku i zapachu.

PLAN DZIAŁANIA (przykład)

Zapisz zaplanowane czynności związane z przeprowadzeniem rozrostu końcowego, przygotowaniem do wypieku oraz wypiekiem trzech chałek zdobnych:

1. Sprawdzenie i przygotowanie komory rozrostu oraz pieca.
2. Przygotowanie rożniaczki i formowanych kęsów rozrostowych jajem.
3. Interpretowanie rozrostu końcowego i ocena stopnia rozrostu.
4. Zmierzenie rożniaczki kęsów.
5. Rozgrzanie rożniaczki kęsów kruchości.
6. Wypiek chałek.
7. Studzenie chałek.
8. Nazwanie chałek.

Wykaz:

1. surowców potrzebnych do wykonania zadania:
jaja do smarowania kęsów,
tłuszcz do smarowania blachy (olej jadalny)
2. urządzeń potrzebnych do wykonania zadania:
komora rozrostu,
piec
3. sprzętu kontrolno – pomiarowego potrzebnego do wykonania zadania:
waga
4. narzędzi potrzebnych do wykonania zadania:
blacha, rękawiczki do smarowania, miski

Kryteria poprawnego wykonania zadania:

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- zapiszesz w formularzu *PLAN DZIAŁANIA* czynności związane z wykonaniem zadania:
 - przygotowanie surowców,
 - przygotowanie urządzeń, narzędzi oraz sprzętu kontrolno – pomiarowego,
 - sprawdzenie działania komory rozrostu i pieca,
 - ustawienie właściwej temperatury (ok. 35⁰C) i wilgotności (85 – 95%) w komorze rozrostu oraz właściwej temperatury pieca,
 - posmarowanie blach tłuszczem,
 - ułożenie chalek na blasze,
 - zwilżenie powierzchni kęsów,
 - włożenie blachy z uformowanymi kęsami do komory rozrostu,
 - sprawdzenie rozrostu kęsów i ustalenie zakończenia rozrostu,
 - smarowanie powierzchni rozrośniętych kęsów rozmąconym jajem,
 - posypanie powierzchni kęsów kruszonką,
 - wstawienie blachy do pieca,
 - wypiek kęsów,
 - kontrola wypieku i ocena czasu zakończenia wypieku,
 - ocena jakościowa wyrobu gotowego: masa, wygląd zewnętrzny, skórka, mięksiz, smak i zapach,
- wymienisz surowce potrzebne do wykonania zadania:
 - tłuszcz do smarowania blach,
 - jajo,
- wymienisz urządzenia potrzebne do wykonania zadania:
 - komora rozrostu,
 - piec,
- wymienisz sprzęt kontrolno-pomiarowy potrzebny do wykonania zadania:
 - waga,
- wymienisz narzędzia potrzebne do wykonania zadania:
 - miska,
 - pędzel,
 - blacha.

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- wybierzesz spośród udostępnionych urządzeń i sprzętu: komorę rozrostu, piec, wagę, blachę, miskę, pędzel,
- zgromadzisz na stanowisku pracy: uformowane kęsy ciasta, miskę z kruszonką, jaja, tłuszcz,
- sprawdzisz komorę rozrostu, piec, wagę,
- przygotujesz miskę, blachę, pędzel,
- dobierzesz środki ochrony osobistej: bluzę, spodnie, nakrycie głowy, obuwie, rękawice do obsługi pieca.

Uwaga! Przed przystąpieniem do pracy umyj ręce.

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- *włączysz komorę rozrostu i piec,*
- *umyjesz i wybijesz jajo do miski,*
- *ułożysz na blasze uformowane kęsy ciasta,*
- *zwilżysz powierzchnię kęsów,*
- *przeprowadzisz rozrost końcowy,*
- *dokonasz oceny stopnia dojrzałości kęsów,*
- *zwilżysz powierzchnię kęsów rozmąconym jajem,*
- *posypiesz powierzchnię kruszonką,*
- *przeprowadzisz wypiek,*
- *dokonasz oceny momentu zakończenia wypieku,*
- *dokonasz oceny organoleptycznej gotowych chalek,*
- *będziesz utrzymywał porządek w trakcie wykonywania zadania,*
- *zakończysz zadanie w przewidzianym czasie,*
- *z urządzeń elektrycznych będziesz korzystał zgodnie z instrukcją,*
- *zachowasz higienę pracy: będziesz mył ręce i zastosujesz środki ochrony osobistej - strój ochronny, rękawice przy obsłudze pieca,*
- *uporządkujesz stanowisko pracy, tzn. wyczyścisz i umyjesz urządzenia, sprzęt, naczynia, zagospodarujesz odpadki.*

Zaprezentowanie efektu wykonanego zadania jest poprawne, jeśli:

- *przedstawisz do oceny trzy chalki zdobne,*
- *omówisz sposób wykonania chalek z uzasadnieniem zastosowanego rozrostu końcowego oraz wypieku,*
- *ocenisz jakość chalek metodą organoleptyczną z uwzględnieniem następujących wyróżników: masa pieczywa, wygląd zewnętrzny, ocena skórki (grubość, barwa, inne cechy), ocena miękiszu (elastyczność, porowatość, inne cechy), smak i zapach.*

IV. ZAŁĄCZNIKI

IV. 1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu

Zawód: **piekarz**

symbol cyfrowy: **741[02]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

- 1.1. rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji piekarskiej;
- 1.2. rozróżniać półprodukty i wyroby piekarskie;
- 1.3. określać przydatność surowców do produkcji piekarskiej na podstawie oceny organoleptycznej;
- 1.4. ustalać sposoby przygotowania surowców do produkcji piekarskiej;
- 1.5. rozróżniać etapy procesu produkcji wyrobów piekarskich w zależności od ich asortymentu;
- 1.6. oceniać jakość półproduktów i wyrobów piekarskich na podstawie badań organoleptycznych;
- 1.7. rozróżniać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt piekarski do produkcji piekarskiej;
- 1.8. rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów piekarskich;
- 1.9. wskazywać warunki przechowywania surowców do produkcji piekarskiej oraz wyrobów piekarskich;
- 1.10. stosować pojęcia, określenia, sformułowania z zakresu przetwórstwa spożywczego z uwzględnieniem produkcji piekarskiej.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. dobierać surowce i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów piekarskich na podstawie receptury i zamówienia;
- 2.2. określać wydajność pieczywa na podstawie receptury piekarskiej dla określonej masy jednostkowej;
- 2.3. interpretować schematy fermentacyjne;
- 2.4. obliczać ilość surowców i materiałów pomocniczych dla podanych asortymentów wyrobów piekarskich na podstawie receptur;
- 2.5. dobierać metodę produkcji ciasta;
- 2.6. ustalać kolejność operacji i procesów technologicznych oraz podstawowe parametry technologiczne;
- 2.7. dobierać parametry rozrostu wstępnego i końcowego oraz wypieku dla różnych asortymentów wyrobów piekarskich;
- 2.8. dobierać sposób wypieku i jego parametry w zależności od rodzaju wyrobu piekarskiego;
- 2.9. dobierać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do produkcji określonego asortymentu wyrobów piekarskich;
- 2.10. obliczać i analizować ubytek wypiekowy i magazynowy;
- 2.11. rozpoznawać wady wyrobów piekarskich i wskazywać sposoby zapobiegania im;
- 2.12. przeprowadzać ocenę organoleptyczną wypieczonych wyrobów piekarskich;

2.13. określać wartość odżywczą wyrobów piekarskich na podstawie receptury.

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

- 3.1. wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów piekarskich;
- 3.2. wskazywać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz środowiska naturalnego występujące na stanowiskach pracy w zakładzie piekarskim;
- 3.3. określać rolę drobnoustrojów, znaczenie higieny i kontroli jakości w produkcji piekarskiej;
- 3.4. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązujące na stanowiskach pracy w zakładzie piekarskim;
- 3.5. dobierać środki ochrony osobistej w zależności od rodzaju prac;
- 3.6. wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w wypadku przy pracy.

Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

- 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
- 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematami:

1. Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta na określony asortyment pieczywa.
2. Przeprowadzenie wypieku ciasta na określony asortyment pieczywa.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania;
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;

- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.
- 2. Organizować stanowisko pracy:**
 - 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
 - 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;
 - 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.
- 3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematami:**
 - 3.1. Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta na określony asortyment pieczywa:**
 - 3.1.1 przygotować i dozować surowce do produkcji ciasta;
 - 3.1.2 miesić ciasto;
 - 3.1.3 kontrolować przebieg fermentacji ciasta i ocenić stopień dojrzałości ciasta;
 - 3.1.4 dzielić i formować ciasto;
 - 3.1.5 obsługiwać maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, wytwarzania ciasta i kształtowania;
 - 3.1.6 kształtować różne asortymenty pieczywa;
 - 3.1.7 wykonywać pomocnicze zabiegi technologiczne w czasie sporządzania i fermentacji ciasta;
 - 3.1.8 kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki;
 - 3.1.9 utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
 - 3.1.10 wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
 - 3.1.11 uporządkować stanowisko pracy, oczyścić maszyny, narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.
 - 3.2. Przeprowadzenie wypieku ciasta na określony asortyment pieczywa:**
 - 3.2.1 regulować temperaturę i wilgotność podczas rozrostu końcowego ciasta;
 - 3.2.2 oceniać stopień rozrostu ciasta;
 - 3.2.3 przygotować ciasto do wypieku;
 - 3.2.4 ustalić parametry wypieku;
 - 3.2.5 zasadzać ciasto do komory wypiekowej;
 - 3.2.6 zaparować komorę wypiekową;
 - 3.2.7 kontrolować przebieg wypieku i wykonywać operacje pomocnicze (nakłuwanie, przemieszczanie lub przesadzanie);
 - 3.2.8 określić czas zakończenia procesu wypieku;
 - 3.2.9 wysadzać pieczywo z komory wypiekowej pieca;
 - 3.2.10 przekazywać pieczywo do dalszego procesu produkcyjnego lub do ekspedycji;
 - 3.2.11 kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki;
 - 3.2.12 utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
 - 3.2.13 wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
 - 3.2.14 uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.
- 4. Prezentować efekt wykonanego zadania:**
 - 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
 - 4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematami:

- 1. Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta na określony asortyment pieczywa**

Piekarnia typu rzemieślniczego. Sprzęt i urządzenia piekarskie: wagi (dziesiętna i szalkowa lub uchylna), przesiewacz, dozator-mieszacz wody, palnik gazowy lub elektryczny, miesiarka z dzieżami (3 sztuki), dzielarka, zaokrąglarka, dzielarko-zaokrąglarka, rogalikarka, wózki rozrostowe (3 sztuki), blachy arkuszowe, deski garownicze, koszyczki i foremki, drobny sprzęt piekarski (skrobki, noże, miski, garnki, szczotki do zwilżania kęsów), termometr, higrometr, sprzęt do utrzymania czystości. Surowce: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, cukier i/lub inne środki słodzące, tłuszcz, jaja, mleko i jego przetwory, dodatki do ciast, nasiona dekoracyjne, środki do zwilżania kęsów, olej do smarowania form. Materiały pomocnicze: środki czystości. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

2. Przeprowadzenie wypieku ciasta na określony asortyment pieczywa

Piekarnia typu rzemieślniczego. Sprzęt i urządzenia piekarskie: waga (szalkowa lub uchylna), wózki rozrostowe (3 sztuki), deski rozrostowe, koszyczki, formy, blachy, drobny sprzęt piekarski (szpilki piekarskie, noże, garnki, szczotki do zwilżania kęsów), łopaty piekarskie, aparat nasadowy, termometr, higrometr, sprzęt do utrzymania czystości. Surowce i półprodukty: kęsy ciasta pszennego, żytniego i mieszanego, środki do zwilżania kęsów ciasta. Materiały pomocnicze: środki czystości. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

IV. 2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego

Zawód:

Symbol cyfrowy zawodu:

Wersja arkusza:

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

ETAP PISEMNY

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera .. stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której:
 - wpisz odczytany z arkusza egzaminacyjnego symbol cyfrowy zawodu,
 - odczytaj z arkusza egzaminacyjnego oznaczenie wersji arkusza (X, Y, Z, U lub W) i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą,
 - wpisz swój numer PESEL i zakoduj go,
 - wpisz swoją datę urodzenia.
3. Arkusz egzaminacyjny składa się z dwóch części. Część I zawiera 50 zadań, część II 20 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie uzyskasz **1 punkt**.
5. Aby zdać etap pisemny egzaminu musisz uzyskać co najmniej 25 punktów z części I i co najmniej 10 punktów z części II.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Dla każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krutek na KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np. gdy wybrałeś odpowiedź "A":

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za prawdziwą np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji – **Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

Powodzenia!

**CZERWIEC
2005**

**Czas trwania
egzaminu
120 minut**

**Liczba punktów
do uzyskania:
z części I – 50 pkt.
z części II – 20 pkt.**

IV. 3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego

Symbol cyfrowy zawodu []

Wersja arkusza X Y Z U W

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D
6	A	B	C	D
7	A	B	C	D
8	A	B	C	D
9	A	B	C	D
10	A	B	C	D
11	A	B	C	D
12	A	B	C	D
13	A	B	C	D
14	A	B	C	D
15	A	B	C	D
16	A	B	C	D
17	A	B	C	D
18	A	B	C	D
19	A	B	C	D
20	A	B	C	D
21	A	B	C	D
22	A	B	C	D
23	A	B	C	D
24	A	B	C	D
25	A	B	C	D

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
26	A	B	C	D
27	A	B	C	D
28	A	B	C	D
29	A	B	C	D
30	A	B	C	D
31	A	B	C	D
32	A	B	C	D
33	A	B	C	D
34	A	B	C	D
35	A	B	C	D
36	A	B	C	D
37	A	B	C	D
38	A	B	C	D
39	A	B	C	D
40	A	B	C	D
41	A	B	C	D
42	A	B	C	D
43	A	B	C	D
44	A	B	C	D
45	A	B	C	D
46	A	B	C	D
47	A	B	C	D
48	A	B	C	D
49	A	B	C	D
50	A	B	C	D

PESEL

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

Data urodzenia zdającego

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
dzień		miesiąc		rok			

Nr zad.	Odpowiedzi cz II			
51	A	B	C	D
52	A	B	C	D
53	A	B	C	D
54	A	B	C	D
55	A	B	C	D
56	A	B	C	D
57	A	B	C	D
58	A	B	C	D
59	A	B	C	D
60	A	B	C	D
61	A	B	C	D
62	A	B	C	D
63	A	B	C	D
64	A	B	C	D
65	A	B	C	D
66	A	B	C	D
67	A	B	C	D
68	A	B	C	D
69	A	B	C	D
70	A	B	C	D

Miejsce na naklejkę z kodem ośrodka

IV. 4. Przykład informacji do etapu praktycznego

Zawód:

Symbol cyfrowy zawodu:

Oznaczenie tematu:

Oznaczenie zadania:

WPISUJE ZDAJĄCY

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PESEL

Data urodzenia

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

dzień miesiąc rok

--	--

Numer stanowiska
egzaminacyjnego

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

ETAP PRAKTYCZNY

CZERWIEC
2005

Informacja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera .. strony. Ewentualne braki stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego.
2. Na arkuszu egzaminacyjnym i PLANIE DZIAŁANIA wpisz swój numer ewidencyjny PESEL, datę urodzenia i numer stanowiska egzaminacyjnego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, instrukcją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym i jego wyposażeniem. Masz na to – **20 minut**. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Po upływie tego czasu przystępujesz do egzaminu.
5. Przewodniczący zapisze w widocznym dla Ciebie miejscu godzinę rozpoczęcia i godzinę zakończenia egzaminu.

Czas trwania
egzaminu
180 minut

Liczba
punktów do
uzyskania
....

Pamiętaj, że podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego jesteś oceniany przez zespół egzaminatorów, którzy obserwują wykonywane przez Ciebie czynności i nie będą udzielać Ci żadnych wskazówek. Interweniują tylko w przypadku naruszenia przez Ciebie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i mogą w takim przypadku przerwać egzamin.

Powodzenia!

IV. 5. Wzór dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe

Nr 173



RZECZPOSPOLITA POLSKA

DYPLOM

POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

.....
imię (imiona) i nazwisko

.....
(data urodzenia)

.....
(miejsce urodzenia)

.....
(numer PESEL)

zdał.... egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie

.....
i otrzymał.....:

w etapie pisemnym egzaminu

z części pierwszej% punktów możliwych do uzyskania

z części drugiej.....% punktów możliwych do uzyskania

w etapie praktycznym egzaminu

.....% punktów możliwych do uzyskania

.....
(miejsce, data)

m.p.

DYREKTOR
OKRĘGOWEJ KOMISJI EGZAMINACYJNEJ

Nr

.....
(pieczęć i podpis)

Podstawą zdania egzaminu jest uzyskanie:

- 1) z etapu pisemnego - co najmniej po 50% punktów możliwych do uzyskania z każdej części,
- 2) z etapu praktycznego - co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

OKE-II/408/2