


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

 Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

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

 Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**

 Numer zadania: **01**
Wypełnia egzaminator

 Kod ośrodka –

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu

Dzień Miesiąc Rok

 Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*											Numer stanowiska		

 * w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: bułeczki do hot dogów.

1	Kształt: wszystkie bułki mają podłużny kształt i zbliżoną wielkość.										
2	Barwa: jasnobrązowa/złocista, jednolita w całej partii.										
3	Skórka: powierzchnia gładka, bez pęknięć i bez uszkodzeń mechanicznych.										
4	Miękisz: dobrze wypieczony, elastyczny, suchy, niekruszący się, o jednolitej barwie.										
5	Smak i zapach: lekko drożdżowy, charakterystyczny dla pieczywa pszennego.										

Przebieg 1: sporządzenie ciasta pszennego.

Zdający:

1	Przesiał mąkę.										
2	Rozpuścił margarynę.										
3	Podgrzał mleko i wodę.										
4	Sporządził jednorodny rozczyń.										
5	Równomiernie posypał rozczyń mąką.										
6	Poddał fermentacji rozczyń przez ok. 30 minut.										
7	Sporządził jednorodne, plastyczne ciasto pszenne, dodając pozostałe składniki do rozczyń.										
8	Poddał ciasto fermentacji do zwiększenia ok. dwukrotnie objętości.										

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

Zdający:

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

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis