


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**  
 Oznaczenie arkusza: **T.03-01-16.05**  
 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. 10 sztuk bułek gwiazdek**

1	Wygląd zewnętrzny: bułki wyrośnięte																		
2	Wygląd zewnętrzny: powierzchnia bułek wykończona masą jajową																		
3	Wygląd zewnętrzny: bułki równomiernie obsypane makiem																		
4	Jednolitość partii: bułki podobnej wielkości i kształtu																		
5	Skórka: lekko zarumieniona																		
6	Skórka: nie jest popękana																		
7	Miękisz: elastyczny, drobnoporowaty																		
8	Miękisz: bez zakalca i bez grudek mąki																		
9	Smak i zapach: typowy dla ciasta pszennego																		

**Przebieg 1. Przygotowanie surowców do produkcji i sporządzenie ciasta pszennego**

Zdający:

1	Przesiał mąkę																		
2	Podgrzał wodę do temperatury 35°C																		
3	Sporządził mleczo drożdżowe																		
4	Wybił jajo sprawdzając jego świeżość																		
5	Sporządził jednolite ciasto pszenne i odstawił do wyrośnięcia w komorze rozrostu w temperaturze 40°C																		


**Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost bułek gwiazdek**

Zdający:

1	Zważył otrzymane ciasto								
2	Podzielił ciasto na 10 jednakowej wielkości kęsów								
3	Przygotował blachę do wypieku								
4	Uformował bułki w kształcie gwiazdek								
5	Uformowane bułki posmarował jajkiem								
6	Uformowane bułki posypał makiem								
7	Poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej								
8	Poddał bułki rozrostowi w komorze w temperaturze 40°C								

**Przebieg 3. Wypiek bułek gwiazdek**

Zdający:

1	Ustawił temperaturę wypieku 220±200°C								
2	Wypiekał bułki gwiazdki do zarumienienia								
3	Obsługiwał piec w sposób bezpieczny i zgodnie z przeznaczeniem								
4	Mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
5	Uporządkował stanowisko pracy								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*