


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

 Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

 Oznaczenie arkusza: **T.03-01-16.01**

 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: 8 sztuk bułek bajgli**

1	Wygląd zewnętrzny: duża objętość, powierzchnia wykończona masą jajową																			
2	Wygląd zewnętrzny: równomiernie obsypana sezamem																			
3	Wszystkie bułki podobnej wielkości i kształtu																			
4	Wszystkie bułki z otworem w środku																			
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: sporządzenie rozczyynu**

Zdający:

1	przesiał mąkę								
2	podgrzał wodę do temperatury 35°C								
3	sporządził mleczo drożdżowe								
4	upłynił masło								
5	sporządził jednolity rozczyzn z mlecza drożdżowego i połowy mąki								
6	odstawił rozczyzn na ok. 30 minut do fermentacji								

**Przebieg 2: wykonanie ciasta**

Zdający:

1	sporządził ciasto pszenne z rozczyynu i pozostałych surowców								
2	sporządził jednolite ciasto								
3	używał miśiarkę/mikser zgodnie z przeznaczeniem								
4	poddał ciasto fermentacji przez ok. 20 minut								


**Przebieg 3: formowanie, rozrost i wypiek**

Zdający:

1	podzielił ciasto na 8 równych kęsów																		
2	uformował wałki o długości 30÷35 cm																		
3	uformowane bułki zanurzał w misce z wodą o temperaturze do 45°C																		
4	po odsączeniu powierzchnię bułek posmarował jajkiem																		
5	powierzchnię bułek posypał sezamem																		
6	poddał bułki rozrostowi końcowemu przez 20 minut																		
7	ustawił temperaturę wypieku 220÷200°C																		
8	wypiekał bułki bajgle do zarumienienia																		
9	używał piec zgodnie z przeznaczeniem																		
10	uporządkował stanowisko pracy																		

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*