

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**  
Oznaczenie arkusza: **TG.03-01-20.06-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.03**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

*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

### **Egzaminatorze!**

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1. Bułki maślane z makiem**

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej. Nie degustować.*

1	wyrób gotowy: 10 sztuk bułek maślanych z makiem										
2	jednolitość partii: bułki podobnej wielkości i kształtu										
3	wygląd zewnętrzny: bułki mają kształt okrągły, kulisty										
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia bułek gładka, błyszcząca, posypana makiem										
5	skórka: równomiernie przyrumieniona, bez oznak przypalenia										
6	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty i zabarwiony										
7	miękkisz: elastyczny bez oznak zakalca										
8	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego										


**Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 100 sztuk bułek maślanych z makiem - Tabela 1***W Tabeli 1 – zapisane:*


1	mąka pszenna typ 500 [kg]: 2,500								
2	mąka pszenna typ 500 (na podsypkę) [kg]: 0,500								
3	drożdże świeże prasowane [kg]: 0,300								
4	mleko [l]: 1,250								
5	cukier kryształ [kg]: 0,500								
6	cukier wanilinowy [kg]: 0,050								
7	masło [kg]: 0,400								
8	żółtka [szt.]: 10								
9	mak niebieski [kg]: 0,050								
10	jaja (do smarowania kęsów ciasta) [szt.]: 10								


**Przebieg 1. Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową***Zdający:*

1	przesiał przez sito całą ilość mąki pszennej przeznaczonej do produkcji ciasta								
2	wybił jajo do naczynia sprawdzając jego świeżość i rozdzielił żółtko od białka do dwóch oddzielnych naczyń.								
3	podgrzał mleko, sprawdzając temperaturę termometrem								
4	rozpuścił cukier kryształ, cukier wanilinowy i sól w około połowie ilości mleka								
5	rozprowadził całą ilość drożdży w pozostałej ilości mleka								
6	upłynnił masło								
7	sporządził ręcznie lub maszynowo jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową								
8	przeprowadził fermentację ciasta do dwukrotnego powiększenia jego objętości, następnie przebił ciasto								


**Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek maślnych**

Zdający:

1	podzielił wagowo ciasto na 10 równych kęsów										
2	uformował ręcznie bułki przez zaokrąglenie i splaszczenie nadając im kształt zgodny z rysunkiem										
3	poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 15±20 minut										
4	posmarował bułki przed wypiekami rozmąconym jajem używając pędzla do ciasta oraz posypał równomiernie makiem										
5	wypiekał bułki w temperaturze 210°C do uzyskania złotobrazowej skórki										
6	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania										
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych do wyjmowania blachy z pieca										
8	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadani										

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*