

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **TG.03-01-20.01-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 tureckie

1	wyrób gotowy: 10 sztuk bułek																		
2	jednolitość partii: bułki podobnej wielkości i kształtu																		
3	wygląd zewnętrzny: powierzchnia bułek równomiernie wykończona masą jajową																		
4	skórka: błyszcząca, złotobrązowa, bez oznak przypalenia																		
5	miękiśz: elastyczny bez oznak zakalce, na przekroju równomiernie porowaty																		
6	miękiśz: bez grudek mąki, rodzynek równomiernie rozmieszczone (nie występują w większych skupiskach)																		
7	smak: lekko słodki, z wyczuwalnym smakiem rodzynek i posmakiem kawy zbożowej																		
8	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego																		

Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 150 sztuk bulek tureckich – Tabela 1*W Tabeli 1 – zapisane (z jednostką lub bez)*

1	mąka pszenna typ 650 [g]: 7 500								
2	miód sztuczny [g]: 1 500								
3	masło [g]: 600								
4	sól biała [g]: 75								
5	drożdże piekarskie świeże [g]: 600								
6	kawa zbożowa [g]: 300								
7	rodzynki [g]: 1 500								
8	jajo do ciasta [szt.]: 15								
9	mleko 3,2% [ml]: 3 000								
10	mąka pszenna typ 650 do oprószania ciasta [g]: 450								

Przebieg 1. Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	przesiał mąkę pszenną za pomocą sita																		
2	upłynił masło (nie przypalił)																		
3	podgrzał wodę i rozpuścił w niej sól																		
4	podgrzał mleko, sprawdzając termometrem temperaturę																		
5	rozprowadził w ciepłym mleku miód i drożdże, uzyskując jednorodne mleczko drożdżowe																		
6	wybił jajo, sprawdził jego świeżość, roztrzepał trzepaczką lub widelcem																		
7	sporządził ręcznie lub przy użyciu maszyny jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową																		
8	dodał rodzynki do sporządzonego wcześniej ciasta																		
9	przeprowadził I fermentację do podwojenia objętości, następnie przebił ciasto																		
10	przeprowadził II fermentację																		

Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek tureckich

Zdający:

1	przy pomocy wagi podzielił ciasto na 10 równych kęsów								
2	uformował ręcznie kęsy ciasta, nadając im kształt kulisty								
3	uformowane bułki ułożył na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, lekko spłaszczył i poddał rozrostowi								
4	wyrośnięte bułki posmarował rozmąconym jajem, używając pędzla								
5	wypiekał bułki w temperaturze 190°C przez około 20-25 min. do uzyskania złotobrązowej barwy skórki								
6	używał rękawic ochronnych żaroodpornych do wyjmowania blachy z pieca								
7	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								
8	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis