

*Arkusz 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 odręcznie 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.

Numer stanowiska						

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	mięgisz: elastyczny bez oznak zakalce, na przekroju równomiernie porowaty						
6	mięgisz: bez grudek mąki, rodzyнки 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						

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 150 sztuk bułek 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						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	przesiał mąkę pszenną za pomocą sita						
2	upłynnił 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 jednrodne mleczko drożdżowe						
6	wybił jajo, sprawdził jego świeżość, roztrzepał trzepaczką lub widelcem						
7	sporządził ręcznie lub przy użyciu maszyny jednrodne (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						

Numer
stanowiska

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 rozmaconym jajem, używając pędzla						
5	wypiekał bułki w temperaturze 190°C przez około 20-25 min. do uzyskania złotobrazowej 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