

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut.

TG.03-01-22.06-SG

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2022**

**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. **KARTĘ OCENY** przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczony do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 10 sztuk bułek pszennych ze słonecznikiem zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną.

Wypełnij Tabelę 1. Zapotrzebowanie na wybrane surowce potrzebne do wyprodukowania 120 sztuk bułek pszennych ze słonecznikiem.

Wszystkie surowce zostały odważone i odmierzone zgodnie z recepturą, za wyjątkiem wody.

Wypieczone bułki ze słonecznikiem ułóż na talerzu lub platerze i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

### Receptura na 10 sztuk bułek pszennych ze słonecznikiem

Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
mąka pszenna typ 550	g	500
mąka pszenna typ 1850	g	100
woda	ml	350
drożdże świeże prasowane	g	40
sól biała	g	6
cukier kryształ	g	5
ziarna słonecznika	g	100
mąka pszenna typ 550 (do oprószenia ciasta poddawanego fermentacji)	g	20
mąka żytnia typ 720 (na zawiesinę w wodzie i na podsypkę)	g	25

### Instrukcja technologiczna

- Sporządzić rozczyń (podmłode) ręcznie lub przy pomocy mishiarki/miksera:
  - odmierzyć 100 ml zimnej wody wodociągowej i podgrzać do temperatury 35±40 °C,
  - rozpuścić w podgrzanej wodzie cukier,
  - dodać do roztworu 40 g maki pszennej typ 550 oraz drożdże i wymieszać do uzyskania jednolitej mieszaniny,
  - odstawić sporządzony rozczyń (podmłode) do fermentacji na około 15±20 minut.
- Przygotować pozostałe surowce:
  - przesiać mąkę pszenną typ 550,
  - odmierzyć 250 ml zimnej wody wodociągowej i podgrzać do temperatury 35±40 °C,
  - rozpuścić sól w podgrzanej wodzie.
- Sporządzić ręcznie lub przy pomocy mishiarki/miksera jednolite ciasto pszenne dodając do roztworu (podmłody) pozostałą ilość maki pszennej typ 550, mąkę pszenną typ 1850, roztwór soli i na końcu około ¾ ilości ziaren słonecznika.

4. Przeprowadzić fermentację ciasta:
  - wyrobione ciasto oprószyć mąką i poddać fermentacji do uzyskania podwojenia objętości przez około 30 minut,
  - przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji przez około 15÷20 minut.
5. Ustawić temperaturę pieca na 200 °C.
6. Przygotować blachę do wypieku wykładając ją papierem do pieczenia.
7. Podzielić wyrośnięte ciasto na kęsy:
  - zważyć całkowitą masę ciasta,
  - podzielić ciasto na 10 kęsów o takiej samej masie.
8. Uformować kolejno 10 bułek pszennych ze słonecznikiem:
  - zaokrąglić kęsy ciasta i uformować bułki o kulistym kształcie,
  - spłaszczyć delikatnie dłonią bułki przygotowane do rozrostu.
9. Uformowane bułki ułożyć na przygotowanej blasze i poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
10. Sporządzić zawiesinę mąki żytniej w wodzie:
  - odmierzyć 30 ml zimnej wody,
  - rozprowadzić w odmierzonej wodzie około 4 g mąki żytniej (z mąki żytniej na podsypkę) do uzyskania jednorodnej mieszaniny.
11. Przed wypiekiem powierzchnię bułek posmarować zawiesiną mąki żytniej w wodzie i posypać pozostałymi ziarnami słonecznika.
12. Prowadzić wypiek w temperaturze 200 °C przez około 25÷30 minut do uzyskania złotobrazowej barwy skórki, następnie lekko przestudzić, zdjęć z papieru i ułożyć na talerzu lub platerze.

**Tabela 1. Zapotrzebowanie na wybrane surowce potrzebne do wyprodukowania 120 sztuk bułek pszennych ze słonecznikiem**

Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość na 10 sztuk bułek pszennych ze słonecznikiem	Ilość na 120 sztuk bułek pszennych ze słonecznikiem
mąka pszenna typ 550	g	500	
mąka pszenna typ 1850	g	100	
drożdże świeże prasowane	g	40	
sól biała	g	6	
cukier kryształ	g	5	
ziarna słonecznika	g	100	
mąka żytnia typ 720 (na zawiesinę w wodzie i na podsypkę)	g	25	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:**

- bułki pszenne ze słonecznikiem,
- zapotrzebowanie na wybrane surowce potrzebne do wyprodukowania 120 sztuk bułek pszennych ze słonecznikiem – Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania rozczyну (podmłody) i ciasta pszennego metodą dwufazową oraz dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek z słonecznikiem.