

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.03-01-23.06-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

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 wliczany 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 ślimaków maślanych z makiem zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Wypełnij Tabelę 1. Zużycie wybranych surowców do wyprodukowania ciasta na ślimaki maślane z makiem z 25 kilogramów mąki.

Większość surowców, z wyjątkiem wody, została odważona zgodnie z recepturą. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone ślimaki maślane ułóż na talerzu/półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj stanowisko pracy.

Receptura na 10 sztuk ślimaków maślanych z makiem		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550 (do ciasta)	g	600
Cukier kryształ	g	60
Sól	g	7
Masło 82%	g	50
Drożdże piekarskie prasowane	g	50
Jajo (do ciasta)	szt.	1
Mleko	ml	120
Woda	ml	150
Mąka pszenna typ 550 (do posypania ciasta poddawanego fermentacji)	g	20
Mąka żytnia typ 720 (na podsypkę)	g	20
Jajo (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	1
Mak suchy (do posypania powierzchni bułek)	g	10

Instrukcja technologiczna

- Przygotować surowce do produkcji:
 - przesiać przez sito mąkę pszenną typ 550 przeznaczoną do ciasta,
 - upłynnić masło podgrzewając do temperatury 40 °C,
 - odmierzyć 150 ml zimnej wody wodociągowej i podgrzać do temperatury 40 °C, a następnie rozpuścić w niej cukier i sól,
 - mleko podgrzać do temperatury 35±40 °C i rozprowadzić w nim drożdże do uzyskania jednorodnej mieszaniny.
- Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
- Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości (około 20÷30 minut).
- Przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji przez około 15÷20 minut.
- Ustawić temperaturę pieca na 180 °C.
- Przygotować blachę do wypieku wykładając ją papierem do pieczenia.
- Podzielić ciasto na 10 równych kęsów.
- Uformować kolejno 10 ślimaków maślanych w sposób przedstawiony na ilustracjach 1, 2.:

- zaokrąglić kęs ciasta i wydłużyć do uzyskania linki o długości około 40 cm,
- zagiąć końce linki w przeciwnych kierunkach i zwinąć, uzyskując kształt ślimaka



rys. 1. Uformowane końce rys. 2. Uformowany ślimak

9. Bułki poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
10. Posmarować ślimaki maślane przed wypiekiem rozmąconym jajem i posypać makiem.
11. Wypiekać w temperaturze 180 °C przez około 15÷20 minut do uzyskania złotobrazowej barwy skórki.
12. Wypieczone bułki po lekkim przestudzeniu ułożyć na talerzu/półmisku i pozostawić do oceny na stanowisku egzaminacyjnym.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- ślimaki maślane z makiem,
- zużycie wybranych surowców do wyprodukowania ciasta na ślimaki maślane z makiem z 25 kilogramów mąki – Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową, dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku ślimaków maślanych z makiem.

Tabela 1. Zużycie wybranych surowców do wyprodukowania ciasta na ślimaki maślane z makiem z 25 kilogramów mąki

Surowce	Jednostka miary	Ilość*	
Mąka pszenna typ 550	kg	100,0	25,0
Cukier kryształ	kg	10,0	
Sól	kg	1,0	
Masło 82%	kg	8,0	
Drożdże piekarskie prasowane	kg	8,0	
Jajo	kg	10,0	

*Wyniki obliczeń należy zapisać z dokładnością do pierwszego miejsca po przecinku.