

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.03-01-22.01-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 5 stron 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 zapisz 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 sezamem zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną. Wypełnij Tabelę 1. Zapotrzebowanie wybranych surowców do produkcji ciasta na ślimaki maślane z sezamem z 50 kilogramów mąki.

Wszystkie surowce zostały odważone i odmierzone zgodnie z recepturą.

Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone ślimaki maślane ułóż na talerzu lub paterze. Gotowy wyrób oraz arkusz egzaminacyjny pozostaw do oceny na stanowisku egzaminacyjnym.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

### Receptura na 10 sztuk ślimaków maślanych z sezamem

Surowce	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	g	600
Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)	g	30
Cukier kryształ	g	60
Sól drobnoziarnista	g	7
Masło	g	50
Drożdże piekarskie prasowane	g	50
Jajo (do ciasta)	szt.	1
Mleko	ml	120
Woda	ml	150
Jajo (do smarowania powierzchni półproduktów)	szt.	1
Sezam (do posypania powierzchni)	g	10

### Instrukcja technologiczna

1. Przygotować surowce:
  - przesiać mąkę przez sito,
  - upłynnić masło ogrzewając do temperatury nieprzekraczającej 40 °C,
  - podgrzać wodę do temperatury 40 °C, a następnie rozpuścić w niej cukier i sól,
  - podgrzać mleko do temperatury 35÷40 °C i rozprowadzić w nim drożdże.
2. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową (regulować konsystencję ciasta wodą lub mąką).
3. Przeprowadzić fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości (około 30 minut).
4. Przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji przez 15÷20 minut.
5. Ustawić temperaturę pieca na 180 °C.
6. Zważyć ciasto po wyrośnięciu i podzielić na 10 równych kęsów.
7. Przygotować blachę do wypieku wykładając ją papierem do pieczenia.
8. Uformować kolejno 10 ślimaków maślanych w sposób pokazany na rysunkach:
  - zaokrąglić każdy kęs ciasta i wydłużyć do uzyskania linki długości około 40 cm,
  - zagiąć koniec linki i zwinąć, uzyskując kształt ślimaka,
  - podłożyć zakończenie linki pod uformowanego ślimaka.



rys. 1



rys. 2

9. Uformowane ślimaki ułożyć na blachach do wypieku i poddać rozrostowi w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
10. Posmarować ślimaki przed wypiekiem rozmąconym jajem i posypać sezamem.
11. Prowadzić wypiek w temperaturze 180 °C przez około 15÷20 minut, do uzyskania złotobrazowej barwy skórki.
12. Przystudzone ślimaki maślane z sezamem wyłożyć na talerz lub paterę.

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

**Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:**

- ślimaki maślane z sezamem,
- zapotrzebowanie wybranych surowców do produkcji ciasta na ślimaki maślane z sezamem z 50 kilogramów mąki – Tabela 1.,

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową, dzielenia, kształtowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek ślimaków maślanych z sezamem.

**Tabela 1. Zapotrzebowanie wybranych surowców do produkcji ciasta na ślimaki maślane z sezamem z 50 kilogramów mąki**

Surowce	Jednostka miary	Ilość surowców w stosunku do użytej mąki*	
Mąka pszenna typ 550	kg	100,0	50,0
Cukier kryształ	kg	10,0	
Sól biała	kg	1,0	
Masło	kg	8,0	
Drożdże piekarskie prasowane	kg	8,0	
Jajo	szt.	10,0	
Mleko	l	20,0	

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

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.EgzaminZawodowy.info)