

*Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2017

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.03-01-18.01

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZEŚĆ PRAKTYCZNA

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** przekaz 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 bułek orkiszowych, korzystając z zamieszczonej Receptury i Opisu wykonania oraz sporządź zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 150 sztuk bułek orkiszowych, wypełniając Tabelę 1.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone bułki orkiszowe oraz wypełnioną Tabelę z zapotrzebowaniem surowcowym pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

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 bułek orkiszowych

Surowce/dodatki	Ilość w gramach
mąka orkiszowa pełnoziarnista	250
mąka pszenna typ 450	50
drożdże świeże prasowane	20
mleko odtłuszczone	200 ml
cukier kryształ	5
sól	3
olej	30 ml
ziarna słonecznika łuskanego (do posypania bułek)	15
mąka pszenna typ 450 (na podsypkę)	30
jaja (do smarowania powierzchni bułek) – 1 sztuka	50
olej (do smarowania blach)	5 ml

Opis wykonania

- Przygotować surowce:
 - mąkę orkiszową przesiać na grubym sicie, a pszenną na drobnym,
 - podgrzać mleko do temperatury 40°C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanego mleka,
 - rozpuścić w drugiej części mleka sól i cukier,
 - wybić jajo, sprawdzając jego świeżość.
- Sporządzić rozczyń z mlecza drożdżowego i 75 g mąki orkiszowej.
- Przeprowadzić fermentację rozczyńnu przez 30 minut.
- Sporządzić jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne, dodając do rozczyńnu pozostałe ilości mąk, roztwór soli i cukru oraz olej.
- Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości.

6. Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów za pomocą wagi.
7. Z każdego kęsa uformować okrągłe bułki.
8. Uformowane bułki ułożyć na blachach i poddać rozrostowi w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 20 minut.
9. Przed wypiekiem powierzchnię półproduktów posmarować rozmażonym jajem oraz posypać ziarnami słonecznika.
10. Wypiek prowadzić w temperaturze 180°C, do uzyskania złotobrązowej skórki, przez około 15÷20 minut.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi: 180 minut

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- 10 sztuk bułek orkiszowych,
- zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 150 sztuk bułek orkiszowych – Tabela 1 oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania rozczyну i ciasta pszennego metodą dwufazową oraz formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek orkiszowych.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 150 sztuk bułek orkiszowych

Surowce	Namiar surowcowy			
	10 sztuk		150 sztuk	
	ilość	jednostka miary	ilość	jednostka miary
mąka orkiszowa pełnoziarnista	250	g		
mąka pszenna typ 450	50	g		
drożdże świeże prasowane	20	g		
mleko odtłuszczone	200	ml		
cukier kryształ	5	g		
sól	3	g		
olej	30	ml		
ziarna słonecznika łuskanego (do posypania bułek)	15	g		
mąka pszenna typ 450 (na podsypkę)	30	g		
jaja (do smarowania kęsów ciasta) – 1 sztuka	50	g		