

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.02-01-15.05**

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2015**  
**CZĘŚĆ 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\*,
  - symbol cyfrowy zawodu,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
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 część praktyczną egzaminu (ZNCP).
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 ZNCP.
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 ZNCP.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
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 tożsamości

## Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z informacji zawartych w Recepturze na ciasto drożdżowe z kruszonką, oblicz namiar surowców tj. mąki i cukru na kruszonkę wiedząc, że wzięto 50 g masła. Wyniki obliczeń wpisz do tabeli „Surowce na kruszonkę”.

W oparciu o podaną Instrukcję technologiczną produkcji bułek drożdżowych z kruszonką wypełnij formularz Wykaz maszyn, urządzeń, sprzętu pomocniczego i narzędzi pomiarowych, stosowanych w toku produkcji bułek drożdżowych z kruszonką.

Dokonaj obsługi przygotowanej na stanowisku egzaminacyjnym maszyny/urządzenia.

W tym celu spośród instrukcji obsługi znajdujących się na stanowisku pracy wybierz odpowiednią do przygotowanej maszyny/urządzenia. Następnie posługując się nią, obsłuż maszynę/urządzenie, wykorzystując surowce i składniki przygotowane na stanowisku pracy.

Bazując na danych zawartych w wybranej Instrukcji obsługi maszyny/urządzenia, znajdującej się na stanowisku oraz na parametrach pracy obsługiwanej maszyny/urządzenia, wypełnij Kartę pracy maszyny/urządzenia.

Wszystkie formularze do wypełnienia zamieszczone są w arkuszu egzaminacyjnym.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

*UWAGA! Zgłoś przewodniczącemu ZNCP przez podniesienie ręki gotowość do uruchomienia maszyny/urządzenia i rozpoczęcia obsługi.*

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad BHP oraz GHP/GMP.

### Receptura na ciasto drożdżowe z kruszonką

Surowce na ciasto [namiar surowców na 1000 g mąki]		
Surowiec	j.m.	Ilość
mąka pszenna typ 450	g	980
mąka pszenna typ 450 na podsypkę	g	20
drożdże piekarskie świeże	g	80
Mleko 2%	l	0,5
cukier kryształ	g	150
jaja	szt.	3
żółtka	szt.	3
masło	g	150
sól kuchenna	g	5
cukier waniliowy	g	15
jaja do posmarowania kęsów	szt.	1
olej spożywczy do posmarowania blach	g	10

Surowce na kruszonkę:
mąka pszenna typ 450
cukier kryształ
tłuszcz
<b>Proporcje ilościowe mąki, cukru i tłuszczu do sporządzenia kruszonki wynoszą 2:1:1</b>

**Instrukcja technologiczna produkcji bułek drożdżowych z kruszonką**

(do wypełnienia formularza Wykaz maszyn, urządzeń, sprzętu pomocniczego i narzędzi pomiarowych):

1. Przesiej mąkę stosując sito oraz zdezynfekuj jaja za pomocą naświetlacza bakteriobójczego.
2. Przygotuj rozczyń z mleka, drożdży, cukru, mąki, odważając/odmierzając z przygotowanych surowców odpowiednio: 200 ml mleka, 80 g drożdży, 80 g cukru, 160 g mąki.
3. W garnku roztop masło i pozostaw do przestudzenia oraz podgrzej mleko na płycie grzewczej do temperatury ok. 25÷30°C.
4. Wybij jaja, dodaj żółtka, cukier kryształ oraz cukier waniliowy i ubij mikserem lub ubijarką cukierniczą masę jajowo-cukrową.
5. Sporządź ciasto łącząc, stopniowo: rozczyń, masę jajowo-cukrową, mleko (ciepłe), mąkę (pozostałą), sól, masło (roztopione i przestudzone). Wyrabiaj ciasto do czasu gdy stanie się elastyczne.
6. Pozostaw ciasto do fermentacji, przebijając je w trakcie.
7. Umieść ciasto w dzielarko-zaokrąglarce oraz podziel i zaokrąglij je równomiernie na 30 kęsów.
8. Uformowane kęsy ułóż na posypanych mąką deskach rozrostowych, umieść w komorze rozrostowej i pozostaw do wyrośnięcia.
9. Sporządź kruszonkę z mąki, cukru i masła.
10. Wyrośnięte kęsy posmaruj rozmaconym jajem i posyp kruszonką.
11. Umieść kęsy na posmarowanych olejem blachach i wypiekaj w piecu w temperaturze 190÷210°C w czasie 10 – 15 minut.
12. Pozostaw bułki do ostygnięcia.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.****Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:**

- Surowce na kruszonkę,
- Wykaz maszyn, urządzeń, sprzętu pomocniczego i narzędzi pomiarowych stosowanych w toku produkcji bułek drożdżowych z kruszonką,
- Karta pracy maszyny/urządzenia (obsługiwanego na stanowisku)

oraz

przebieg obsługi maszyny/urządzenia (przygotowanego na stanowisku).

**Tabela Surowce na kruszonkę**

Surowiec	j.m.	Ilość
mąka pszenna typ 450	g	
cukier kryształ	g	
masło	g	50

**Wykaz maszyn, urządzeń, sprzętu pomocniczego i narzędzi pomiarowych  
stosowanych w toku produkcji bułek drożdżowych z kruszonką**

<b>L.p.</b>	<b>Maszyny i urządzenia</b>
<b>L.p.</b>	<b>Sprzęt pomocniczy i narzędzia pomiarowe</b>

**Karta pracy maszyny/urządzenia obsługiwanego na stanowisku egzaminacyjnym**

Lp.	Wykaz danych/informacji w odniesieniu do pracy maszyny/urządzenia	Dane/informacje (do uzupełnienia)
1.	Nazwa maszyny/urządzenia	.....
2.	Nazwa instrukcji dobranej do obsługi maszyny/urządzenia	.....
3.	Zastosowanie maszyny/urządzenia	.....
4.	Charakterystyka techniczna maszyny/urządzenia, np.: napięcie zasilania, rodzaj obsługi – ręczna, półautomatyczna, automatyczna, wydajność, zużycie wody, powietrza lub innych mediów, temperatura, ciśnienie, obroty, czas pracy przy minimalnym wsadzie, inne	Wybierz i wymień przynajmniej cztery parametry charakterystyczne dla maszyny/urządzenia: ..... ..... ..... .....
5.	Obsługa maszyny/urządzenia. Kontrolowanie i utrzymywanie parametrów pracy urządzenia, np.: obroty, temperatura, ciśnienie, czas, lepkość, barwa, konsystencja i inne	Wymień przynajmniej dwa parametry lub czynniki podlegające kontroli podczas pracy maszyny/urządzenia: ..... ..... .....
6.	Zagrożenia dla obsługującego pracownika – kiedy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi urządzenia	Wymień przynajmniej dwie przyczyny mogące spowodować zagrożenie dla zdrowia lub życia obsługującego maszynę/urządzenie pracownika: ..... ..... .....
7.	Parametry produktu/półproduktu opuszczającego maszynę/urządzenie (efekt pracy urządzenia – jaki półprodukt opuszcza urządzenie, w jakiej postaci, o jakiej temperaturze, wyglądzie, konsystencji itp.)	Wymień przynajmniej dwa końcowe parametry produktu/półproduktu opuszczającego maszynę/urządzenie: ..... ..... .....
8.	Zabezpieczenia, które posiada maszyna/urządzenie	Wymień przynajmniej dwa zabezpieczenia i/lub znaki ostrzegawcze maszyny/urządzenia: ..... ..... .....