

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

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę  
z numerem PESEL i z kodem  
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.03-01-14.05**Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2014  
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2013

**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 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
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 plecionek maślanych z 3 linek zgodnie z recepturą i sposobem wykonania.

Surowce i składniki oraz sprzęt i urządzenia są przygotowane na stanowisku pracy.

Jaja są zdezynfekowane.

Oceń jakość mąki, porównując ze wzorcem w tabeli 1 i wypełnij „Kartę oceny jakości mąki”.

Sporządź ciasto drożdżowe metodą jednofazową.

Uformuj plecionki i poddaj rozrostowi.

Ustaw temperaturę komory wypiekowej na 210°C i poddaj wypiekowi.

Gotowe wyroby i wypełnioną „Kartę oceny jakości mąki” pozostaw na swoim stanowisku pracy.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko.

Przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp oraz ochrony przeciwpożarowej i środowiska.

Receptura na plecionki maślane	Ilość w gramach
Mąka pszenna typ 550	1000
Drożdże	50
Margaryna	80
Cukier kryształ	100
Sól	15
Woda	ok. 500 ml
Mąka pszenna do podsypywania	50
Olej do smarowania blach	10
Jaja do smarowania ciasta (1 szt.)	60

**Sposób wykonania**

- Ocenić organoleptycznie jakość mąki.
- Przygotować surowce do produkcji:
  - przesiać mąkę,
  - ustalić temperaturę wody na 30°C,
  - przygotować mleczko drożdżowe w części odmierzonej wody,
  - rozpuścić cukier i sól w części odmierzonej wody,
  - podgrzać margarynę do temperatury 40°C.
- Mieszać i do miski kolejno dodawać przygotowane składniki:
  - mleczko drożdżowe,
  - roztwory cukru i soli,
  - mąkę,
  - po zawiązaniu się struktury ciasta dodać margarynę,
  - wyregulować konsystencję ciasta wodą lub przesypując mąką.
- Ciasto posypane mąką odstawić do fermentacji na 30÷40 minut.
- Przygotować blachy przez natłuszczenie olejem.
- Przefermentowane ciasto podzielić na 30 równych kęsów za pomocą dzielarki lub zważyć całą ilość otrzymanego ciasta i podzielić na 30 równych kęsów ciasta za pomocą wagi.
- Każdy kęs ciasta zaokrąglić i pozostawić na 3 minuty do rozrostu wstępnego.
- Z każdego kęsa ciasta formować linki o długości ok. 25 cm, a następnie z 3 zaplatać warkocze.
- Układać na blachach, posmarować rozmąconym jajkiem i odstawić do rozrostu końcowego na 20÷30 minut.
- Wypiekać plecionki maślane w temperaturze 210÷200°C przez ok. 20÷25 minut.

**Tabela 1.****Wzorcowa charakterystyka różnych typów mąk**

Wymagania jakościowe	Typy mąki							
	Tortowa 450	Krupczatka 500	Luksusowa 550	Chlebowa 750	Sitkowa 1400	Graham 1850	Razowa 2000	Śrutowa chlebowa 2000
Barwa	biała z odcieniem żółtym				białoszara z widocznymi cząstkami otrąb			
Smak	swoisty; kwaśny, gorzki i inny nieswoisty – niedopuszczalny							
Zapach	swoisty; stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty – niedopuszczalny							

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

**Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:**

- wypełniona „Karta oceny jakości mąki”,
- wypieczone plecionki maślane,
- uporządkowane stanowisko pracy

oraz

- przebieg przygotowania surowców do produkcji ciasta i wykonania plecionek maślanych.

**Karta oceny jakości mąki**

Wymagania jakościowe	Typ mąki
Barwa	
Smak	
Zapach	