

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.03-01-15.05**

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 3 strony 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

Wykonaj 10 jednakowych bułeczek do hot dogów z ciasta pszennego, sporządzonego metodą dwufazową, zgodnie z podaną recepturą i sposobem wykonania.

Surowce do wykonania zadania są odmierzone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku pracy (jaja zostały zdezynfekowane).

Wykonane bułeczki pozostaw na stanowisku pracy do oceny.

Uporządkuj stanowisko pracy po wykonaniu zadania.

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

### Receptura na bułeczki do hot dogów

Surowce	Namiar surowców na 10 kęsów wtórnych	Sposób wykonania
Mąka pszenna typ 550	560 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przygotować surowce do produkcji ciasta:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– przesiać mąkę,</li> <li>– rozpuścić i podgrzać margarynę do 40°C,</li> <li>– podgrzać mleko do 40°C,</li> <li>– podgrzać wodę do 40°C.</li> </ul> </li> <li>Sporządzić rozczyń za pomocą miesiarki/miksera lub ręcznie z mleka, wody, drożdży oraz z połowy mąki przeznaczonej do sporządzenia ciasta.</li> <li>Powierzchnię rozczyń posypać mąką.</li> <li>Odstawić rozczyń do fermentacji na 30 minut.</li> <li>Sporządzić ciasto z rozczyń oraz pozostałych surowców.</li> <li>Pozostawić ciasto do fermentacji, aż podwoi się jego objętość.</li> <li>Przygotować blachę do wypieku.</li> <li>Zważyć całkowitą masę otrzymanego ciasta.</li> <li>Ciasto podzielić na 10 jednakowej wielkości kęsów, zaokrąglić każdy i rozwałkować prostokąt o wymiarach około 10 cm × 20 cm. Krótsze boki zawinąć do środka i zwinąć ciasno w rulon zgodnie ze zdjęciem 1 i 2. Uformowany baton wydłużyć do długości ok. 20 cm. Układać na blachach spoiną do spodu.</li> <li>Bułki poddać fermentacji końcowej w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C.</li> <li>Przed wsadzeniem do pieca bułki posmarować mlekiem przy pomocy pędzla.</li> <li>Wypiekać w piecu w temperaturze 200°C przez 20 minut, aż będą rumiane.</li> </ol>
Drożdże	25 g	
Sól	7 g	
Cukier	31 g	
Margaryna	51 g	
Jaja	1 szt.	
Mleko	200 ml	
Mleko do smarowania bułek	100 ml	
Woda	100 ml	
Olej do smarowania blach	5 g	
Mąka na podsypkę typ 550	100 g	



**Zdjęcie 1. Formowanie bułeczki do hot dogów.**



**Zdjęcie 2. Uformowana bułeczka do hot dogów.**

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

**Ocenić podlegać będzie 1 rezultat:**

- bułeczki do hot dogów

oraz

przebieg sporządzania ciasta pszennego, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułeczek do hot dogów.