

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016

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.03-01-16.01

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz z 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 8 sztuk bułek bajgli zgodnie z zamieszczoną recepturą i sposobem wykonania.

Zdjęcia przedstawiają sposób ich formowania.

Surowce do wykonania zadania są odmierzone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku pracy.

Jaja zostały zdezynfekowane.

Gotowy wyrób pozostaw do oceny na swoim stanowisku.

Po zakończeniu zadania uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Urządzenia i sprzęt używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Receptura na bułki bajgle

Surowce	Namiar surowców na 8 kęsów wtórnych	Sposób wykonania
Mąka pszenna typ 550	500 g	1. Przygotować surowce do produkcji: – przesiać mąkę, – podgrzać wodę do temperatury 35°C, – drożdże wymieszać z połową wody, – masło upłynnić (podgrzać do temperatury 35°C). 2. Sporządzić roztwór z mlecza drożdżowego i połowy mąki, odstawić do fermentacji na około 30 minut. 3. Sporządzić ciasto właściwe z roztworu i pozostałych surowców. Poddać fermentacji około 20 minut. 4. Wyrośnięte ciasto podzielić na 8 jednakowej wielkości kęsów. Z każdej części uformować wałek o długości 30 ÷ 35 cm. Końce dobrze razem skleić, tworząc krążki. 5. Przygotować miskę z wodą o temperaturze do 45°C. Uformowane bajgle zanurzać na chwilę, jeden po drugim, w misce z wodą (bułki trzymać dwiema rękami). Odsączyć z wody i ułożyć na blachach. 6. Górną powierzchnię uformowanych kęsów ciasta posmarować rozmąconym jajkiem i posypać równomiernie sezamem. 7. Bułki poddać rozrostowi końcowemu przez 20 minut. 8. Wypiekać w piecu w temperaturze 200 ÷ 220°C przez około 25 minut aż będą rumiane.
Drożdże	40 g	
Sól	7 g	
Cukier	15 g	
Masło	50 g	
Woda	250 ml	
Jajko do smarowania	1 szt.	
Sezam do posypania na wierzch	50 g	
Olej do smarowania blach	5 g	



Zdjęcie 1. Formowanie bułek bajgli



Zdjęcie 2. Uformowane bułki bajgle

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będzie 1 rezultat:

– 8 sztuk bułek bajgli

oraz

przebieg sporządzenia rozczyну, wykonania ciasta, formowania, rozrostu i wypieku.