

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

Układ graficzny © CKE 2018

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.03-01-18.06

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 4 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 świderków ziołowych zgodnie z podaną Recepturą i Sposobem wykonania. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 40 sztuk świderków ziołowych, wypełniając Tabelę 1. Dokładność obliczeń przy zastosowaniu kilogramów należy podać do trzeciego miejsca po przecinku.

Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą z wyjątkiem wody.

Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone świderki ziołowe oraz arkusz z Tabelą z zapotrzebowaniem surowcowym pozostaw do oceny na stanowisku egzaminacyjnym.

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 8 szt. świderków ziołowych

Surowce/dodatki	Ilość w gramach
mąka pszenna typ 500	600
mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	50
drożdże świeże prasowane	30
woda	320 ml
cukier kryształ	5
sól	6
olej	60 ml
zioła prowansalskie	5
jajo (do smarowania powierzchni świderków) – 1 sztuka	50
olej (do smarowania blach)	5 ml

Sposób wykonania

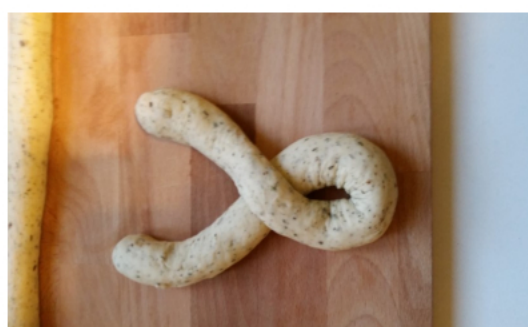
- Przygotować surowce:
 - mąkę przesiać,
 - odmierzyć wodę, podgrzać do temperatury 40°C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanej wody,
 - rozpuścić w drugiej części wody sól i cukier,
 - wybić jajo, sprawdzając jego świeżość.
- Sporządzić jednorodne (bez grudek) ciasto metodą jednofazową.
- Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości.
- Przygotować blachy przez natłuszczenie olejem.
- Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 8 równych kęsów za pomocą wagi.

6. Z każdego kęsa ciasta uformować wałeczki o długości 40÷45 cm, a następnie postępować zgodnie z zamieszczonymi rysunkami.
7. Układać na blachach, posmarować rozmąconym jajem,
8. Pozostawić do rozrostu końcowego w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 25÷30 minut.
9. Wypiekać w piecu w temperaturze 210÷190°C, do uzyskania rumianej skórki.
10. Blachy z wypieczonymi świderkami przenieść na swoje stanowisko pracy.

Sposób wykonania – rysunki



rys. 1. Formowane linki.



rys. 2. Formowanie świderka etap 1.



rys. 3. Formowanie świderka etap 2.



rys. 4. Uformowany świderek.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- 8 sztuk świderków ziołowych,
 - zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 40 sztuk świderków ziołowych – Tabela 1
- oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową, oraz dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku ziołowych świderków.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 40 sztuk świderków zielonych

Surowce	Normatyw surowcowy			
	8 sztuk		40 sztuk	
	ilość	jednostka miary	ilość	jednostka miary
Ciasto				
mąka pszenna typ 500	0,600	kg		kg
mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	0,050	kg		kg
drożdże świeże prasowane	0,030	kg		kg
woda	0,300	litr		litr
cukier kryształ	0,005	kg		kg
sól	0,006	kg		kg
olej (do ciasta)	0,060	litr		litr
zioła prowansalskie	0,005	kg		kg
jaja (do smarowania powierzchni świderków)	1	sztuka		sztuka
olej (do smarowania blach)	0,005	litr		litr

