

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

Układ graficzny © CKE 2019

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.03-01-19.06

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
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 10 sztuk świderków zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 50 sztuk świderków, wypełniając Tabelę 1, uwzględnij zmianę jednostki.

Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą z wyjątkiem wody.

Jaja są zdezynfekowane, surowce nietrwałe zabezpieczone w chłodziarce.

Wypieczone świderki 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 10 sztuk świderków

Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	g	530
Cukier kryształ	g	50
Sól	g	6
Masło 82%	g	40
Drożdże świeże prasowane	g	40
Jajo do ciasta	szt.	1
Mleko 2%	ml	100
Woda	ml	120
Mąka żytnia typ 720 na podsypkę	g	20
Jajo do smarowania powierzchni świderków	szt.	1
Sezam	g	10

Instrukcja technologiczna

1. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę pszenną, odważyć z tej partii 30 g do oddzielnego naczynia,
 - upłynnić masło, podgrzać do temperatury nie przekraczającej 40°C,
 - odmierzyć wodę, podgrzać do temperatury 40°C, rozpuścić w niej cukier i sól,
 - podgrzać mleko do temperatury 35÷40°C, rozprowadzić w nim drożdże do uzyskania jednorodnego mleczka drożdżowego.
2. Sporządzić ciasto pszenne metodą jednofazową:
 - połączyć wszystkie składniki za wyjątkiem odważonych 30 g mąki, wyrobić jednorodne ciasto (bez grudek) ręcznie lub maszynowo.
3. Przeprowadzić fermentację ciasta:
 - wyrobione ciasto oprószyć odważoną mąką i poddać fermentacji do podwojenia objętości przez około 20÷30 minut,
 - przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji przez około 15÷20 minut.
4. Ustawić temperaturę pieca na 210°C.
5. Przygotować blachy do wypieku wykładając je papierem do pieczenia.
6. Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów za pomocą wagi.
7. Z każdego kęsa ciasta uformować wałeczki o długości 40 cm, a następnie postępować zgodnie z zamieszczonymi poniżej rysunkami.
8. Uformowane świderki układać na blachach.
9. Pozostawić do rozrostu końcowego przez 20÷30 minut.
10. Wyrośnięte świderki posmarować rozmąconym jajem i posypać sezamem.
11. Wypiekać w temperaturze 210°C przez około 20 minut do uzyskania złotobrązowej skórki.
12. Przełożyć wypieczone świderki na talerz lub półmisek.

Sposób wykonania – rysunki



Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- 10 sztuk świderków,
- zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 50 sztuk świderków – Tabela 1

oraz przebieg

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

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 50 sztuk świderków

Surowce/dodatki	Normatyw surowcowy			
	10 sztuk		50 sztuk	
	ilość	jednostka miary	ilość*	jednostka miary
Mąka pszenna typ 550	530	g		kg
Cukier kryształ	50	g		kg
Sól	6	g		kg
Masło 82%	40	g		kg
Drożdże świeże prasowane	40	g		kg
Jajo do ciasta	1	szt.		szt.
Mleko 2%	100	ml		litr
Woda	120	ml		litr
Mąka żytnia typ 720 na podsypkę	20	g		kg
Jajo do smarowania powierzchni świderków	1	szt.		szt.
Sezam	10	g		kg

**Wyniki obliczeń wyrażone w kg należy zapisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.*

