

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

Układ graficzny © CKE 2018



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.03-01-19.01

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
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 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 paluchów serowych zgodnie z podaną Recepturą i Sposobem wykonania.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 50 sztuk paluchów serowych, wypełniając Tabelę 1. Dokładność obliczeń przy zastosowaniu kilogramów oraz litrów należy podać do trzeciego miejsca po przecinku.

Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone paluchy serowe 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 paluchów serowych

Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
mąka pszenna typ 500	g	540
mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	50
drożdże świeże prasowane	g	30
woda	ml	310
cukier kryształ	g	10
sól	g	6
olej (do ciasta)	ml	30
ser żółty (do posypania paluchów)	g	200
papryka ostra mielona (do posypania)	g	5
jaja (do smarowania powierzchni)	szt.	1
olej (do smarowania blach)	ml	5

Sposób wykonania

1. Przygotować surowce:
 - mąkę przesiać,
 - 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,
 - zetrzeć żółty ser na tarce o średnich oczkach.
2. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki jednorodne (bez grudek) ciasto metodą jednofazową.
3. Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości.
4. Przygotować blachy przez natłuszczenie olejem.
5. Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów za pomocą wagi.
6. Każdy kęs ciasta uformować postępując zgodnie z zamieszczonymi rysunkami.
7. Układać na blachach, pozostawić do rozrostu końcowego w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 15÷20 minut.
8. Przed wypiekiem powierzchnię paluchów posmarować rozmaconym jajem i posypać równomiernie rozdrobnionym serem i mieloną papryką zgodnie z rysunkiem 4.
9. Wypiekać w piecu w temperaturze 210÷190°C, do uzyskania złotobrązowej skórki przez około 15÷20 minut.
10. Ostudzone blachy z wypieczonymi paluchami przenieść na swoje stanowisko pracy.

Sposób wykonania



rys. 1. Formowane palucha – etap 1



rys. 2. Formowane palucha – etap 2



rys. 3. Formowanie palucha – etap 3



rys. 4. Uformowany paluch

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- paluchy serowe (10 sztuk),
- zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 50 sztuk paluchów serowych – Tabela 1

oraz

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

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 50 sztuk paluchów serowych

Surowce	Namiar surowców			
	10 sztuk		50 sztuk	
	ilość	jednostka miary	ilość	jednostka miary
mąka pszenna typ 500	0,540	kg		kg
mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	0,050	kg		kg
drożdże świeże prasowane	0,030	kg		kg
woda	0,310	litr		litr
cukier kryształ	0,010	kg		kg
sól	0,006	kg		kg
olej (do ciasta)	0,030	litr		litr
żółty ser (do posypania)	0,200	kg		kg
papryka ostra mielona	0,005	kg		kg
jajo (do smarowania powierzchni paluchów)	1	sztuka		sztuka
olej (do smarowania blach)	0,005	litr		litr

