

**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**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.03-01-20.01-SG

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZEŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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 5 stron 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 bułek tureckich zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną.

Sporządź Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 150 sztuk bułek tureckich, wypełniając Tabelę 1.

Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane, surowce nietrawne zabezpieczone w chłodziarce.

Wypieczone bułki tureckie ułóż na talerzu lub półmisku. Gotowy wyrób oraz arkusz z Tabelą 1 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 bułek tureckich

Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 650	g	500
Miód sztuczny	g	100
Sól biała	g	5
Masło	g	40
Drożdże piekarskie świeże	g	40
Kawa zbożowa	g	20
Rodzynki	g	100
Jajo do ciasta (L)	szt.	1
Mleko 3,2%	ml	200
Mąka pszenna typ 650 do oprószania ciasta	g	30
Woda	ml	40
Mąka żytnia typ 720 na podsypkę	g	20
Jajo do smarowania powierzchni bułek (L)	szt.	1

Instrukcja technologiczna

1. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę pszenną typ 650,
 - masło upłynnić ogrzewając do temperatury nieprzekraczającej 40°C,
 - odmierzyć 40 ml zimnej wody wodociągowej, podgrzać do temperatury 40°C i rozpuścić w niej sól,
 - mleko ogrzać do temperatury 35÷40°C i rozprowadzić w nim miód sztuczny a następnie drożdże do uzyskania jednorodnej zawiesiny,
 - wybić jajo sprawdzając jego świeżość, roztrzepać trzepaczką.
2. Sporządzić ciasto pszenne metodą jednofazową:
 - połączyć wszystkie składniki z wyjątkiem rodzynek, wyrobić ciasto ręcznie lub używając miesiarki/miksera,
 - na końcu dodać rodzynki i krótko wyrobić.
3. Przeprowadzić fermentację ciasta:
 - wyrobione ciasto oprószyć mąką pszenną i poddać fermentacji do uzyskania podwojenia objętości przez około 20÷30 minut,
 - przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji w czasie około 15÷20 minut.
4. Ustawić temperaturę pieca na 190°C.
5. Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów.
6. Przygotować blachy do wypieku bułek tureckich wykładając je papierem do pieczenia.
7. Uformować kolejno 10 bułek tureckich:
 - zaokrąglić kęsy ciasta i uformować bułki o kulistym kształcie,
 - spłaszczyć delikatnie dłonią wszystkie bułki.
8. Uformowane bułki tureckie poddać rozrostowi końcowemu w czasie 20÷30 minut.
9. Przed wypiekiem bułki równomiernie posmarować rozmąconym jajem.
10. Wypiekać w temperaturze 190°C przez około 20÷25 minut, do uzyskania złotobrazowej skórki.
11. Przełożyć wypieczone bułki na talerz lub półmisek i pozostawić do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- bułki tureckie,
 - zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 150 sztuk bułek tureckich – tabela 1,
- oraz przebieg

przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową, dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek tureckich.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 150 sztuk bułek tureckich

Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość na 10 sztuk bułek tureckich	Ilość na 150 sztuk bułek tureckich [g/szt./ml]
Mąka pszenna typ 650	g	500	
Miód sztuczny	g	100	
Masło	g	40	
Sól biała	g	5	
Drożdże piekarskie świeże	g	40	
Kawa zbożowa	g	20	
Rodzynki	g	100	
Jajo do ciasta (L)	szt.	1	
Mleko 3,2%	ml	200	
Mąka pszenna typ 650 do oprószania ciasta	g	30	
Woda	ml	40	
Mąka żytnia typ 720 na podsypkę	g	20	
Jajo do smarowania powierzchni bułek (L)	szt.	1	

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)