

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.03**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

TG.03-01-20.06-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZEŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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. **KARTE 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 maślanych z makiem zgodnie z podaną Recepturą i Sposobem wykonania. Sporządź Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 100 sztuk bułek maślanych z makiem, wypełniając Tabelę 1.

Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane, surowce nietrwałe zabezpieczone w chłodziarce.

Wypieczone bułki maślane ułóż na talerzu lub półmisku. Gotowy wyrób oraz arkusz egzaminacyjny z Tabelą 1 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 maślanych z makiem

| Surowce | Jednostka miary | Ilość |
|---|-----------------|-------|
| Mąka pszenna typ 500 | g | 250 |
| Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę) | g | 50 |
| Drożdże świeże prasowane | g | 30 |
| Mleko | ml | 125 |
| Cukier kryształ | g | 50 |
| Masło | g | 40 |
| Żółtko | sztuk | 1 |
| Sól | g | 6 |
| Cukier wanilinowy | g | 5 |
| Jajo (do smarowania powierzchni kęsów ciasta) | sztuk | 1 |
| Mak niebieski | g | 5 |
| Olej (do smarowania blach) | ml | 5 |

Sposób wykonania

1. Przygotować surowce do produkcji:
 - przesiać mąkę pszenną przeznaczoną do sporządzenia ciasta,
 - wybić 1 jajo, sprawdzając świeżość i oddzielić żółtko od białka do osobnych naczyń,
 - podgrzać mleko do temperatury 40°C,
 - przygotować roztwór cukru, cukru wanilinowego i soli w około połowie ilości mleka,
 - upłynnić masło podgrzewając do temperatury 40°C.
2. Sporządzić jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową:
 - rozprowadzić drożdże w pozostałej ilości ciepłego mleka,
 - dodać mąkę, roztwór cukru i cukru wanilinowego oraz soli, żółtko i na końcu roztopione masło,
 - wyrobić dokładnie ciasto ręcznie lub używając miesiarki/miksera.
3. Przeprowadzić fermentację ciasta do dwukrotnego zwiększenia objętości (około 20÷30 minut).
4. Przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji w czasie około 15÷20 minut.
5. Ciasto po wyrośnięciu podzielić na 10 jednakowych kęsów używając wagi.
6. Każdy kęs ciasta zaokrąglić i uformować bułki w kształcie kulistym.
7. Spłaszczyć dłonią wszystkie bułki (rys.1).

**Rys.1. Uformowana bułka**

8. Ułożyć bułki na blachach posmarowanych olejem.
9. Uformowane półprodukty poddać rozrostowi w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 15÷20 minut.
10. Przed wypiekiem górną powierzchnię każdej bułki równomiernie posmarować rozmąconym jajkiem i posypać makiem.
11. Wypiekać w piecu w temperaturze 210°C przez około 15÷20 minut do uzyskania złotobrazowej skórki.
12. Przełożyć wypieczone bułki na talerz lub półmisek i pozostawić do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi: 180 minut

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- 10 sztuk bułek maślanych z makiem,
- zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 100 sztuk bułek maślanych z makiem – Tabela 1.

oraz przebieg:

- przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową,
- dzielenia, formowanie, rozrostu końcowy i wypieku bułek maślanych.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 100 sztuk bułek maślanych z makiem

| Surowce | Normatyw surowcowy | | | |
|---|--------------------|-----------------|--------------|-----------------|
| | na 10 kęsów | | na 100 kęsów | |
| | ilość | jednostka miary | ilość* | jednostka miary |
| Mąka pszenna typ 500 | 0,250 | kg | | kg |
| Mąka pszenna typ 500 (podsypkę) | 0,050 | kg | | kg |
| Drożdże świeże prasowane | 0,030 | kg | | kg |
| Mleko | 0,125 | litr | | litr |
| Cukier kryształ | 0,050 | kg | | kg |
| Cukier wanilinowy | 0,005 | kg | | kg |
| Masło | 0,040 | kg | | kg |
| Żółtka | 1 | szt. | | szt. |
| Sól | 0,006 | kg | | kg |
| Mak niebieski | 0,005 | kg | | kg |
| Jaja (do smarowania powierzchni kęsów ciasta) | 1 | szt. | | szt. |
| Olej (do smarowania blach) | 0,005 | litr | | litr |

*Wyniki obliczeń wyrażone w kg należy zapisać z dokładnością do trzeciego miejsca po przecinku.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)