Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

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

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego* | | | | | | | | | | |

T.03-01-20.06-SG
Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
CZĘŚĆ 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 przekaż 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 złotobrązowej 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)