

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.03-01-21.01-SG

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2021**

**CZĘŚĆ 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. **KARTĘ OCENY** przekaż 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 wliczony 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 6 sztuk plecionek z makiem korzystając z receptury i opisu technologicznego.  
Oblicz zapotrzebowanie surowcowe na 150 sztuk plecionek z makiem i wypełnij Tabelę 1.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą. Jaja są zdezynfekowane.  
Surowce nietrawne są zabezpieczone w chłodziarce.

Wypieczone plecionki z makiem oraz arkusz egzaminacyjny z wypełnioną Tabelą 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 150 sztuk plecionek z makiem 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.

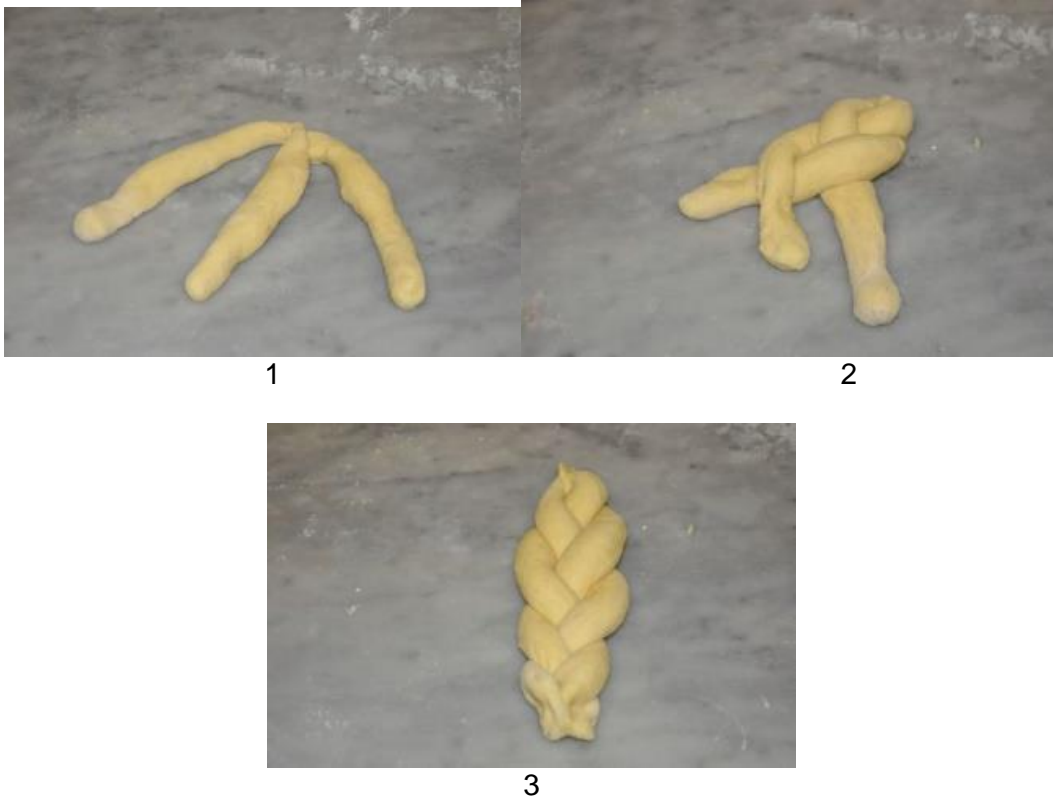
### Receptura na 6 sztuk plecionek z makiem

Surowce	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	650
Sól	g	5
Drożdże świeże prasowane	g	25
Cukier kryształ	g	80
Margaryna	g	45
Jaja (1 sztuka klasy M)	g	50
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	100
Woda	ml	300
Mak niebieski suchy – do posypania powierzchni plecionek	g	30

### Opis technologiczny

- Przygotować surowce:
  - przesiać sitem mąkę,
  - podgrzać wodę do temperatury 40°C,
  - rozprowadzić drożdże w połowie ilości podgrzanej wody,
  - rozpuścić w pozostałej ilości wody sól i cukier,
  - upłynnić margarynę podgrzewając do temperatury 40°C,
  - wybić jajo sprawdzając jego świeżość.
- Z przygotowanych surowców sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
- Przeprowadzić fermentację ciasta do momentu podwojenia objętości.
- Ciasto po wyrośnięciu podzielić na 6 równych części przy pomocy wagi.
- Każdy kęs ciasta podzielić na 3 części i uformować z nich linki proste, z których następnie formować plecionkę (według wskazówek na ilustracjach 1÷3).
- Uformowane plecionki ułożyć na blachach wyłożonych papierem do wypieków i poddać rozrostowi w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 15÷20 minut.
- Przed wypiekiem powierzchnię plecionek dokładnie posmarować wodą i posypać makiem.
- Wypiekać w temperaturze 180°C około 15÷20 minut do uzyskania złotobrązowej skórki.

## Formowanie plecionek



Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- plecionki z makiem,
- zapotrzebowanie surowcowe do produkcji 150 sztuk plecionek z makiem – tabela 1

oraz

przebieg

- przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową,
- formowania, rozrostu końcowego i wypieku plecionek z makiem.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 150 sztuk plecionek z makiem

Surowce	Jednostka miary	Ilość na 6 sztuk	Ilość na 150 sztuk
Mąka pszenna typ 500	g	650	
Sól	g	5	
Drożdże świeże prasowane	g	25	
Cukier kryształ	g	80	
Margaryna	g	45	
Jaja	g	50	
Mąka pszenna typ 500 na podsypkę	g	100	
Woda	ml	300	
Mak niebieski suchy – do posypania powierzchni plecionek	g	30	

**Miejsce na obliczenia** (*obliczenia nie podlegają ocenie*)

