

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

T.03-01-16.05

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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 3 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 bułek gwiazdek zgodnie z podaną Recepturą i Sposobem wykonania.

Sposób ich formowania przedstawiają zdjęcia.

Surowce do wykonania zadania są odmierzone zgodnie z Recepturą i znajdują się na stanowisku pracy (jaja zostały zdezynfekowane).

Gotowy wyrób pozostaw do oceny na swoim stanowisku.

Po zakończeniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Urządzenia i sprzęt używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Receptura na 10 sztuk bułek gwiazdek

Surowce	Namiar surowców na 10 kęsów wtórnych
Mąka pszenna luksusowa typ 550	500 g
Mąka pszenna typ 550 na podsypkę	50 g
Drożdże piekarskie prasowane	10 g
Sól	10 g
Woda	350 ml
Jajko do smarowania kęsów	1 szt.
Mak do posypywania bułek	50 g
Olej do smarowania blach	20 g

Sposób wykonania

- Przygotować surowce do produkcji:
 - przesiać mąkę,
 - podgrzać wodę do temperatury 35°C,
 - sporządzić mleczko drożdżowe,
 - wybić jajko sprawdzając jego świeżość.
- Sporządzić ciasto (ręcznie lub w mikserze) i pozostawić do wyrośnięcia w komorze rozrostu w temperaturze 40°C.
- Przygotować blachę do wypieku.
- Wyrośnięte ciasto zważyć i podzielić na 10 jednakowej wielkości kęsów.
- Na środku zaokrąglonego kęsa ciasta zrobić przecięcia zgodnie z rysunkiem. Wywinąć je od środka na zewnątrz i odwrócić.
- Bułki ułożyć na blachę.
- Gwiazdki posmarować z góry rozmaconym jajkiem przy pomocy pędzla i posypać makiem.
- Pozostawić do rozrostu końcowego w komorze fermentacyjnej w temperaturze 40°C.
- Wypiekać w piecu w temperaturze 220÷200°C około 25 minut aż będą rumiane.
- Blachy z wypieczonymi bułkami przenieść na swoje stanowisko pracy.



rys.1. Formowanie bułek.



rys.2. Sposób nacinania bułek.



rys.3. Uformowana i wywinięta bułka gwiazdka.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- 10 sztuk bułek gwiazdek

oraz

przebieg przygotowania surowców do produkcji i sporządzenia ciasta pszennego, dzielenia, formowania, rozrostu i wypieku bułek gwiazdek.