

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.03-01-16.01**

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 8 sztuk bułek bajgli zgodnie z zamieszczoną recepturą i sposobem wykonania.

Zdjęcia przedstawiają sposób ich formowania.

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 swoje stanowisko pracy.

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

### Receptura na bułki bajgle

Surowce	Namiar surowców na 8 kęsów wtórnych	Sposób wykonania
Mąka pszenna typ 550	500 g	<ol style="list-style-type: none"><li>Przygotować surowce do produkcji:<ul style="list-style-type: none"><li>– przesiać mąkę,</li><li>– podgrzać wodę do temperatury 35°C,</li><li>– drożdże wymieszać z połową wody,</li><li>– masło upłynnić (podgrzać do temperatury 35°C).</li></ul></li><li>Sporządzić roztwór z mlecza drożdżowego i połowy mąki, odstawić do fermentacji na około 30 minut.</li><li>Sporządzić ciasto właściwe z roztworu i pozostałych surowców. Poddać fermentacji około 20 minut.</li><li>Wyrośnięte ciasto podzielić na 8 jednakowej wielkości kęsów. Z każdej części uformować wałek o długości 30 ÷ 35 cm. Końce dobrze razem skleić, tworząc krążki.</li><li>Przygotować miskę z wodą o temperaturze do 45°C. Uformowane bajgle zanurzać na chwilę, jeden po drugim, w misce z wodą (bułki trzymać dwiema rękami). Odsączyć z wody i ułożyć na blachach.</li><li>Górną powierzchnię uformowanych kęsów ciasta posmarować rozmąconym jajkiem i posypać równomiernie sezamem.</li><li>Bułki poddać rozrostowi końcowemu przez 20 minut.</li><li>Wypiekać w piecu w temperaturze 200 ÷ 220°C przez około 25 minut aż będą rumiane.</li></ol>
Drożdże	40 g	
Sól	7 g	
Cukier	15 g	
Masło	50 g	
Woda	250 ml	
Jajko do smarowania	1 szt.	
Sezam do posypania na wierzch	50 g	
Olej do smarowania blach	5 g	



**Zdjęcie 1. Formowanie bułek bajgli**



**Zdjęcie 2. Uformowane bułki bajgle**

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenić podlegać będzie 1 rezultat:**

– 8 sztuk bułek bajgli

oraz

przebieg sporządzenia rozczyну, wykonania ciasta, formowania, rozrostu i wypieku.