Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2016

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

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

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

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

T.03-01-17.06
Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
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 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 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*

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 8 sztuk bułek z otrębami korzystając z Receptury i Opisu technologicznego oraz wypełnij tabelę z zapotrzebowaniem surowcowym niezbędnym do wyprodukowania 160 sztuk bułek z otrębami.

Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą z wyjątkiem cukru.

Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone bułki z otrębami oraz arkusz egzaminacyjny z wypełnioną Tabelą z zapotrzebowaniem surowcowym pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Sprzęt, narzędzia i urządzenia używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Receptura na 8 sztuk bułek z otrębami

Surowce/dodatki	Ilość w gramach
mąka pszenna typ 650	500
drożdże świeże prasowane	30
mleko odtłuszczone	250 ml
cukier kryształ	60
sól	6
margaryna	35
otręby pszenne (do posypania)	5
mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	50
jaja (do smarowania powierzchni bułek) – 1 sztuka	50
olej (do smarowania blach)	5 ml

Opis technologiczny

1. Przygotować surowce:
   - mąkę przesiać,
   - odważyć 60 g cukru,
   - podgrzać mleko do temperatury 40°C,
   - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanego mleka,
   - rozpuścić w drugiej części mleka sól i cukier,
   - upłynnić margarynę przez podgrzanie do temperatury 35°C,
   - wybić jajo sprawdzając jego świeżość.
2. Sporządzić jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową.
3. Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości.
4. Ciasto po wyrośnięciu podzielić na 8 kęsów o masie 100 gramów.
5. Z każdego kęsa uformować linkę prostą i zwinąć w luźny węzeł. Jedną końcówkę przełożyć od dołu do góry, drugą od góry do dołu, końce link połączyć (według wskazówek na rysunkach).
6. Uformowane bułki ułożyć na blachach i poddać rozrostowi w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C.
7. Przed wypiekiem powierzchnię półproduktów posmarować rozmąconym jajem oraz posypać równomiernie otrębami.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

8. Wypiek prowadzić w temperaturze 180°C, do uzyskania złotobrązowej skórki przez około 15÷20 minut.

rys.1. formowanie węzła

rys.2. formowanie bułek 1

rys.3. formowanie bułek 2

rys.4. uformowana bułka

rys.5. uformowana bułka z otrębami

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- osiem bułek z otrębami,
- zapotrzebowanie surowcowe na 160 sztuk bułek z otrębami

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową oraz formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek z otrębami.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zapotrzebowanie surowcowe na 160 sztuk bułek z otrębami

(uzupełnij tabelę w części dotyczącej wyprodukowania 160 sztuk bułek z otrębami)

Surowce	Namiar surowcowy			
	8 sztuk		160 sztuk	
	ilość	jednostka miary	ilość	jednostka miary
mąka pszenna typ 650	500	g		
drożdże świeże prasowane	30	g		
mleko odtłuszczone	250	ml		
cukier kryształ	60	g		
sól	6	g		
margaryna	35	g		
otręby pszenne (do posypania)	5	g		
mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	50	g		
jaja (do smarowania ciasta) – 1 sztuka	50	g		
olej (do smarowania blach)	5	ml		

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl