

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2020



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.03-01-21.06-SG

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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 przełącz 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 grajcarek z makiem zgodnie z podaną Recepturą i Sposobem wykonania. Sporządź Kalkulację kosztów surowców do produkcji 1 300 sztuk bułek grajcarek z makiem, wypełniając Tabelę 1. Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą. Surowce i półprodukty nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone bułki grajczarki ułóż na talerzu lub półmisku. Gotowy wyrób oraz arkusz egzaminacyjny 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.

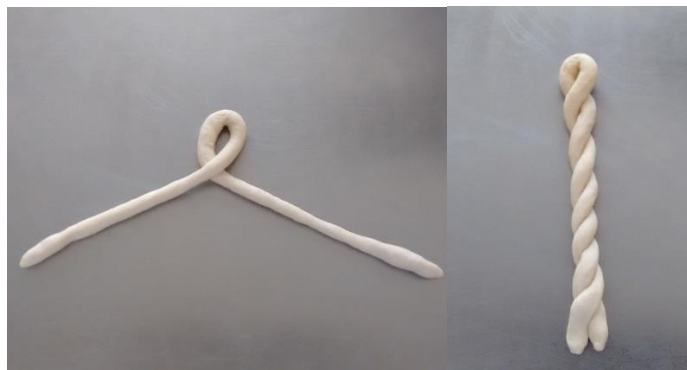
Receptura na 10 sztuk bułek grajcarek z makiem

Surowce	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	650
Sól	g	4
Drożdże świeże prasowane	g	20
Cukier kryształ	g	25
Olej (do ciasta)	g	15
Jajo	szt.	1
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	100
Woda	ml	300
Mak – do posypania powierzchni	g	30

Sposób wykonania

1. Przygotować surowce do produkcji:
 - przesiać mąkę przez sito,
 - podgrzać wodę do temperatury 40°C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie ilości podgrzanej wody,
 - rozpuścić w pozostałej ilości wody sól i cukier,
 - wybić jajo sprawdzając jego świeżość.
2. Sporządzić ręcznie lub maszynowo jednorodne ciasto drożdżowe metodą dwufazową:
 - przygotować rozczyń z mlecza drożdżowego i ok. 200 g mąki,
 - przeprowadzić fermentację rozczyń przez około 15÷20 minut do podwojenia jego objętości,
 - dodać do dojrzałego rozczyń pozostałe surowce,
 - wyrobić dokładnie ciasto (gdy ciasto jest za sztywne uregulować jego konsystencję dodatkową ilością wody).
3. Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości.
4. Ciasto po wyrośnięciu podzielić na 10 równych części.

5. Z każdego kęsa ciasta uformować wałek o długości około 40 cm, a następnie postępować zgodnie z zamieszczonymi rysunkami.



rys. 1.

rys. 2.

6. Uformowane bułki ułożyć na blachach wyłożonych papierem do wypieków i poddać rozrostowi w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C przez około 20 minut.
7. Przed wypiekiem zwilżyć powierzchnię górną bułek wodą i posypać równomiernie makiem.
8. Wypiekać w temperaturze 200°C przez około 15÷20 minut do uzyskania złotobrazowej skórki.
9. Przełożyć wypieczone bułki na talerz lub półmisek i pozostawić do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- bułki grajczarki z makiem,
- kalkulacja kosztów surowców na 1 300 sztuk bułek grajczarek z makiem – Tabela 1,

oraz przebieg

przygotowania surowców, sporządzania ciasta pszennego metodą dwufazową oraz formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek grajczarek z makiem.

Tabela 1. Kalkulacja kosztów surowców na 1 300 sztuk bułek grajcarek z makiem

Surowce	Koszt surowca na 10 sztuk [złoty*]	Koszt surowca na 1 300 sztuk [złoty*]
Mąka pszenna typ 500	2,00	
Sól	0,01	
Drożdże świeże prasowane	0,50	
Cukier kryształ	0,20	
Olej	0,15	
Jajo	0,60	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	0,30	
Woda	-----	-----
Mak (do posypania powierzchni grajcarek)	0,40	
Razem koszt		

* wynik podać z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)