

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 przełącz 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

## 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 nietrwałe 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.

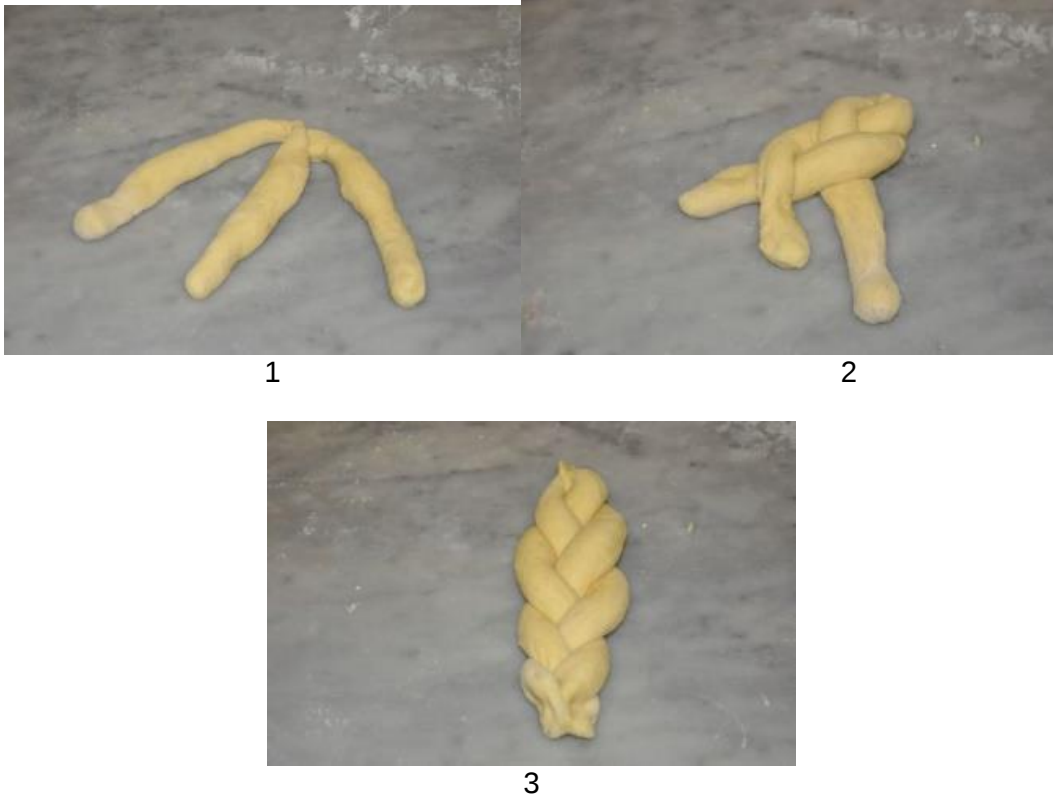
### Receptura na 6 sztuk plecionek z makiem

| 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 złotobrazowej 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*)

