

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj kakaową roladę biszkoptową z kremem bita śmietana z brzoskwiniami zgodnie z podaną Recepturą i Sposobem wykonania.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą. Jaja są już zdezynfekowane. Surowce i półprodukty nietrwale zabezpieczone w chłodziarce.

Wyrób gotowy ułóż na podłużnym talerzu lub półmisku i pozostaw na stanowisku do oceny.

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 1 kg kakaowej rolady biszkoptowej z kremem bita śmietana z brzoskwiniami	
Surowce	Ilość
Rolada biszkoptowa	
jaja klasy M	5 szt.
mąka pszenna typ 450	100 g
kakao	20 g
cukier puder	120 g
tłuszcz do wysmarowania papieru	10 g
cukier puder do posypania lnianej ścierki	20 g
cukier puder do posypania rolady	20 g
Krem bita śmietana z brzoskwiniami	
śmietanka 30%	500 ml
cukier puder	50 g
cukier wanilinowy	8 g
żelatyna instant	12 g
woda do rozpuszczenia żelatyny	4 łyżki / 60 ml
brzoskwinie konserwowe w syropie	150 g

Sposób wykonania

1. Przygotować surowce:
 - a) przesiać mąkę z kakao,
 - b) sprawdzić świeżość jaj oddzielając białka od żółtek,
 - c) schłodzić śmietanę kremówkę,
 - d) brzoskwinie odsączyć z syropu.
2. Piekarnik lub piec nagrzać do temperatury 180°C.
3. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem cienko wysmarowanym tłuszczem.
4. Sporządzić ciasto biszkoptowe metodą „na zimno”:
 - a) białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać cukier puder,
 - b) do sztywnej piany dodać żółtka i ubijać do uzyskania puszystej masy,
 - c) dodać partiami przesianą mąkę z kakao, wymieszać.
5. Ciasto wyłożyć na przygotowany papier i równomiernie rozsmarować na prostokąt o wymiarach około 37 x 29 cm i grubość około 1 cm.
6. Wypiekać w temperaturze 180°C.
7. Lnianą ścierkę posypać cukrem pudrem, wyłożyć na nią wypieczone ciasto, zdjąć papier z pieczenia, zwinąć w rulon i zostawić do wystygnięcia.
8. Przygotować krem bita śmietana z brzoskwiniami:
 - a) brzoskwinie pokroić w kostkę wielkości 1cm,
 - b) upłynnić żelatynę poprzez zalanie gorącą wodą, dokładnie wymieszać i ostudzić,
 - c) śmietankę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać cukier wanilinowy, cukier puder oraz rozpuszczoną żelatynę,
 - d) około 1/4 kremu przełożyć do worka cukierniczego zakończonych karbowanym zdobnikiem cukierniczym do dekoracji rolady,
 - e) około 3/4 kremu wymieszać z pokrojonymi brzoskwiniami, następnie rozsmarować na wystudzonym blacie i zrolować wzdłuż dłuższego boku.
9. Roladę posypać cukrem pudrem i udekorować kremem bita śmietana.
10. Gotową roladę odstawić do schłodzenia na co najmniej 30 minut.
11. Po zestaleniu kremu roladę przełożyć na talerz lub półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– kakaowa rolada biszkoptowa z kremem bita śmietana z brzoskwiniami,
oraz

przebieg sporządzania ciasta biszkoptowego i wypieku blatu, sporządzania kremu bita śmietana z brzoskwiniami oraz składania i dekorowania rolady.

Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu

Oznaczenie arkusza: SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych

Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.01	Produkcja wyrobów cukierniczych	751201	Cukiernik
		314403	Technik technologii żywności

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

- Miejsce egzaminowania** wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 1. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Ilość
1.	Stolik dla zespołu nadzorującego	szt.	1
2.	Krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	2
3.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
4.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu trwania egzaminu (kreda lub pisak)	szt.	1
5.	Zegar	szt.	1
6.	Apteczka	szt.	1
7.	Kosz na odpadki (segregacja odpadów)	szt.	3
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
9.	Identyfikator dla zdającego (wyłącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
10.	Identyfikatory dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem ASYSTENT)	szt.	1
13.	Komplet zapasowej odzieży roboczej - fartuch, czepek (wskazane jednorazowe)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- indywidualne stanowisko do produkcji wyrobów cukierniczych – zgodnie z wymaganiami sanitarno- epidemiologicznymi z doprowadzonym przyłączem bieżącej ciepłej i zimnej wody, gazu lub napięcia oraz gniazda sieciowe bezpieczne 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,
- stanowisko do magazynowania i składowania wspólne dla kilku zdających wyposażone w półki lub stolik oraz chłodziarkę z oznaczonymi półkami numerami stanowisk,
- stanowisko do ustawienia sprzętu i narzędzi wspólne dla kilku zdających,
- stanowisko do wypieku wyposażone w piec cukierniczy lub piekarniki, rękawice ochronne do obsługi pieca i instrukcje obsługi,
- stanowisko do mycia rąk wspólne dla wszystkich zdających (dopuszcza się mycie rąk na stanowisku egzaminacyjnym),
- stanowisko do mycia sprzętu wyposażone w zlew jedno lub dwukomorowy z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody, suszarkę do sprzętu i płyn do naczyń (dopuszcza się mycie sprzętu na stanowisku egzaminacyjnym),
- stanowisko ze środkami i sprzętem do mycia i czyszczenia wspólne dla kilku zdających.

Zdający przychodzi na egzamin w kompletnym stroju i obuwiu roboczym. W sali powinien być przygotowany zapasowy komplet odzieży roboczej oraz dzbanek z wodą i literatki.

I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

Tabela 2. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
urządzenia, aparaty				
1.	piec lub piekarnik elektryczny z możliwością kontroli temperatury, z termometrem, z instrukcją obsługi.		szt.	1
2.	mikser z kompletem mieszadeł (3szt.) lub ubijaczka lub miesiarka	pojemność kociołka 2÷5 litrów	szt.	1
3.	lodówka/chłodziarka		szt.	po 1 półce dla każdego
4.	waga	do 5 kg z dokładnością 1g	szt.	1
5.	stół roboczy z blachy nierdzewnej		szt.	1
6.	zestaw misek ze stali nierdzewnej	różna pojemność od 1÷5 litrów	szt.	6
7.	garnek ze stali nierdzewnej	pojemność od 1000÷2000 ml	szt.	2
8.	patelnia		szt.	1
9.	tarka	o średnich oczkach	szt.	1
10.	łopatka drewniana		szt.	1
11.	łyżka drewniana		szt.	1
12.	sito	do przesiewania surowców sypkich	szt.	1
13.	nóż	średni, mały, duży	szt.	3
14.	deska do krojenia		szt.	1

15.	różga		szt.	1
16.	skrobka plastikowa lub silikonowa		szt.	1
17.	łyżka		szt.	2
18.	łyżeczka		szt.	2
19.	talerz do wybicia jaj		szt.	1
20.	drewniany patyczek do sprawdzenia stopnia wypieczenia		szt.	1
21.	worek cukierniczy		szt.	1
22.	zdobnik cukierniczy	gwiazdka do kremu	szt.	1
23.	blacha arkuszowa		szt.	1
24.	ścierka lniana		szt.	1
25.	mały pojemnik do rozważenia surowców (jednorazowe)		szt.	10
26.	pojemnik na zwroty poprodukcyjne -białka		szt.	1 na 6 osób
27.	kosz na odpadki z workiem na śmieci		szt.	1
28.	mydło z dozownikiem		szt.	1
29.	ręcznik jednorazowy		rolka	1
30.	rękawice ochronne żaroodporne		komplet	1
31.	półmisek/plater		szt.	1

Tabela 2a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
maszyny					
1.	urządzenie chłodnicze	2 urządzenia chłodnicze: <u>jedno</u> do przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych, <u>drugie</u> do przechowywania wyrobów gotowych	szt.	1	3
2.	kuchenka elektryczna lub gazowa lub indukcyjna	6-palnikowa lub 2 sztuki 4- palnikowe	szt.	2	6
3.	papier do pieczenia		rolka	1	12
4.	czajnik elektryczny		szt.	1	-
5.	instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.		

Tabela 3. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	Mąka pszenna typ 450 (do ciasta)	kg	0,1	3,00	0,30

2.	Cukier puder (do ciasta) Cukier puder (do kremu) Cukier puder (do posypania ściereczki) Cukier puder (do posypania rolady)	kg	0,120 0,050 0,02 0,02	2,70	0,57
3.	Jaja klasy M	szt.	5	1,00	5,00
4.	Margaryna (do smarowania papieru)	kg	0,01	8,00	0,08
5.	Kakao gorzkie naturalne (do ciasta)	kg	0,02	30,00	0,60
6.	Śmietana kremówka 30%	l	0,50	15,00	7,50
7.	Cukier wanilinowy	kg	0,08	18,00	1,44
8.	Żelatyna instant	kg	0,012	45,50	0,46
9.	Brzoskwinie konserwowe w syropie	kg	0,150	7,40	1,11
10.	Woda	l	0,06	1,00	~ 0,06
11.	Ręcznik papierowy – rolka (do wykonania zadania)	szt.	1	1,50	1,50
12.	Naczynia jednorazowe do przygotowania porcji surowców na stanowisku przez asystenta technicznego	szt.	10	5,00 zł/100 szt.	0,50
Razem brutto					19,12

Tabela 3a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających na 1 stanowisku

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa zł
1.	Zmywaki	sztuka	6	6	1,20
2.	Płyn do mycia naczyń	litr	1	6	4,00
3.	Worki na śmieci	sztuka	6	6	0,50
4.	Mydło do mycia rąk	sztuka	1	6	4,00
5.	Papier do pieczenia	sztuka	1	6	4,00
Razem brutto					13,70

Tabela 3b. Materiały potrzebne do przygotowania jednego stanowiska egzaminacyjnego przez ośrodki egzaminacyjny

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 stanowiska	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 stanowiska zł
Razem brutto					

II. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na stanowisku dla każdego zdającego należy wszystkie surowce odważyć w pojemnikach jednorazowych i opisać (mąka pszenna do ciasta, cukier puder do ciasta, cukier puder do kremu, cukier puder do

posypywania, jaja, kakao, śmietana 30%, cukier wanilinowy, żelatyna, brzoskwinie, margaryna do smarowania papieru) zgodnie z **Tabelą 3**.

Przed egzaminem należy sprawdzić prawidłowość działania wszystkich urządzeń.

Jaja powinny być zdezynfekowane.

Surowce należy przygotować nie wcześniej niż 1 h przed egzaminem.

Środki czystości należy uzupełniać w miarę zużywania.

Po każdej zmianie rękawice ochronne żaroodporne należy zdezynfekować.

Worki do segregacji śmieci, należy na bieżąco wymieniać i uzupełniać w pojemnikach do segregacji śmieci.

Należy przygotować w rezerwie 1 komplet stroju ochronnego składającego się z czepka i fartucha.

III. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt brutto [zł]	Uwagi
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (tab. 3)	19,12	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 3a)	5,21	
Ogółem	24,33	

Uwagi, dodatkowe informacje:

Ośrodek powiadamia zdających, aby do egzaminu przystąpili w obowiązkowym, kompletnym stroju kucharskim (bluza, spodnie, fartuch kucharski - zapaska z karczkiem i czapka kucharska) i obuwiu roboczym oraz z ważnym orzeczeniu lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.