

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj rogaliki drożdżowe z marmoladą zgodnie z zamieszczoną Recepturą i Sposobem wykonania. Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą z wyjątkiem mąki pszennej, którą musisz pobrać ze stanowiska oznaczonego nazwą Magazyn, a następnie odważyć. Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone wyroby ułóż na półmisku i pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny. Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

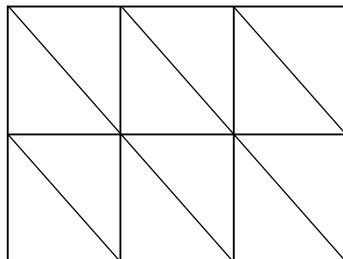
Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Receptura na rogaliki drożdżowe z marmoladą (wykończone glazurą cytrynową)	
Surowce	Ilość w gramach/ml
mąka pszenna typ 550	430
mąka pszenna typ 550 – na podsypkę	70
cukier kryształ	60
mleko 2 % tłuszczu	150 ml
margaryna	70
jaja – 2 sztuki	120
drożdże świeże prasowane	30
sól	3
marmolada wieloowocowa	200
jajo – 1 sztuka (do smarowania powierzchni rogalików)	60
Olej (do smarowania blach)	30
Glazura cytrynowa	
cukier puder	120
sok cytrynowy	20 ml

Sposób wykonania

1. Przygotować surowce:
 - mąkę przesiać,
 - podgrzać mleko do temperatury 40°C,
 - jaja umyć i wybić do większej miski,
 - upłynnić margarynę – podgrzać do temperatury 35°C.
2. Sporządzić rozczyń o konsystencji gęstej śmietany z mleka, drożdży, 120 g mąki i łyżeczki cukru.
3. Rozczyn poddać fermentacji przez około 15 minut.
4. Ubić jaja z pozostałą ilością cukru.
5. Sól rozpuścić w łyżce wody.
6. Do rozczyń dodać masę jajowo-cukrową, rozpuszczoną sól oraz resztę mąki i wyrabiać ręcznie ciasto, dodając pod koniec płynną margarynę

7. Po uzyskaniu gładkiej i jednolitej konsystencji poddać ciasto fermentacji przez około 30 minut do podwojenia objętości.
8. Przygotować blachy do wypieku rogalików.
9. Ciasto po wyrośnięciu podzielić na 2 części.
10. Każdą część ciasta rozwałkować na prostokąt grubości około 5 mm (przy rozwałkowaniu ciasta w owal należy ścinać boki do uzyskania dużego prostokąta).
11. Każdy prostokąt podzielić na 6 prostokątów.
12. Każdy mały prostokąt podzielić po przekątnej na dwa trójkąty (rysunek poniżej).



13. Na każdy trójkąt nałożyć marmoladę i zawinąć, zaczynając od podstawy trójkąta. Zagiąć końce tak, aby nadać kształt rogalika.
14. Uformowane rogaliki ułożyć na wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem pergaminowym blasze i pozostawić do fermentacji końcowej na 15 minut.
15. Przed wypiekiem posmarować rozmąconym jajem przy pomocy pędzla.
16. Wypiekać w piecu o temperaturze 180°C na złoty kolor przez około 15÷20 minut.
17. Przygotować glazurę cytrynową – cukier puder przesiać, dodać sok z cytryny i ucierać do uzyskania białej jednolitej masy (gdyby wyszedł bardzo gęsty dodać kilka kropel wody).
18. Upieczone rogaliki udekorować glazurą i przełożyć na półmisek.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- rogaliki drożdżowe z marmoladą,

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania rozczynu i ciasta drożdżowego oraz formowania, rozrostu i wypieku rogalików z marmoladą.

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

1. **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 (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.	rondle ze stali nierdzewnej	pojemność od 500÷1000 ml	szt.	2
8.	patelnia		szt.	1
9.	blacha arkuszowa		szt.	3
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.	mały pojemnik do rozważenia surowców (jednorazowe)		szt.	10
22.	pojemnik na zwroty poprodukcyjne - białka		szt.	1 na 6 osób
23.	kosz na odpadki z workiem na śmieci		szt.	1
24.	mydło z dozownikiem		szt.	1
25.	ręcznik jednorazowy		rolka	1
26.	rękawice ochronne żaroodporne		komplet	1
27.	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.	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 550 (do ciasta) Mąka pszenna typ 550 (do podsypywania)	kg	0,43 0,07	3,00	1,50
2.	Cukier kryształ	kg	0,06	3,00	0,18
3.	Jaja klasy M (do ciasta) Jaja klasy M (do smarowania)	szt.	2 1	1,00	3,00
4.	Margaryna	kg	0,07	8,00	0,56

5.	Drożdże świeże prasowane	kg	0,03	4,50	0,14
6.	Marmolada wieloowocowa	kg	0,2	5,70	1,14
7.	Mleko świeże do ciasta	l	0,15	3	0,45
8.	Sól	kg	0,003	1	~ 0,01
9.	Cukier puder(glazura)	kg	0,12	3,50	0,42
10.	Sok z cytryny(glazura)	l	0,02	8,00	0,16
11.	Olej (do smarowania blach)	kg	0,03	6,00	0,16
12.	Ręcznik papierowy – rolka (do wykonania zadania)	szt.	1	1,50	1,50
13.	Naczynia jednorazowe do przygotowania porcji surowców na stanowisku przez asystenta technicznego	szt.	10	5,00 zł/100 szt.	0,50
Razem brutto					9,72

Tabela 3a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających

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

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, mąka pszenna do podsypywania, cukier , jaja do ciasta, jaja do smarowania, margaryna, drożdże ,marmolada, mleko, sól cukier puder do glazury, sok cytrynowy do glazury ,olej do smarowania blach) 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)	9,72	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 3a)	5,21	
Ogółem	14,93	

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 obuwia roboczym oraz z ważnym orzeczeniu lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.