

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.01-01-22.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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 3 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 1 kilogram ciastek kokosanek zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Większość surowców niezbędnych do wykonania ciastek masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym.

Ilość cukru kryształu i mąki pszennej odważ sam. Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Surowce nietrawne są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wyrób gotowy zapakuj w 5 pojemników po 200 g każdy i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sprzęt, narzędzia i urządzenia używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Receptura na 1 kg ciastek kokosanek		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
wiórki kokosowe	g	500
cukier kryształ	g	450
jajo		
- 9 szt. do masy kokosowej	g	450
- 3 szt. do regulowania konsystencji	g	150
mąka pszenna typ 450		
- do masy kokosowej	g	100
- do regulowania konsystencji	g	20
proszek do pieczenia	g	5

Instrukcja technologiczna

1. Rozgrzać piec do temperatury 180 °C.
2. Przygotować surowce do produkcji kokosanek:
 - a) odważyć mąkę do dwóch oddzielnych pojemników oraz cukier kryształ – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki,
 - b) wybić jaja sprawdzając ich świeżość,
 - c) przesiać mąkę przez sito,
 - d) wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia.
3. Dobrać mieszadło do sporządzenia masy kokosowej.
4. Sporządzić masę kokosową:
 - a) wsypać do miski miksera wiórki kokosowe, cukier i dodawać całe jaja,
 - b) ubijać masę około 5 minut do uzyskania jednolitej konsystencji,
 - c) pod koniec ubijania dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszać jeszcze około 0,5 minuty,
 - d) w przypadku, gdy konsystencja będzie zbyt gęsta lub za rzadka wyregulować ją dodając odpowiednio jaja lub mąkę.
5. Wyłożyć blachy papierem do pieczenia.
6. Przełożyć masę kokosową do worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem.
7. Wyciskać na papier do pieczenia okrągłe ciastka o średnicy około 4 cm.
8. Pozostawić uformowane ciastka do obsuszenia na około 30 minut.
9. Wypiekać ciastka do uzyskania złotego koloru przez około 10÷20 minut.
10. Wystudzone ciastka zapakować w pojemniki po 200 g (\pm 20 g) każdy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić podlegać będzie 1 rezultat:

– ciastka kokosanki

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania masy kokosowej, formowania, wypieku i konfekcjonowania ciastek kokosanek.