

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Symbol 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.01-01-25.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 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 4 sztuki mini torcików z frużeliną malinową, kremem bita śmietana i owocami zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość cukru kryształu do biszkoptu, wody do syropu cukrowego i frużeliny malinowej odważ samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarko-zamrażarce. Jaja są zdezynfekowane.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do odważenia cukru kryształu.

Po wycięciu krążków biszkoptowych zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki gotowość do ich oceny.

Wyrób gotowy ułóż na półmiskach i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 4 sztuki mini torcików z frużeliną malinową, kremem bita śmietana i owocami		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Biszkopt kakaowy		
Jajo (rozmiar L)	szt./g	3/150
Cukier kryształ	g	90
Kakao	g	5
Mąka pszenna typ 450	g	75
Skrobia ziemniaczana	g	10
Proszek do pieczenia	g	3
Olej rzepakowy (do smarowania formy)	ml	10
Syrop cukrowy - herbaciany		
Cukier kryształ	g	40
Woda	g	100
Herbata malinowa	saszetka	1
Frużelina malinowa		
Maliny mrożone	g	250
Cukier kryształ	g	6
Sok z cytryny	ml	15
Woda	g	20
Skrobia ziemniaczana	g	15
Krem bita śmietana		
Śmietanka 30%	ml	200
Cukier puder	g	7
Fix do śmietany	g	9
Czekolada gorzka	g	30
Owoce do dekoracji		
Maliny świeże	g	50
Kiwi	szt.	1

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć cukier kryształ do biszkoptu kakaowego zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
2. Schłodzić śmietankę.
3. Ustawić temperaturę w piekarniku na 180 °C w trybie góra-dół (dla piekarnika z termoobiegiem ok. 170 °C).
4. Przeprowadzić obróbkę wstępną jaj (umyć, sprawdzić świeżość wybierając pojedyncze jajo, oddzielając żółtko od białka do osobnych naczyń).
5. Wysmarować olejem dno blachy, wyłożyć dociętym na wymiar papierem pergaminem.
6. Sporządzić ciasto biszkoptowe:
 - przesiać mąkę pszenną, skrobię ziemniaczaną, kakao i proszek do pieczenia przez sito, wymieszać,
 - napowietrzyć białka mikserem,
 - dalej ubijając białka stopniowo dodać cukier – utrwalić,
 - do ubitych białek z cukrem stopniowo dodawać żółtka wciąż napowietrzając,
 - napowietrzoną masę delikatnie wymieszać z mąką pszenną, skrobią ziemniaczaną, kakao i proszkiem do pieczenia,
 - ciasto wyłożyć na przygotowaną blachę, wyrównać powierzchnię,
 - upiec w nagrzanym piekarniku, ostudzić, wyjąć z blachy, wyciąć minimum 12 krążków rantem o średnicy 6 cm – gotowość do oceny krążków biszkoptowych zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
7. Sporządzić syrop cukrowy - herbaciany:
 - odważyć wodę wodociągową zgodnie z recepturą,
 - zagotować wodę z cukrem,
 - zaparzyć herbatę,
 - ostudzić.
8. Sporządzić fruzelinę malinową:
 - odważyć wodę wodociągową zgodnie z recepturą,
 - sporządzić zawiesinę z wody i skrobi ziemniaczanej,
 - umieścić w garnku maliny, sok z cytryny i cukier kryształ, gotować do uzyskania miękkiej konsystencji owoców, połączyć z zawiesiną, doprowadzić do wrzenia i gotować przez około 2 minuty do momentu zgęstnienia,
 - wychłodzoną fruzelinę przełożyć do rękawa cukierniczego.
9. Sporządzić krem bita śmietana:
 - czekoladę zetrzeć na tarce na drobne wióra,
 - śmietankę ubić z dodatkiem cukru pudru i fixa do śmietany,
 - do gotowej bitej śmietany dodać startą czekoladę, wymieszać,
 - przełożyć krem do rękawa cukierniczego zakończzonego gładką tyłką o średnicy około 8-10 mm.
10. Złożyć co najmniej 4 mini torciki i udekorować – każdy torcik powinien składać się z trzech krążków biszkoptowych:
 - nasączyć pierwszy krążek syropem herbacianym,
 - szprycować krem bita śmietana dookoła brzegów zgodnie z ilustracją 1 – należy zwrócić uwagę, aby krem nie wystawał poza biszkopt,
 - na środek krążka biszkoptowego nałożyć fruzelinę malinową,
 - położyć drugi krążek biszkoptowy, lekko docisnąć,
 - nasączyć drugi krążek syropem herbacianym,
 - szprycować krem bita śmietana dookoła brzegów zgodnie z ilustracją 1 – należy zwrócić uwagę, aby krem nie wystawał poza biszkopt,
 - na środek krążka nałożyć fruzelinę malinową,
 - położyć trzeci krążek biszkoptowy, lekko docisnąć,
 - nasączyć trzeci krążek syropem herbacianym,
 - szprycować krem bita śmietana dookoła brzegów zgodnie z ilustracją 1 – należy zwrócić uwagę, aby krem nie wystawał poza biszkopt,
 - na środek krążka nałożyć fruzelinę malinową,
 - umyć owoce do dekoracji,

- obrać kiwi, opłukać, pokroić w ćwierćplastry,
 - każdy torcik udekorować w powtarzalny sposób świeżymi malinami i kiwi.
11. 4 mini torciki ułożyć na półmiskach i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
12. Pozostałe surowce / półprodukty / wyroby gotowe (jeżeli zostały) należy zabezpieczyć w odpowiednich warunkach.



Ilustracja 1. Uformowany krem i frużelina na krążku biszkoptowym



Ilustracja 2. Wyrób gotowy – widok z boku



Ilustracja 3. Wyrób gotowy – przykładowa dekoracja

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- krążki biszkoptowe,
- mini torciki – biszkopty nasączone syropem cukrowo - herbacianym i frużelina malinowa,
- mini torciki – krem bita śmietana, złożenie i udekorowanie owocami

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta biszkoptowego, syropu cukrowego - herbacianego, frużeliny malinowej i kremu bita śmietana.