

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.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.

SPC.03-01-23.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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 10 sztuk paluchów serowych zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Surowce, za wyjątkiem mąki pszennej i wody, zostały odważone/odmierzone zgodnie z recepturą.

Gotowość do odważania mąki zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone paluchy ułóż na talerzu lub półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Receptura na 10 sztuk paluchów serowych		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	540
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	50
Drożdże świeże prasowane	g	30
Woda	ml	310
Cukier kryształ	g	10
Sól	g	6
Olej (do ciasta)	ml	30
Ser żółty (do posypania paluchów)	g	200
Papryka ostra mielona (do posypania paluchów)	g	5
Jajo (do smarowania powierzchni)	szt.	1
Olej (do smarowania blach)	ml	5

Instrukcja technologiczna

- Przygotować surowce do produkcji:
 - odważyć mąkę w dwóch naważkach zgodnie z recepturą - gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki,
 - przesiać mąkę przez sito,
 - odmierzyć wodę zgodnie z recepturą, podgrzać do temperatury 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanej wody,
 - rozpuścić w drugiej części wody sól i cukier,
 - wybić jajo sprawdzając jego świeżość, roztrzepać widelcem lub różgą,
 - zetrzeć ser na tarce o średnich oczkach.
- Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
- Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości.
- Przygotować blachy przez natłuszczenie olejem.
- Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów za pomocą wagi.
- Uformować kęsy ciasta postępując zgodnie z rys. 1, rys. 2, rys. 3, następnie ułożyć na blachach do pieczenia.
- Poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około

15÷20 minut.

8. Przed wypiekaniem powierzchnię paluchów posmarować rozmąconym jajem i posypać równomiernie serem i mieloną papryką zgodnie z rys. 4.
9. Wypiekać w temperaturze 210 °C przez około 15÷20 minut do uzyskania złotobrązowej skórki.
10. Przełożyć wypieczone paluchy na talerz lub półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sposób wykonania paluchów serowych



rys. 1. Formowanie palucha – etap 1



rys. 2. Formowanie palucha – etap 2



rys. 3. Formowanie palucha – etap 3



rys. 4. Uformowany paluch

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będzie 1 rezultat:

– paluchy serowe

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową oraz dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku paluchów serowych.