

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Symbol 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.03-01-24.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 zapisz 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 12 sztuk bułek w kształcie much zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 36 sztuk bułek w kształcie much, wypełniając Tabelę 1.

Większość surowców niezbędnych do wykonania bułek w kształcie much masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Ilość mąki pszennej i drożdży odważ samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

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

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

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

Receptura na 12 sztuk bułek w kształcie much		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	500
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	50
Drożdże świeże prasowane	g	30
Mleko 2%	ml	230
Cukier kryształ	g	60
Sól	g	6
Margaryna mleczna	g	50
Jajo (do ciasta)	szt.	1
Jajo (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	1
Olej (do smarowania blach)	ml	5

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę pszenną do ciasta i na podsypkę (w dwóch osobnych naważkach) oraz drożdże. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
2. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę przez sito,
 - podgrzać mleko do temperatury 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanego mleka,
 - rozpuścić w drugiej części mleka sól i cukier,
 - upłynnić margarynę,
 - wybić po jednym jajku do dwóch pojemników, sprawdzając ich świeżość.
3. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miksarki/miksera jednorodne ciasto metodą jednofazową.

4. Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości.
5. Przebić ciasto i odstawić na 10 minut do fermentacji.
6. Przygotować blachy przez natłuszczenie olejem.
7. Ciasto po wyrośnięciu dzielić na kęsy, a następnie odważać po 70 g.
8. Zaokrąglić każdy kęs ciasta i rozwałkować na okrągły placek o średnicy 10÷12 cm.
9. Uformować kęsy ciasta, postępując zgodnie z ilustracjami 1, 2 i 3, następnie ułożyć na blachach do pieczenia.
10. Poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
11. Uformować kęsy ciasta, posmarować rozmąconym jajem zgodnie z ilustracją 4.
12. Wypiekać w temperaturze 200 °C do uzyskania złotobrązowej skórki przez około 10÷15 minut, kontrolując stopień wypieku.
13. Przełożyć wypieczone bułki na półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Formowanie much – etap 1.



Ilustracja 2. Formowanie much – etap 2.



Ilustracja 3. Formowanie much – etap 3.



Ilustracja 4. Uformowane muchy posmarowane masą jajową.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- bułki w kształcie much,
- Zapotrzebowanie surowcowe na 36 sztuk bułek w kształcie much - Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową oraz dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek w kształcie much.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 36 sztuk bułek w kształcie much

Receptura na 36 sztuk bułek w kształcie much		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	kg	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Mleko 2%	litr	
Cukier kryształ	kg	
Sól	kg	
Margaryna mleczna	kg	
Jajo (do ciasta)	sztuka	
Jajo (do smarowania powierzchni bułek)	sztuka	
Olej (do smarowania blach)	litr	

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)