

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.03-01-25.06-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 10 sztuk bułek serduszek z ciasta pszennego zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 20 sztuk bułek serduszek, wypełniając tabelę 1.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość mąki pszennej i wody odważ/odmierz samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce.

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

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

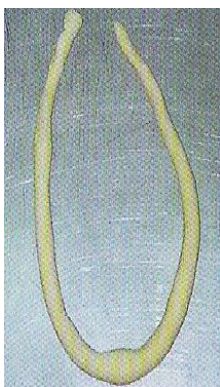
Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

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.

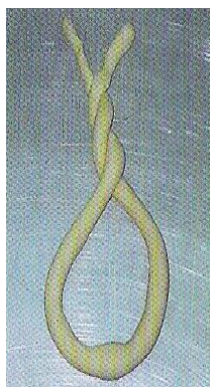
Receptura na 10 sztuk bułek serduszek		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	700
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	30
Drożdże świeże prasowane	g	40
Sól	g	10
Cukier kryształ	g	10
Woda wodociągowa	ml	800
Olej (do smarowania blach)	ml	20

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę pszenną do ciasta i na podsypkę w dwóch osobnych naważkach oraz odmierzyć wodę zgodnie z recepturą. Gotowość do odważania/odmierzania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
2. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę pszenną przez sito,
 - podgrzać wodę do temperatury 35 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanej wody,
 - rozpuścić w pozostałej części wody sól i cukier.
3. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednородne ciasto pszenne metodą jednofazową (regulować konsystencję ciasta wodą lub mąką).
4. Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 40 minut.
5. Przygotować blachy do wypieku przez natłuszczenie olejem.
6. Zważyć całkowitą masę ciasta i podzielić na 10 równych kęsów.
7. Każdy kęs zaokrąglić, następnie uformować linkę o długości około 35 cm i ułożyć końcówki w kształcie litery U (Ilustracja 1.).
8. Końcówki linki skrócić, zostawiając duże puste oczko (Ilustracja 2.).
9. Skręcone końcówki włożyć do środka powstałego oczka i podkleić od spodu (Ilustracja 3.).
10. Bułki poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
11. Posmarować dokładnie całą powierzchnię wyrośniętych bułek wodą przy pomocy pędzla.
12. Wypiekać bułki w temperaturze 220 °C przez 20÷30 minut, do uzyskania złotobrazowej skórki, kontrolując stopień wypieku.
13. Przełożyć wypieczone bułki na półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Uformowana linka



Ilustracja 2. Skręcone końcówki



Ilustracja 3. Uformowane, wyrośnięte serce

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- bułki serduszka,
- zapotrzebowanie surowcowe na 20 sztuk bułek serduszek - tabela 1

oraz

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

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 20 sztuk bułek serduszek

Receptura na 20 sztuk bułek serduszek		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	kg	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Sól	kg	
Cukier kryształ	kg	
Woda	l	
Olej (do smarowania blach)	l	

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)