

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Symbol kwalifikacji: **SPC.03**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut

SPC.03-01-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 3 sztuki mlecznych warkoczy z makiem zgodnie z zamieszczoną recepturą i instrukcją technologiczną.

Oblicz zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 120 sztuk mlecznych warkoczy z makiem, wypełniając tabelę 1.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość drożdży i cukru kryształu odważ samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja zostały zdezynfekowane.

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

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

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 3 sztuki mlecznych warkoczy z makiem		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	400
Drożdże świeże prasowane	g	25
Mleko 2 %	ml	150
Jajo	szt.	1
Żółtko	szt.	1
Masło 82 %	g	50
Sól	g	4
Cukier kryształ	g	60
Białko (do smarowania powierzchni uformowanych warkoczy)	szt.	1
Mleko 2 % (do smarowania powierzchni uformowanych warkoczy)	ml	30
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	50
Mak niebieski (do posypania powierzchni warkoczy)	g	10

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć drożdże i cukier kryształ zgodnie z recepturą. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki. Odważanie rozpocząć po uzyskaniu zgody Przewodniczącego ZN.
2. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę pszenną przez sito,
 - podgrzać mleko do temperatury ok. 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanego mleka,
 - rozpuścić w pozostałej części mleka cukier i sól,
 - wybić jedno całe jajo do oddzielnego naczynia, drugie rozdzielać żółtko od białka, sprawdzając ich świeżość,
 - upłynnić masło przez podgrzanie.
3. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą pośrednią:
 - przygotować rozczyń o luźnej konsystencji dodając do zawiesiny mleka i drożdży 2 łyżki mąki i odstawić na około 10 minut do komory fermentacyjnej,
 - przerobić rozczyń na ciasto dodając pozostałe składniki z receptury, w kolejności zgodnie z zasadami technologii (zostawić białko i mleko do posmarowania powierzchni uformowanych kęsów ciasta).
4. Przeprowadzić fermentację ciasta w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C, do podwojenia objętości.
5. Przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji w komorze fermentacyjnej przez około 15÷20 minut.
6. Przygotować płaską blachę, wykładając papierem do pieczenia.
7. Zważyć ciasto, podzielić na 9 kęsów o jednakowej masie.
8. Uformować 9 linek (wałków) o porównywalnej grubości i długości.
9. Zapleść warkocze z 3 linek, końcówki mocno złączyć i podłożyć pod spód warkocza (ilustracja 1).
10. Uformowane półprodukty ułożyć na blachach, poddać rozrostowi w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
11. Posmarować górną powierzchnię każdego warkocza rozmąconym białkiem z mlekiem przy pomocy pędzla. Posypać równomiernie makiem.
12. Wypiekać warkocze w temperaturze 180 °C do uzyskania złotobrazowej skórki (ilustracja 2.), kontrolując stopień wypieczenia.
13. Przełożyć wypieczone warkocze na półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Uformowane warkoczki



Ilustracja 2. Wypieczone warkoczki

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:

- młeczne warkoczki z makiem,
- zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 120 sztuk mlecznych warkoczy z makiem - tabela 1

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą dwufazową oraz dzielenia formowania, rozrostu końcowego, wypieku mlecznych warkoczy z makiem.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 120 sztuk mlecznych warkoczy z makiem

Receptura na 120 sztuk mlecznych warkoczy z makiem		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość*
Mąka pszenna typ 500	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Mleko 2 %	l	
Jajo	szt.	
Żółtko	szt.	
Masło 82 %	kg	
Sól	kg	
Cukier kryształ	kg	
Białko (do smarowania powierzchni uformowanych warkoczy)	szt.	
Mleko 2 % (do smarowania powierzchni uformowanych warkoczy)	l	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	kg	
Mak niebieski (do posypania powierzchni warkoczy)	kg	

* wyniki obliczeń należy zapisać z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)