

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.03-01-26.01-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 12 sztuk bułek maślanych z kruszonką zgodnie z podaną recepturą i sposobem wykonania. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 60 sztuk bułek maślanych z kruszonką, wypełniając tabelę 1.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość mąki pszennej do ciasta oraz na kruszonkę 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 12 sztuk bułek maślanych z kruszonką		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Ciasto		
Mąka pszenna typ 500	g	500
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	100
Drożdże świeże prasowane	g	50
Mleko 2 %	ml	250
Masło 82 %	g	80
Sól	g	6
Cukier kryształ	g	100
Żółtko	szt.	2
Białko (do smarowania powierzchni kęsów ciasta)	szt.	2
Olej (do smarowania blach)	ml	10
Kruszonka		
Mąka pszenna typ 500	g	40
Masło 82 %	g	20
Cukier kryształ	g	30
Cukier wanilinowy	g	8

Sposób wykonania

1. Odważyć mąkę pszenną do ciasta i do kruszonki zgodnie z recepturą. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki. Odważenie należy wykonać po uzyskaniu zgody Przewodniczącego ZN.
2. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę pszenną przez sito,
 - podgrzać mleko do temperatury 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanego mleka,
 - rozpuścić w pozostałej części mleka cukier i sól,
 - wybić jaja rozdzielając żółtka od białek do dwóch oddzielnych pojemników, sprawdzając ich świeżość,
 - upłynnić masło do ciasta przez podgrzewanie do temperatury 40 °C.

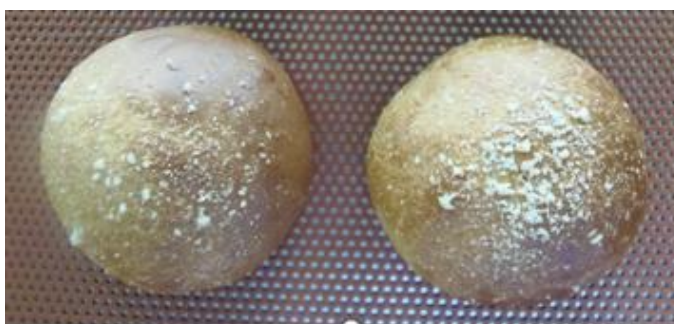
3. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
4. Przeprowadzić fermentację ciasta w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C do podwojenia objętości.
5. Zważyć ciasto po fermentacji.
6. Podzielić ciasto na 12 równych kęsów przy użyciu wagi.
7. Zaokrąglić każdy kęs ciasta i uformować kuliste bułki (Ilustracja 1).
8. Posmarować blachy olejem i ułożyć na niej bułki.
9. Uformowane kęsy ciasta poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 15 minut.
10. Sporządzić ręcznie kruszonkę.
11. Przed wypiekiem posmarować powierzchnię wyrośniętych bułek rozmaconym białkiem i posypać równomiernie kruszonką (Ilustracja 2).
12. Wypiekać bułki w temperaturze 190 °C przez około 20 minut do uzyskania złotobrązowej skórki – (Ilustracja 3).
13. Wyjąć bułki z pieca, ostudzić, przełożyć na półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Uformowany kęs ciasta



Ilustracja 2. Kęsy posmarowane jajem i posypane kruszonką



Ilustracja 3. Wypieczone bułki

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:

- bułki maślane z kruszonką,
- zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 60 sztuk bułek maślanych z kruszonką – tabela 1

oraz

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

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 60 sztuk bułek maślanych z kruszonką

Receptura na 60 sztuk bułek maślanych z kruszonką		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość*
Ciasto		
Mąka pszenna typ 500	kg	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Mleko 2 %	l	
Masło 82 %	kg	
Sól	kg	
Cukier kryształ	kg	
Żółtko	szt.	
Białko (do smarowania powierzchni kęsów ciasta)	szt.	
Olej (do smarowania blach)	l	
Kruszonka		
Mąka pszenna typ 500	kg	
Masło 82 %	kg	
Cukier kryształ	kg	
Cukier wanilinowy	kg	

**wynik obliczeń zapisać z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku*

Miejsce na obliczenia (*nie podlega ocenie*)