

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**  
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.03**  
Numer zadania: **02**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut.

SPC.03-02-22.06-SG

# EGZAMIN ZAWODOWY

## Rok 2022

### 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 8 sztuk rogali maślanych zgodnie z podaną recepturą i sposobem wykonania.

Większość surowców niezbędnych do wykonania rogali masz odważonych zgodnie z recepturą na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość mleka i jogurtu naturalnego odmierz samodzielnie. Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki. Jaja zostały zdezynfekowane.

Wypieczone rogalce ułóż na talerzu lub paterze i pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

<b>Receptura na 8 sztuk rogali maślanych</b>		
<b>Surowce/dodatki</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość</b>
mąka pszenna luksusowa typ 550	g	500
mąka pszenna luksusowa typ 550 (na podsypkę)	g	50
drożdże świeże prasowane	g	25
cukier kryształ	g	20
masło	g	65
jajo	szt.	1
sól	g	6
mleko 2% (do ciasta)	ml	180
mleko 2% (do smarowania powierzchni kęsów)	ml	50
jogurt naturalny	ml	100
mak (do posypania powierzchni kęsów)	g	50
olej (do smarowania blach)	g	20

**Sposób wykonania**

1. Przygotować surowce do produkcji:

- odmierzyć mleko do dwóch osobnych naczyń oraz jogurt naturalny zgodnie z recepturą - gotowość do odmierzania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki,
- przesiać mąkę przez sito,
- podgrzać mleko do temperatury 35 °C,
- sporządzić mleczo drożdżowe,
- upłynnić masło przez podgrzanie do temperatury 35 °C,
- wybić jajo sprawdzając jego świeżość.

2. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
3. Przeprowadzić fermentację ciasta w komorze rozrostu w temperaturze 35 °C przez około 30 minut.
4. Przygotować blachę do wypieku.
5. Wyrośnięte ciasto rozwałkować i podzielić na 8 jednakowych trójkątów zgodnie z rysunkiem 1.



rys. 1

6. Każdy kęs ciasta zwinąć w rulon i uformować w półksiężyc - rysunek 2, 3 i 4.



rys. 2



rys. 3



rys. 4

7. Uformowane rogalce ułożyć na blachę do wypieku i poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 30 minut.
8. Przed wypiekiem posmarować całą powierzchnię rogali mlekiem i posypać równomiernie makiem.
9. Wypiek prowadzić w temperaturze 220 °C do uzyskania złotobrązowej skórki przez około 20 minut.
10. Wypieczone rogalce wyłożyć na talerz/paterę i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
11. Uporządkować stanowisko pracy.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenię podlegać będzie 1 rezultat:**

- rogalce maślane

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania i fermentacji ciasta, dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku rogali maślanych.