

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**
Numer zadania: **02**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.01-02-22.06-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 25 sztuk tartaletek z kremem bita śmietana i owocami zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Większość surowców niezbędnych do wykonania ciastek masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość mąki pszennej i cukru pudru odważ sam. Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Jaja są zdezynfekowane.

Wybierz 20 sztuk udekorowanych tartaletek, ułóż je na platerze lub półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny. Pozostałe tartalетки wstaw do chłodziarki.

Sprzęt, narzędzia i urządzenia używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Receptura na 25 sztuk tartaletek z kremem bita śmietana i owocami		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto kruche		
Mąka pszenna typ 450	g	400
Margaryna	g	200
Cukier puder	g	100
Jajo (4 sztuki)	g	200
Olej do smarowania foremek	g	20
Krem		
Śmietanka 30%	g	500
Cukier puder	g	20
Dekoracja		
Świeże owoce (co najmniej dwa rodzaje)	g	400

Instrukcja technologiczna

1. Rozgrzać piec do temperatury 180 °C.
2. Odważyć mąkę i cukier puder – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
3. Sporządzić ciasto kruche:
 - a) wybić 3 jaja (sprawdzając świeżość) oddzielając żółtka od białek,
 - b) wybić jedno całe jajo sprawdzając jego świeżość,
 - c) przesiać mąkę i cukier puder przez sito do oddzielnych naczyń,
 - d) żółtka i jedno całe jajo utrzeć z cukrem pudrem,
 - e) białka zabezpieczyć w lodówce,
 - f) margarynę posiekać z mąką i połączyć z masą jajowo-cukrową,
 - g) ciasto wyrobić ręcznie do uzyskania jednolitej konsystencji,
 - h) odstawić ciasto do schłodzenia na 15 minut.
4. Wysmarować olejem foremki do tartaletek.
5. Schłodzone ciasto rozwałkować do grubości około 0,3 cm.
6. Wyciąć krążki dopasowane do powierzchni foremek.
7. Wykorzystać całą ilość ciasta do wyklejenia 25 foremek.

8. Foremki ułożyć na blachach i wypiekać na złoty kolor przez około 10÷20 minut.
9. Owoce oczyścić, opłukać, usunąć zbędne części i ewentualnie pokroić.
10. Ubić schłodzoną śmietaną z cukrem pudrem.
11. Część owoców ułożyć w korpusach.
12. Napełnić bitą śmietaną worek cukierniczy zakończony karbowanym zdobnikiem i naszprycować korpusy.
13. Wierzch ciastek udekorować jednakowo pozostałymi owocami.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– tartaletki z kremem bita śmietana i owocami,

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta kruchego i kremu bita śmietana, formowania i wypieku korpusów oraz składania tartaetek.