



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Arkusze zawiera informacje
prawnie chronione do momentu
rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.03**

Numer zadania: **03**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut.

SPC.03-03-22.06-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 przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 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 10 sztuk świderków zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Większość surowców niezbędnych do wykonania świderków masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość mleka i wody odmierz sam. Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Jaja zostały zdezynfekowane.

Wypieczone świderki 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.

Receptura na 10 sztuk świderków		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
mąka pszenna typ 550	g	530
mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)	g	30
cukier kryształ	g	50
drożdże świeże prasowane	g	40
sól	g	6
masło 82%	g	40
mleko 2%	ml	100
woda	ml	120
jajo (do ciasta)	szt.	1
jajo (do smarowania powierzchni świderków)	szt.	1
sezam (do posypania powierzchni kęsów)	g	10

Instrukcja technologiczna

1. Przygotować surowce do produkcji:
 - a. odmierzyć 100 ml mleka i 120 ml wody - gotowość do odmierzania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki,
 - b. przesiać mąkę przez sito i odważyć z tej partii 30 g mąki do oddzielnego naczynia,
 - c. upłynnić masło przez podgrzanie do temperatury nie przekraczającej 40 °C,
 - d. wodę podgrzać do temperatury 40 °C, rozpuścić w niej cukier i sól,
 - e. podgrzać mleko do temperatury 35÷40 °C, rozprowadzić w nim drożdże do uzyskania jednorodnego mleczka drożdżowego,
 - f. wybić po jednym jajku do dwóch oddzielnych naczyń sprawdzając ich świeżość.
2. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
3. Wyrobite ciasto oprószyć odważoną mąką (30 g) i przeprowadzić fermentację ciasta w komorze rozrostu w temperaturze 35 °C przez około 30÷40 minut.
4. Przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji przez około 20÷30 minut.
5. Ustawić temperaturę pieca na 210 °C.
6. Przygotować blachy do wypieku wykładając je papierem do pieczenia.
7. Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów.
8. Zaokrąglić każdy kęs ciasta i uformować wałeczki o długości około 40 cm (rys.1).
9. Uformować świderki, zgodnie z rys. 2, rys. 3 i rys. 4, następnie ułożyć na blachach do pieczenia.
10. Poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 30 minut.
11. Przed wypiekiem posmarować powierzchnię ciasta rozmąconym jajem i posypać sezamem.
12. Wypiek prowadzić ok. 20 min. w temperaturze 210 °C do uzyskania złotobrazowej skórki.
13. Przełożyć wypieczone świderki na talerz lub półmisek pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sposób formowania świderków



rys. 1. Formowanie linki



rys. 2. Formowanie świderka etap 1



rys. 3. Formowanie świderka etap 2



rys. 4. Uformowany świderka

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- świderki,

oraz

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

www.EgzaminZawodowy.info