

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut.

SPC.03-01-24.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 5 stron 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 zapisz 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 12 sztuk bułek w kształcie much zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 36 sztuk bułek w kształcie much, wypełniając Tabelę 1.

Większość surowców niezbędnych do wykonania bułek w kształcie much masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Ilość mąki pszennej i drożdży odważ samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

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

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 12 sztuk bułek w kształcie much		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	500
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	50
Drożdże świeże prasowane	g	30
Mleko 2%	ml	230
Cukier kryształ	g	60
Sól	g	6
Margaryna mleczna	g	50
Jajo (do ciasta)	szt.	1
Jajo (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	1
Olej (do smarowania blach)	ml	5

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę pszenną do ciasta i na podsypkę (w dwóch osobnych naważkach) oraz drożdże. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
2. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę przez sito,
 - podgrzać mleko do temperatury 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanego mleka,
 - rozpuścić w drugiej części mleka sól i cukier,
 - upłynnić margarynę,
 - wybić po jednym jajku do dwóch pojemników, sprawdzając ich świeżość.
3. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miksarki/miksera jednorodne ciasto metodą jednofazową.

4. Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości.
5. Przebić ciasto i odstawić na 10 minut do fermentacji.
6. Przygotować blachy przez natłuszczenie olejem.
7. Ciasto po wyrośnięciu dzielić na kęsy, a następnie odważać po 70 g.
8. Zaokrąglić każdy kęs ciasta i rozwałkować na okrągły placek o średnicy 10÷12 cm.
9. Uformować kęsy ciasta, postępując zgodnie z ilustracjami 1, 2 i 3, następnie ułożyć na blachach do pieczenia.
10. Poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
11. Uformować kęsy ciasta, posmarować rozmąconym jajem zgodnie z ilustracją 4.
12. Wypiekać w temperaturze 200 °C do uzyskania złotobrazowej skórki przez około 10÷15 minut, kontrolując stopień wypieku.
13. Przełożyć wypieczone bułki na półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Formowanie much – etap 1.



Ilustracja 2. Formowanie much – etap 2.



Ilustracja 3. Formowanie much – etap 3.



Ilustracja 4. Uformowane muchy posmarowane masą jajową.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- bułki w kształcie much,
- Zapotrzebowanie surowcowe na 36 sztuk bułek w kształcie much - Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową oraz dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek w kształcie much.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 36 sztuk bułek w kształcie much

Receptura na 36 sztuk bułek w kształcie much		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	kg	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Mleko 2%	litr	
Cukier kryształ	kg	
Sól	kg	
Margaryna mleczna	kg	
Jajo (do ciasta)	sztuka	
Jajo (do smarowania powierzchni bułek)	sztuka	
Olej (do smarowania blach)	litr	

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

www.EgzaminZawodowy.info