



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Arkusz 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.03-03-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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

Na podstawie zamieszczonej receptury na 20 sztuk, wykonaj 10 sztuk świderków zgodnie z instrukcją technologiczną.

Stanowisko egzaminacyjne jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ/odmierz samodzielnie. Surowce i półprodukty nietrwale są zabezpieczone w chłodziarce, jaja są zdezynfekowane.

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.

Receptura na 20 sztuk świderków		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	g	1060
Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)	g	60
Cukier kryształ	g	100
Drożdże świeże prasowane	g	80
Sól drobnoziarnista	g	12
Masło 82%	g	80
Mleko 3,2%	ml	200
Woda	ml	240
Jajo klasy L (do ciasta)	szt.	2
Jajo klasy L (do smarowania powierzchni świderków)	szt.	2
Sezam (do posypania powierzchni kęsów)	g	20

Instrukcja technologiczna

1. Obliczyć i odważyć/odmierzyc surowce na 10 sztuk świderków.
2. Przesiać mąkę przez sito i odważyć z tej partii 30 g mąki do oddzielnego naczynia.
3. Upłynnić masło przez podgrzanie do temperatury nie przekraczającej 40 °C.
4. Wodę podgrzać do temperatury 40 °C, rozpuścić w niej cukier i sól.
5. Podgrzać mleko do temperatury 35÷40 °C, rozprowadzić w nim drożdże do uzyskania jednorodnego mleczka drożdżowego.
6. Wybić jaja do dwóch oddzielnych naczyń sprawdzając ich świeżość, roztrzepać trzepaczką.
7. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
8. Wyrobite ciasto oprószyć odważoną mąką (30 g) i przeprowadzić fermentację ciasta w komorze rozrostu w temperaturze 35 °C przez około 30÷40 minut.

9. Przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji przez około 20+30 minut.
10. Ustawić temperaturę pieca na 210 °C.
11. Przygotować blachy do wypieku wykładając je papierem do pieczenia.
12. Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów.
13. Zaokrąglić każdy kęs ciasta i uformować wałeczki o długości około 40 cm (ilustracja 1).
14. Uformować świderki, zgodnie z ilustracjami 2, 3 i 4., następnie ułożyć na blachach do pieczenia.
15. Poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 30 minut.
16. Przed wypiekiem posmarować powierzchnię ciasta rozmańczonym jajem i posypać sezamem.
17. Wypiek prowadzić w temperaturze 210 °C przez ok. 20 minut do uzyskania złotobrazowej skórki.
18. Ostudzone świderki wyłożyć na półmisek/talerz i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sposób formowania świderków



Ilustracja 1. Formowanie linki



Ilustracja 2. Formowanie świderka etap 1



Ilustracja 3. Formowanie świderka etap 2



Ilustracja 4. Uformowany świderek

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.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Receptura na 10 sztuk świderków		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	g	
Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)	g	
Cukier kryształ	g	
Drożdże świeże prasowane	g	
Sól drobnoziarnista	g	
Masło 82%	g	
Mleko 3,2%	ml	
Woda	ml	
Jajo klasy L (do ciasta)	szt.	
Jajo klasy L (do smarowania powierzchni świderków)	szt.	
Sezam (do posypania powierzchni kęsów)	g	

www.EgzaminZawodowy.info