

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.01-01-23.06-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 3 kilogramy, wykonaj 1 kilogram ciastek papataczy 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/platerze 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 3 kg ciastek papataczy		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	g	1620
Mleko 3,2%	ml	375
Cukier kryształ	g	300
Margaryna zwykła	g	270
Drożdże świeże prasowane	g	120
Jajo klasa M	szt.	6
Cynamon mielony	g	90
Sól drobnoziarnista	g	15
Margaryna zwykła (do smarowania ciasta drożdżowego)	g	180
Cukier kryształ (do posypania ciasta drożdżowego)	g	150
Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)	g	150
Jajo (do smarowania powierzchni ciastek)	szt.	3

Instrukcja technologiczna

- Wyłożyć blachy papierem do pieczenia.
- Obliczyć i odważyć/odmierzyć surowce na 1 kg ciastek.
- Przesiać mąkę za pomocą sita.
- Wybić jaja sprawdzając ich świeżość.
- Upłynnić margarynę przeznaczoną do sporządzenia ciasta drożdżowego podgrzewając do temperatury około 40 °C.
- Podgrzać mleko do temperatury około 35 °C.
- Sporządzić mleczko drożdżowe z rozkruszonych drożdży i całej ilości mleka.
- Roztrzepać całe jaja z cukrem.

9. Do mąki dodać mleczko drożdżowe, masę jajowo-cukrową i sól. Połączyć składniki ręcznie lub przy użyciu miksera z mieszadłem hakowym.
10. Do ciasta drożdżowego dodać upłynniony tłuszcz, wyrobić do uzyskania jednolitej konsystencji.
11. Przeprowadzić fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości.
12. Nagrzać piec do temperatury 220 °C.
13. Upłynnić margarynę przeznaczoną do smarowania ciasta drożdżowego.
14. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na prostokąt o grubości około 1 cm.
15. Powierzchnię ciasta posmarować roztopionym tłuszczem, posypać cukrem kryształem wymieszanym z cynamonem a następnie ściśle zwinąć w rulon.
16. Pokroić rulon w plastry o szerokości około 2 cm (ilustracja 1.).



Ilustracja 1. Formowanie ciastek papataczy.

17. Ułożyć ciastka na blachach zachowując odstępy (ilustracja 2.). Odstawić ciastka do rozrostu końcowego na około 10÷15 minut.



Ilustracja 2. Uformowane ciastka papatacze

18. Wyrośnięte ciastka posmarować roztrzepanym jajem i wstawić do nagrzanego pieca.
19. Wypiekać ciastka w temperaturze 220 °C przez około 15÷20 minut, sprawdzając stopień wypieczenia patyczkiem.
20. Wypieczone papatacze wyjąć z pieca, odstawić do ostudzenia, ułożyć na półmisku/platerze i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– ciastka papatacze

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta, formowania oraz wypieku ciastek papataczy.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Receptura na 1 kg ciastek papataczy		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	g	
Mleko 3,2%	ml	
Cukier kryształ	g	
Margaryna zwykła	g	
Drożdże świeże prasowane	g	
Jajo klasa M	szt.	
Cynamon mielony	g	
Sól drobnoziarnista	g	
Margaryna zwykła (do smarowania ciasta drożdżowego)	g	
Cukier kryształ (do posypania ciasta drożdżowego)	g	
Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)	g	
Jajo (do smarowania powierzchni ciastek)	szt.	