

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Symbol kwalifikacji: **SPC.01**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut

SPC.01-01-26.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 1 sztukę tarty krucho-drożdżowej z masą serową i rozetą jabłkową zgodnie z zamieszczoną recepturą i instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 30 tart krucho-drożdżowych z masą serową i rozetą jabłkową, wypełniając tabelę 1.

Większość surowców niezbędnych do wykonania tarty masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Ilość cukru pudru i mąki pszennej do ciasta odważ samodzielnie.

Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość, Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki.

Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

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

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

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

Receptura na 1 sztukę tarty krucho-drożdżowej z masą serową i rozetą jabłkową		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto krucho-drożdżowe		
Drożdże świeże prasowane	g	10
Jajo (rozmiar M)	szt.	1
Mąka pszenna typ 500	g	350
Margaryna	g	200
Śmietana 18 %	ml	100
Cukier puder	g	20
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	20
Masa serowa		
Ser biały półtłusty	g	500
Jajo (rozmiar M)	szt.	2
Cukier puder	g	140
Rozeta jabłkowa		
Jabłko	g	300

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę pszenną do ciasta i cukier puder zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki. Odważanie należy wykonać po uzyskaniu zgody Przewodniczącego ZN.
2. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 °C.
3. Przeprowadzić obróbkę wstępną jaj (umyć, sprawdzić świeżość, wybić oddzielnie jajo do ciasta i jaja do masy serowej).
4. Sporządzić ciasto krucho-drożdżowe:
 - mąkę przesiać przez sito na stolnicę, posiekać z tłuszczem i cukrem pudrem za pomocą noża,
 - dodać jajo,
 - drożdże wymieszać ze śmietaną i połączyć z pozostałymi składnikami,
 - ciasto zarabiać nożem, na końcu wyrobić krótko rękoma.
5. Odstawić ciasto do schłodzenia na około 20 minut.
6. Do sera twarogowego dodać jaja, cukier puder, ucierać do połączenia składników.
7. Rozwałkować ciasto na grubość około 3÷4 mm. Ciasto po rozwałkowaniu powinno mieć kształt koła.
8. Blachę na tartę wyłożyć rozwałkowanym ciastem, wyrównać ranty formy (ilustracja 1). Ewentualne niewykorzystane ciasto zabezpieczyć w chłodziarni.



Ilustracja 1.

9. Na ciasto wylać równomiernie masę serową (ilustracja 2).



Ilustracja 2.

10. Jabłko umyć, podzielić na pół, usunąć gniazda nasienne i pokroić na cienkie półkrażki.
11. Półkrażki jabłka układać jedno na drugim w rozetę, zaczynając od zewnętrznej strony formy (ilustracja 3).



Ilustracja 3.

12. Na środku ułożyć mniejszą rozetę z półkrażków jabłkowych (ilustracja 4).



Ilustracja 4.

13. Piec na złoty kolor w temperaturze 180 °C przez ok. 50 minut, kontrolując stopień wypieczenia.

14. Upieczoną tartę przestudzić, przełożyć na plater/półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:

- tarta krucho-drożdżowa z masą serową i rozetą jabłkową,
- zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 30 sztuk tart krucho-drożdżowych z masą serową i rozetą jabłkową – tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta krucho-drożdżowego, sporządzania masy serowej, przygotowania jabłek do rozety jabłkowej, sporządzania i wypieku tarty krucho-drożdżowej z masą serową i rozetą z jabłek.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 30 sztuk tart z ciasta krucho-drożdżowego z masą serową i rozetą jabłkową

Receptura na 30 sztuk tart krucho-drożdżowych z masą serową i rozetą jabłkową		
Surowce	Jednostka miary	Ilość*
Ciasto krucho-drożdżowe		
Drożdże świeże prasowane	kg	
Jajo (rozmiar M)	szt.	
Mąka pszenna typ 500	kg	
Margaryna	kg	
Śmietana 18 %	l	
Cukier puder	kg	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	kg	
Masa serowa		
Ser biały półtłusty	kg	
Jajo (rozmiar M)	szt.	
Cukier puder	kg	
Rozeta jabłkowa		
Jabłko	kg	

**wyniki obliczeń zapisać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku*

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)