



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Arkusz zawiera informacje
prawnie chronione do momentu
rozpoczęcia egzaminu

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.01-01-23.01-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 3 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 1 kilogram faworków zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Wyrób gotowy zapakuj w 4 opakowania po 250 g każdy.

Większość surowców niezbędnych do wykonania faworków masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość mąki pszennej i cukru pudru odważ sam. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Zapakowane faworki wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Receptura na 1000 g faworków		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto zbijane		
Mąka pszenna typ 450	g	300
Mąka pszenna typ 450 (na podsypkę)	g	20
Śmietana 18%	g	100
Jajo klasy M	szt.	4
Spirytus	g	20
Sól	g	2
Olej (frytura) do smażenia	g	2000
Dekoracja		
Cukier puder	g	100

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę do dwóch oddzielnych pojemników oraz cukier puder zgodnie z recepturą.
2. Przygotować surowce do produkcji ciasta zbijanego:
 - a) wybić jaja rozdzielając żółtka od białek, sprawdzić ich świeżość,
 - b) przesiać mąkę przez sito.
3. Sporządzić ciasto zbijane:
 - a) do mąki dodać śmietanę, żółtka, spirytus i sól,
 - b) wyrabiać ciasto ręcznie do uzyskania gładkiej konsystencji,
 - c) ukształtować z ciasta kulę, zawinąć w folię i odstawić do lodówki na około 15 minut,
 - d) zbijać ciasto wałkiem przez około 10 minut do momentu pojawienia się pęcherzy.
4. Zawinąć ciasto w folię i schłodzić w lodówce przez około 20 minut.
5. Formować faworki:
 - a) rozwałkować ciasto jak najcieniej,
 - b) nożem lub radełkiem wykroić prostokąty o wymiarach około 10 cm x 3 cm,
 - c) każdy prostokąt naciąć wzdłuż pośrodku, następnie przełożyć jednym końcem przez nacięty otwór, uformować jak na ilustracji.



6. Przygotować urządzenie/sprzęt do smażenia i rozgrzać w nim olej do temperatury 160 ± 180 °C (sprawdzić temperaturę termometrem).
7. Smażyć faworki z obu stron na złoty kolor, następnie układać na ręczniku papierowym do odsączenia nadmiaru tłuszczu.
8. Wystudzone faworki oprószyć przesianym cukrem pudrem i zapakować w 4 opakowania po 250 g (± 5 g) każdy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– faworki

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta zbijanego, formowania i smażenia faworków oraz ich dekorowania.