

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.03**
Numer zadania: **02**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut.

SPC.03-02-23.06-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 przekaż 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 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

Na podstawie zamieszczonej receptury na 20 sztuk, wykonaj 10 sztuk bułek ślimaków z węzelkiem 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 bułek ślimaków z węzelkiem		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	1400
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	60
Drożdże świeże prasowane	g	80
Sól drobnoziarnista	g	20
Cukier kryształ	g	20
Woda wodociągowa	g	800
Olej (do smarowania blach)	g	40

Instrukcja technologiczna

1. Obliczyć i odważyć/odmierzyć surowce na 10 sztuk bułek.
2. Przesiać mąkę pszenną przez sito,
3. Podgrzać wodę do temperatury 35 °C,
4. Rozpuścić w części wody sól i cukier.
5. Przygotować mleczko drożdżowe z pozostałej ilości wody i drożdży.
6. Sporządzić ręcznie lub przy użyciu miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową (wyregulować konsystencję ciasta wodą lub mąką).
7. Przeprowadzić fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości.
8. Przygotować blachy przez natłuszczenie olejem.
9. Zważyć całkowitą masę ciasta i podzielić na 10 kęsów porównywalnej wielkości.
10. Każdy kęs zaokrąglić, uformować linkę o długości około 40 cm (ilustracja 1).
11. Wykonać węzeł na jednej końcówce linki (ilustracja 2).
12. Zwinąć drugą końcówkę w kształt ślimaka (ilustracja 3).
13. Bułki poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
14. Przed wypiekiem posmarować dokładnie całą powierzchnię bułek wodą przy pomocy pędzelka.

15. Wypiek prowadzić w temperaturze 220 °C przez około 20÷30 minut do uzyskania złotobrazowej skórki, kontrolując stan wypieku.
16. Wypieczone bułki po lekkim przestudzeniu ułożyć na półmisku/talerzu i zostawić do oceny na stanowisku egzaminacyjnym.



Ilustracja 1. Uformowana linka



Ilustracja 2. Uformowany węzeł



Ilustracja 3. Zwinięty ślimak

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- bułki ślimaki z węzełkiem,

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową oraz dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek ślimaków węzełków.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Receptura na 10 sztuk bułek ślimaków z węzełkiem		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	
Drożdże świeże prasowane	g	
Sól drobnoziarnista	g	
Cukier kryształ	g	
Woda wodociągowa	g	
Olej (do smarowania blach)	g	