

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.03**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut.

SPC.03-01-22.06-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

**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 przekaz 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 10 sztuk bułek gwiazdek zgodnie z podaną recepturą i sposobem wykonania.

Surowce, z wyjątkiem mąki pszennej, zostały odważone zgodnie z recepturą. Gotowość do odważania mąki zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone bułki ułóż na talerzu lub paterze i pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

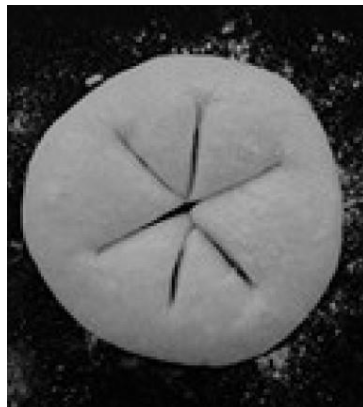
| <b>Receptura na 10 sztuk bułek gwiazdek</b> |                        |              |
|---------------------------------------------|------------------------|--------------|
| <b>Surowce/dodatki</b>                      | <b>Jednostka miary</b> | <b>Ilość</b> |
| mąka pszena luksusowa typ 550               | g                      | 500          |
| mąka pszena luksusowa typ 550 (na podsypkę) | g                      | 50           |
| drożdże świeże prasowane                    | g                      | 10           |
| sól                                         | g                      | 10           |
| woda                                        | ml                     | 350          |
| jajo (do smarowania powierzchni kęsów)      | szt.                   | 1            |
| mak (do posypania powierzchni kęsów)        | g                      | 50           |
| olej (do smarowania blach)                  | g                      | 20           |

**Sposób wykonania**

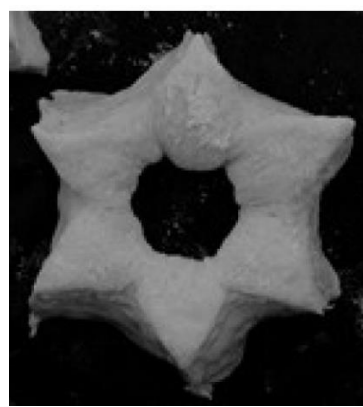
- Przygotować surowce do produkcji:
  - odważyć mąkę do dwóch osobnych naczyń zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki,
  - przesiać mąkę przez sito,
  - podgrzać wodę do temperatury 35 °C,
  - sporządzić mleczko drożdżowe,
  - wybić jajo sprawdzając jego świeżość.
- Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
- Przeprowadzić fermentację ciasta w komorze rozrostu w temperaturze 35 °C przez około 30 minut.
- Przygotować blachę do wypieku.
- Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów.
- Uformować kolejno 10 bułek gwiazdek w sposób pokazany na rysunkach:
  - zaokrąglić każdy kęs ciasta i lekko spłaszczyć (rys. 1),
  - na środku kęsa zrobić 6 przecięć (rys. 2),
  - wywinąć nacięcia od środka na zewnątrz i odwrócić (rys. 3),



rys. 1



rys. 2



rys. 3

7. Uformowane bułki ułożyć na blachę do wypieku i poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 30 minut.
8. Przed wypiekiem posmarować powierzchnię gwiazdek rozmańczonym jajem i posypać równomiernie makiem.
9. Wypiek prowadzić w temperaturze 220 °C do uzyskania złotobrazowej skórki przez około 25 minut.
10. Przystudzone bułki wyłożyć na talerz/paterę i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
11. Uporządkować stanowisko pracy.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:**

- bułki gwiazdki

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową, dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek gwiazdek z makiem.