



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Arkusz zawiera informacje
prawnie chronione do momentu
rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Symbol 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.03-02-25.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 5 stron 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 8 sztuk bułek cynamonowych zgodnie z recepturą i instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 16 sztuk bułek cynamonowych, wypełniając Tabelę 1.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość mąki pszennej i mleka odważ/odmierz samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

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, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 8 sztuk bułek cynamonowych		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Ciasto		
Mąka pszenna typ 500	g	500
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	20
Drożdże świeże prasowane	g	30
Mleko 2 %	ml	240
Cukier kryształ	g	50
Sól	g	6
Jajo (do ciasta)	szt.	1
Margaryna mleczna	g	30
Jajo (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	1
Olej rzepakowy (do smarowania blach)	ml	5
Nadzienie cynamonowe		
Margaryna mleczna (do smarowania rozwałkowanych kęsów ciasta)	g	30
Cukier kryształ	g	10
Cynamon	g	4

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę pszenną do ciasta i na podsypkę oraz odmierzyć mleko zgodnie z recepturą. Gotowość do odważania/odmierzenia zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
2. Przygotować surowce do produkcji:
 - przesiać mąkę przez sito,
 - podgrzać mleko do temperatury 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanego mleka,
 - rozpuścić w drugiej części mleka sól i cukier,
 - upłynnić margarynę do ciasta,
 - wybić jedno jajo sprawdzając jego świeżość.
3. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
4. Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 40 minut.
5. Przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji przez 10 minut.
6. Upłynnić margarynę przeznaczoną do smarowania rozwałkowanych kęsów ciasta.
7. Wymieszać cynamon z cukrem.
8. Przygotować blachy do wypieku przez natłuszczenie olejem.
9. Zważyć ciasto po wyrośnięciu i podzielić na kęsy o gramaturze 100 g.
10. Zaokrąglić każdy kęs ciasta i rozwałkować wałkiem na cienkie placki (Ilustracja 1.).
11. Posmarować powierzchnię rozwałkowanego placka upłynnioną margaryną i posypać mieszanką cynamonu z cukrem.
12. Ponacinać skrobką równomiernie każdy placek do około połowy wysokości (Ilustracja 2.).
13. Zwinąć każdy placek w rulon (Ilustracja 3.) i ułożyć na blachach, formując kształt podkowy (Ilustracja 4).
14. Poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
15. Uformowane bułki posmarować rozmąconym jajem.
16. Wypiekać w temperaturze 210 °C przez około 10÷15 minut, do uzyskania złotobrazowej skórki.
17. Przełożyć wypieczone bułki na półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Rozwałkowany kęs ciasta



Ilustracja 2. Placek nacięty, posmarowany margaryną i posypyany cynamonem z cukrem



Ilustracja 3. Zwijanie bułek



Ilustracja 4. Bułki układane w kształt podkowy



Ilustracja 5. Bułki po wypieku

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- bułki cyrmonowe,
- zapotrzebowanie surowcowe na 16 sztuk bułek cyrmonowych – Tabela 1.

oraz

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

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 16 sztuk bułek cynamonowych

Receptura na 16 sztuk bułek cynamonowych		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Ciasto		
Mąka pszenna typ 500	kg	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Mleko 2 %	l	
Cukier kryształ	kg	
Sól	kg	
Jajo (do ciasta)	szt.	
Margaryna mleczna	kg	
Jajo (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	
Olej rzepakowy (do smarowania blach)	l	
Nadzienie cynamonowe		
Margaryna mleczna (do smarowania rozwałkowanych kęsów ciasta)	kg	
Cukier kryształ	kg	
Cynamon	kg	

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)