

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Symbol 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.01-01-24.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 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 15 sztuk pomarańczowych wianuszków z lukrem zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 30 sztuk pomarańczowych wianuszków z lukrem, wypełniając Tabelę 1.

Na stanowisku pracy masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość mąki pszennej i masła odważ samodzielnie. Surowce nietrwale 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 15 sztuk pomarańczowych wianuszków z lukrem		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 450	g	180
Jajo klasy M	szt.	5
Sok pomarańczowy	ml	220
Masło 82%	g	100
Sól	g	2
Olej rzepakowy (do smażenia)	ml	1000
Olej rzepakowy (do smarowania)	ml	10
Lukier		
Sok pomarańczowy	ml	40
Cukier puder	g	120
Kandyzowana skórka pomarańczowa	g	10

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę pszenną i masło zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
2. Przesiać mąkę przez sito.
3. Sporządzić ciasto parzone:
 - zagotować sok pomarańczowy z masłem i solą,
 - wsypać mąkę do gotującego się soku, ucierać kulą do uzyskania jednolitej konsystencji, zaparzenia mąki,
 - odstawić masę do przestudzenia,
 - wybić jaja sprawdzając ich świeżość,
 - przestudzoną masę ucierać mikserem, dodawać stopniowo po 1 jajku do uzyskania konsystencji ciasta właściwej dla ciast formowanych.
4. Rozdrobnić kandyzowaną skórkę pomarańczową.
5. Sporządzić lukier z soku pomarańczowego, cukru pudru i kandyzowanej skórki pomarańczowej.
6. Posmarować olejem blat roboczy i rozłożyć na nim kwadraty z papieru do pieczenia.

7. Ciasto parzone przełożyć do worka cukierniczego zakończonego tyłką w kształcie gwiazdki o średnicy 12 mm.
8. Szprycować na kawałki papieru do pieczenia po jednym wianuszku z ciasta – Ilustracja 1.
9. Olej nagrzać do temperatury 180 °C kontrolując jego temperaturę termometrem.
10. Wkładać wianuszki z papierem do oleju, warstwą papieru do góry.
11. Odklejony od ciasta papier usunąć z oleju za pomocą szczypiec.
12. Wianuszki smażyć na złoty kolor z obu stron, po wyjęciu z oleju wyłożyć na ręcznik papierowy.
13. Ciepłe wianuszki zanurzać w lukrze (z jednej strony), pozostawić do ocieknięcia na kratce.
14. Gotowe wianuszki ułożyć na półmisku i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Uformowane wianuszki z ciasta parzonego (przed obróbką cieplną)

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- pomarańczowe wianuszki z lukrem,
- zapotrzebowanie surowcowe na 30 sztuk pomarańczowych wianuszków z lukrem – Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzanie ciasta, formowania, smażenia i dekorowania wianuszków pomarańczowych.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 30 sztuk pomarańczowych wianuszków z lukrem

Receptura na 30 sztuk pomarańczowych wianuszków z lukrem		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 450	g	
Jajo klasy M	szt.	
Sok pomarańczowy	ml	
Masło 82%	g	
Sól	g	
Olej rzepakowy (do smażenia)	ml	
Olej rzepakowy (do smarowania)	ml	
Lukier		
Sok pomarańczowy	ml	
Cukier puder	g	
Kandyzowana skórka pomarańczowa	g	

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

www.EgzaminZawodowy.info