

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.03-02-25.06-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 przekaz 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 5 sztuk bagietek z masłem czosnkowym zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Oblicz zapotrzebowanie na wybrane surowce do produkcji bagietek z masłem czosnkowym z 50 kilogramów mąki, wypełniając tabelę 1.

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

Przed przystąpieniem do odważania/odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Wyrób gotowy ułóż na półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 5 sztuk bagietek z masłem czosnkowym		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 650	g	1000
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	g	100
Woda	ml	650
Drożdże świeże prasowane	g	10
Sól	g	20
Masło czosnkowe	g	100

Uwaga! Ciasto na bagietki jest luźne i klejące.

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę pszenną do ciasta i na podsypkę w dwóch osobnych naważkach oraz odmierzyć wodę zgodnie z recepturą. Gotowość do odważania/odmierzania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
2. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę przez sito,
 - podgrzać wodę do temperatury 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanej wody,
 - rozpuścić w drugiej części wody sól.
3. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednородne ciasto pszenne metodą jednofazową.
4. Przeprowadzić fermentację ciasta w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C do podwojenia objętości.
5. Przygotować płaską blachę, wykładając papierem do pieczenia.
6. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blat roboczy podsypyany mąką, krótko przegniatać.
7. Zważyć ciasto, a następnie podzielić na 5 kęsów o jednakowej masie.
8. Uformować z odważonych kęsów wałki w kształcie bagietek.
9. Uformować rynienki z papieru do pieczenia.
10. Do uformowanych rynienek włożyć uformowane kęsy ciasta (Ilustracja 1).
11. Przeprowadzić końcową fermentację kęsów ciasta w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 10÷15 minut.
12. Zwilżyć wodą powierzchnię wyrośniętych kęsów ciasta.
13. Naciąć powierzchnię każdego kęsa ciasta nożem w 4 miejscach (Ilustracja 2).
14. Włożyć w każde nacięcie bagietki po łyżeczce masła czosnkowego.
15. Wypiekać bagietki przez około 10 minut w zaparowanym piecu w temperaturze 200 °C, a następnie bez zaparowania przez około 15 minut do uzyskania jasnożółtej skórki, kontrolując stopień wypieku.
16. Wyjąć bagietki z pieca, ostudzić.
17. Przełożyć ostudzone bagietki na półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Uformowane kęsy bagietek w rynienkach papierowych ułożone na blasze



Ilustracja 2. Nacięte kęsy bagietek

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- bagietki z masłem czosnkowym,
- zapotrzebowanie na wybrane surowce do produkcji bagietek z masłem czosnkowym z 50 kilogramów mąki - tabela 1

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową, formowania, rozrostu końcowego kęsów oraz wypieku bagietek z masłem czosnkowym.

Tabela 1. Zapotrzebowanie na wybrane surowce do produkcji bagietek z masłem czosnkowym z 50 kilogramów mąki

Surowce	Jednostka miary	Ilość surowców w stosunku do użytej mąki*
Mąka pszenna typ 650	kg	50,0
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	kg	
Woda	l	
Sól	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Masło czosnkowe	kg	

*Wyniki obliczeń zapisać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

www.EgzaminZawodowy.info