

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.01-01-24.01-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 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 1 sztukę baby drożdżowej – żyrafa zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 3 sztuk bab drożdżowych - żyrafa, wypełniając Tabelę 1.

Większość surowców niezbędnych do wykonania baby drożdżowej masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Ilość mąki pszennej, cukru kryształu i wody odważ samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

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

Wyrób gotowy pokrój na porównywalnej wielkości kawałki, 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.

| <b>Receptura na 1 sztukę baby drożdżowej – żyrafa</b> |                        |              |
|-------------------------------------------------------|------------------------|--------------|
| <b>Surowce/dodatki</b>                                | <b>Jednostka miary</b> | <b>Ilość</b> |
| Mąka pszenna typ 550                                  | g                      | 450          |
| Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)                    | g                      | 20           |
| Mleko 3,2%                                            | g                      | 225          |
| Margaryna                                             | g                      | 60           |
| Cukier kryształ                                       | g                      | 60           |
| Drożdże świeże prasowane                              | g                      | 20           |
| Jajo klasy L (do ciasta)                              | szt.                   | 1            |
| Kakao                                                 | g                      | 10           |
| Woda                                                  | g                      | 20           |
| Cukier puder (do posypania ciasta)                    | g                      | 10           |
| Jajo klasy L (do posmarowania powierzchni ciasta)     | szt.                   | 1            |

## Instrukcja technologiczna

1. Wyłożyć formę – keksówkę papierem do pieczenia.
2. Rozgrzać piec do temperatury 180 °C.
3. Odważyć mąkę pszenną do dwóch oddzielnych pojemników oraz cukier kryształ zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
4. Odmierzyć wodę.
5. Przesiać mąkę przez sito.
6. Upłynnić margarynę, odstawić do przestudzenia.
7. Podgrzać mleko do temperatury 30 °C.
8. Przygotować rozczyń z drożdży, cukru, mleka i trzech łyżek mąki.
9. Odstawić rozczyń do fermentacji do podwojenia objętości.
10. Wybić jaja do oddzielnych naczyń, sprawdzając ich świeżość.
11. Do mąki dodać jajo, rozczyń i zarobić ciasto. Następnie dodać upłynniony tłuszcz.
12. Przygotowane ciasto odstawić do wyrośnięcia, przykryć ścierką.
13. Zaparzyć kakao wodą, połączyć do uzyskania jednolitej konsystencji. Odstawić do wystudzenia.
14. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stół oprószony mąką, podzielić na dwie części porównywalnej wielkości.
15. Do jednej części dodać przygotowane kakao, wyrobić ciasto do uzyskania jednolitej konsystencji.
16. Ciasto jasne i ciemne podzielić nożem na 5 kawałków porównywalnej wielkości (ilustracja 1).



Ilustracja 1. Dzielenie ciasta.

17. Uformować każdy kawałek ciasta jasnego i ciemnego w wałek o długości odpowiadającej długości formy do pieczenia (ilustracja 2).



Ilustracja 2. Formowanie wałków z ciasta.

18. Jasne wałki ciasta rozwałkować płasko na cienkie płaty i zawinąć w nie ciemne wałki ciasta (ilustracje 3 i 4).



Ilustracja 3. Rozwałkowanie jasnego ciasta.



Ilustracja 4. Zawijanie wałków z ciemnego ciasta w rozwałkowane jasne ciasto.

19. Uformowane rulony ciasta ułożyć w keksówce, posmarować powierzchnię rozmąconym jajem.  
 20. Wypiekać w temperaturze 180 °C przez około 30-40 minut, kontrolując stopień wypieku za pomocą patyczka.  
 21. Upieczoną babę przestudzić, wyjąć z formy na kratkę, następnie posypać cukrem pudrem.  
 22. Babę pokroić, ułożyć na półmisku i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:**

- baba drożdżowa – żyrafa,
- zapotrzebowanie surowcowe na 3 sztuki baby drożdżowej – żyrafa - Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania i formowania ciasta oraz wypieku baby drożdżowej żyrafa.

**Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 3 sztuki baby drożdżowej – żyrafa**

| Receptura na 3 sztuki baby drożdżowej – żyrafa    |                 |       |
|---------------------------------------------------|-----------------|-------|
| Surowce/dodatki                                   | Jednostka miary | Ilość |
| Mąka pszenna typ 550                              | g               |       |
| Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)                | g               |       |
| Mleko 3,2%                                        | g               |       |
| Margaryna                                         | g               |       |
| Cukier kryształ                                   | g               |       |
| Drożdże świeże prasowane                          | g               |       |
| Jajo klasy L (do ciasta)                          | szt.            |       |
| Kakao                                             | g               |       |
| Woda                                              | g               |       |
| Cukier puder (do posypania ciasta)                | g               |       |
| Jajo klasy L (do posmarowania powierzchni ciasta) | szt.            |       |

**Miejsce na obliczenia** (nie podlegają ocenie)

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.EgzaminZawodowy.info)