



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Arkusz zawiera informacje
prawnie chronione do momentu
rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Symbol 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.03-01-24.06-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 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 10 sztuk bułek maślanych z makiem zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 40 sztuk bułek maślanych z makiem, wypełniając Tabelę 1.

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

Przed przystąpieniem do odważania/odmierzania 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 10 sztuk bułek maślanych z makiem		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	500
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	30
Drożdże świeże prasowane	g	30
Mleko 2%	ml	250
Cukier kryształ	g	50
Sól	g	6
Margaryna	g	40
Jajo klasy M (do ciasta)	szt.	1
Jajo klasy M (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	1
Mak niebieski sypki (do posypania powierzchni półproduktów)	g	15
Olej rzepakowy (do smarowania blach)	ml	5

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę pszenną do ciasta i na podsypkę (w dwóch osobnych naważkach) oraz drożdże. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
2. Odmierzyć mleko, gotowość do odmierzania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
3. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę przez sito,
 - podgrzać mleko do temperatury 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanego mleka,
 - rozpuścić w pozostałej części mleka sól i cukier,
 - upłynnić margarynę przez podgrzanie do temperatury 40 °C,
 - wybrać 2 jaja do oddzielnych naczyń sprawdzając ich świeżość.
4. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednolite ciasto pszenne metodą jednofazową.
5. Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości (około 30 minut).
6. Przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji przez 15÷20 minut.
7. Przygotować blachy przez natłuszczenie olejem.
8. Zważyć ciasto po wyrośnięciu i podzielić na 10 równych kęsów.
9. Każdy kęs ciasta zaokrąglić i uformować kuliste bułki.
10. Spłaszczyć dłonią wszystkie bułki (Ilustracja 1.).
11. Ułożyć bułki na blachach i poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
12. Przed wypiekiem posmarować dokładnie całą powierzchnię bułek rozmaconym jajem i posypać równomiernie makiem.
13. Wypiek prowadzić w temperaturze 210 °C do uzyskania złotobrazowej skórki przez około 15÷20 minut.
14. Ostudzone bułki przełożyć na półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Uformowana bułka

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- bułki maślane z makiem,
- zapotrzebowanie surowcowe na 40 sztuk bułek maślanych z makiem – Tabela 1.

oraz

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

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 40 sztuk bułek maślanych z makiem

Receptura na 40 sztuk bułek maślanych z makiem		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	kg	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Mleko 2%	l	
Cukier kryształ	kg	
Sól	kg	
Margaryna	kg	
Jajo klasy M (do ciasta)	szt.	
Jajo klasy M (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	
Mak niebieski sypki (do posypania powierzchni półproduktów)	kg	
Olej rzepakowy (do smarowania blach)	l	

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

www.EgzaminZawodowy.info