



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Arkusz zawiera informacje
prawnie chronione do momentu
rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie 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.01-01-21.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2021

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 3 strony 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

Korzystając z podanej Receptury i Instrukcji technologicznej wykonaj 12 sztuk muffin czekoladowych z kremem półtłustym czekoladowym.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą. Surowce i półprodukty nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wyrób gotowy ułóż na podłużnym talerzu lub półmisku i pozostaw na stanowisku do oceny.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Receptura na 12 sztuk muffin czekoladowych z kremem półtłustym czekoladowym		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Muffiny czekoladowe		
mąka pszenna typ 450	g	300
margaryna	g	150
cukier kryształ	g	160
jaja (3 szt.)	g	150
mleko świeże 2%	ml	160
kakao naturalne	g	20
proszek do pieczenia	g	12
czekolada gorzka	g	100
sól		szczypta
Krem półtłusty czekoladowy		
mleko świeże 2%	ml	300
mąka pszenna typ 450	g	30
żółtka (3 szt.)	g	60
cukier kryształ	g	80
cukier wanilinowy	g	10
kakao naturalne	g	20
masło	g	150
Dekoracja		
migdały w płatkach	g	50

Instrukcja technologiczna

1. Piekarnik lub piec rozgrzać do temperatury 180°C.
2. Przygotować surowce do produkcji kremu półtłustego czekoladowego:
 - a. wybić jaja, sprawdzając ich świeżość i rozdzielając białko od żółtka,
 - b. białka zabezpieczyć w pojemniku i odstawić do lodówki – nie będą potrzebne,
 - c. przesiać mąkę razem z kakao.

3. Sporządzić krem gotowany:
 - a. żółtka utrzeć z dodatkiem 50% ilości cukru przewidzianej recepturą i cukrem wanilinowym na puszystą masę w większym garnku,
 - b. do utartej mieszaniny dodać mąkę z kakao ciągle ucierając do uzyskania jednolitej masy,
 - c. zagotować mleko z pozostałą częścią cukru w rondelku, następnie wlać cienkim strumieniem do otrzymanej masy żółtkowo-cukrowo-mącznej nie przerywając ucierania, do uzyskania jednolitej konsystencji,
 - d. ogrzewać masę do momentu zagotowania (minimum 1,5 minuty) do zgęstnienia, nie dopuszczając do przypalenia,
 - e. ochłodzić masę do temperatury poniżej 18°C.
4. Przygotować surowce do produkcji muffin:
 - a. połączyć mąkę, kakao i proszek do pieczenia w jednej misce, przesiać,
 - b. margarynę rozpuścić i ostudzić,
 - c. wybić 3 całe jaja sprawdzając ich świeżość,
 - d. czekoladę zetrzeć na tarce o średnich oczkach,
 - e. zrumienić płatki migdałowe na patelni, nie dopuszczając do przypalenia.
5. Sporządzić ciasto na muffiny czekoladowe:
 - a. jaja ubić z cukrem na puszystą masę, następnie dodać mleko i rozpuszczoną margarynę, całość połączyć,
 - b. partiami dodawać przesiane składniki sypkie, wymieszać,
 - c. na koniec dodać startą czekoladę.
6. Uformować i wypiec muffiny:
 - a. foremki na muffiny wyłożyć papilotkami, wypełnić ciastem do $\frac{3}{4}$ objętości przy pomocy worka cukierniczego zakończonego gładkim zdobnikiem,
 - b. wypiekać w temperaturze 180°C około 25 minut – sprawdzić patyczkiem stopień wypieczenia ciasta,
 - c. wyjąć z foremek i wystudzić.
7. Dokończyć sporządzanie kremu półtłustego czekoladowego:
 - a. masło utrzeć mikserem,
 - b. do utartego tłuszczu dodawać partiami przygotowany wcześniej i wystudzony krem gotowany, dokładnie połączyć,
 - c. krem przełożyć do worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem.
8. Udekorować muffiny kremem jednolicie w całej partii, wykończyć posypując zrumienionymi płatkami migdałowymi.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– muffiny czekoladowe z kremem półtłustym czekoladowym (12 sztuk)

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta na muffiny i wypieku, sporządzania kremu półtłustego czekoladowego oraz dekorowania muffin.