

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**

Numer zadania: **03**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.01-03-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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 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

Na podstawie receptury na 1,5 kilograma, wykonaj 0,5 kilograma ciastek cynamonowych zgodnie z instrukcją technologiczną.

Stanowisko egzaminacyjne jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ samodzielnie. Surowce i półprodukty nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce, jaja są zdezynfekowane.

Wyrób gotowy ułóż na tacy papierowej 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.

Receptura na 1,5 kg ciastek cynamonowych		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	g	900
Margaryna zwykła	g	300
Cukier kryształ	g	225
Mąka ziemniaczana	g	150
Jajo klasy L	szt.	6
Cynamon mielony	g	45
Proszek do pieczenia	g	27
Cukier kryształ (do posypania ciastek)	g	225

Instrukcja technologiczna

1. Wyłożyć blachy papierem do pieczenia.
2. Obliczyć i odważyć surowce na 0,5 kg ciastek.
3. Rozgrzać piec do temperatury 180 °C.
4. Przesiać mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia i cynamon przez sito, połączyć składniki.
5. Wybić jaja sprawdzając ich świeżość.
6. Napowietrzyć margarynę, następnie dodać do niej cukier cały czas ucierając.
7. Do margaryny z cukrem dodawać stopniowo jaja, nadal ucierając masę.
8. Do masy tłuszczowo-cukrowo-jajowej dodać mieszankę mąki z proszkiem do pieczenia i cynamonem.
9. Dokładnie połączyć wszystkie składniki ręcznie lub przy użyciu miksera/ubijaczki.
10. Sporządzone ciasto wyjąć na stół i rozwałkować na płat o kształcie prostokąta, o grubości ok. 0,5 cm.

11. Pokroić ciasto nożem/gładkim radełkiem na kwadraty o boku ok. 6÷8 cm (wykorzystać linijkę), a następnie na trójkąty (ilustracja 1.). Z pozostałych okrawków wyrobić ciasto na gładka kulę i postępować zgodnie z punktem 10.
12. Powierzchnię uformowanych ciastek lekko zwilżyć wodą za pomocą pędzelka i posypać równomiernie cukrem kryształem.



Ilustracja 1. Wygląd ciastek po krojeniu nożem/gładkim radełkiem

13. Ciastka przełożyć na blachy za pomocą noża/łopatki zachowując odstęp ok. 1 cm od siebie.
14. Wypiekać w temperaturze 180 °C przez około 12÷15 minut, kontrolując stopień wypieku.
15. Wypieczone ciastka przestudzić.
16. Odważyć 0,5 kg ciastek na tacy papierowej i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny, ewentualne pozostałe ciastka ułożyć na talerzu.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- ciastka cynamonowe

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta, formowania i wypieku ciastek cynamonowych.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Receptura na 0,5 kg ciastek cynamonowych		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	g	
Margaryna zwykła	g	
Cukier kryształ	g	
Mąka ziemniaczana	g	
Jajo klasy L	szt.	
Cynamon mielony	g	
Proszek do pieczenia	g	
Cukier kryształ (do posypania ciastek)	g	