

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Symbol kwalifikacji: **SPC.01**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.01-02-24.01-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 rolady biszkoptowo-tłuszczowej – żyrafa zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 4 sztuk rolady - żyrafa, wypełniając Tabelę 1.

Większość surowców niezbędnych do wykonania rolady masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Ilość żelatyny i oleju odważ samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Przed przystąpieniem do odważania 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 1 sztukę rolady biszkoptowo-tłuszczowej – żyrafa		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 450	g	120
Woda wodociągowa	g	80
Cukier kryształ	g	72
Jajo klasy M	szt.	5
Olej rzepakowy (do ciasta)	g	45
Olej rzepakowy (do wysmarowania papieru do pieczenia)	g	5
Kakao	g	40
Proszek do pieczenia	g	2
Śmietanka 30%	ml	330
Żelatyna instant	g	12
Woda do rozpuszczenia żelatyny	g	60
Cukier puder	g	20
Banan świeży	szt.	2

Instrukcja technologiczna

1. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.
2. Rozgrzać piec do temperatury 180 °C.
3. Odważyć żelatynę oraz olej do ciasta i wysmarowania papieru do pieczenia zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
4. Porcję cukru kryształu podzielić na dwie równe części.
5. Rozbić jaja sprawdzając ich świeżość.
6. Oddzielić żółtka od białek.
7. Przesiać mąkę i kakao przy użyciu sita do dwóch oddzielnych misek.
8. Żółtka utrzeć z jedną częścią cukru kryształu na puszystą masę.
9. Do napowietrzonej masy żółtkowo-cukrowej dodawać partiami: mąkę, proszek do pieczenia, wodę oraz olej, sporządzić ciasto przy użyciu miksera.
10. Białka ubić z drugą częścią cukru na sztywną pianę, połączyć z ciastem i delikatnie wymieszać łyżką.
11. Wysmarować olejem papier do pieczenia przygotowany do wylania ciasta.
12. Do worka cukierniczego zakończonego okrągłą tyłką przełożyć 6 łyżek ciasta i wycisnąć kontury cętek skóry żyrafy (ilustracja 1).



Ilustracja 1. Wyciśnięte ciasto jasne (tworzenie cętek).

13. Wypiekać ciasto przez 3 minuty w nagrzanym piekarniku. Po wyjęciu przestudzić.
14. Do pozostałego ciasta dodać kakao, delikatnie połączyć składniki. Na wypieczone kontury ciasta jasnego wylać ciasto ciemne i równomiernie rozprowadzić po całej powierzchni papieru przykrywając biały wzór (ilustracje 2 i 3).



Ilustracja 2. Wylewanie ciemnego ciasta na jasne.



Ilustracja 3. Rozprowadzone ciemne ciasto przed pieczeniem.

15. Ciasto ponownie wypiekać w temperaturze 180 °C przez 12÷15 minut, kontrolując stopień wypieku.
16. Upieczony blat wyłożyć na czysty arkusz papieru do pieczenia, zwinąć natychmiast wzdłuż dłuższego boku w taki sposób, aby wzór cętek żyrafy był widoczny po zewnętrznej stronie.
17. Zrolowane ciasto odłożyć do wystudzenia.
18. Upłynnić żelatynę poprzez zalanie gorącą wodą, dokładnie wymieszać i ostudzić.
19. Śmietankę ubić z cukrem pudrem na sztywno przy użyciu miksera, pod koniec ubijania dodać rozpuszczoną żelatynę.
20. Rozwinięty blat ciasta posmarować kremem bita śmietana.

21. Obrane, całe banany ułożyć przy dłuższej krawędzi blatu i ciasno zwinąć roladę.
22. Roladę owinać papierem do pieczenia i wstawić do lodówki na kilkanaście minut.
23. Roladę pokroić, ułożyć na półmisku i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 4. Uformowana i wyporcjonowana rolada.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- rolada biszkoptowo-tłuszczowa – żyrafa,
- Zapotrzebowanie surowcowe na 4 sztuki rolady biszkoptowo-tłuszczowej – żyrafa - Tabela 1.

oraz
przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, wypieku blatu i formowania rolady biszkoptowo-tłuszczowej - żyrafa.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 4 sztuki rolady biszkoptowo-tłuszczowej – żyrafa

Receptura na 4 sztuki rolady biszkoptowo-tłuszczowej - żyrafa		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 450	g	
Woda wodociągowa	g	
Cukier kryształ	g	
Jajo klasy M	szt.	
Olej rzepakowy (do ciasta)	g	
Olej rzepakowy (do wysmarowania papieru do pieczenia)	g	
Kakao	g	
Proszek do pieczenia	g	
Śmietanka 30%	ml	
Żelatyna instant	g	
Woda do rozpuszczenia żelatyny	g	
Cukier puder	g	
Banan świeży	szt.	

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie).