

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.01-02-25.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 4 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

Wykonaj 18 sztuk ptysiów z kruszonką, frużeliną borówkową i kremem bita śmietana zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Na stanowisku pracy masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość mąki pszennej do ciasta parzonego odważ samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce/zamrażalniku. Jaja są zdezynfekowane.

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

Wyrób gotowy ułóż na półmiskach 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 organizacji i ergonomii pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 18 sztuk ptysiów z kruszonką, frużeliną borówkową i kremem bita śmietana		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Kruszonka		
Mąka pszenna typ 450	g	50
Cukier trzcinowy	g	50
Masło 82 %	g	40
Ciasto parzone		
Woda	ml	60
Mleko 2 %	g	60
Masło 82 %	g	50
Sól	g	1
Cukier kryształ	g	4
Mąka pszenna typ 450	g	75
Jajo klasy L	szt.	2
Olej rzepakowy (do przyklejenia papieru do pieczenia do blachy)	ml	10
Frużelina borówkowa		
Borówki amerykańskie mrożone	g	250
Cukier kryształ	g	6
Sok z cytryny	ml	15
Woda	ml	15
Skrobia ziemniaczana	g	10
Krem bita śmietana		
Śmietanka 30 %	ml	500
Cukier puder	g	18
Fix do śmietany	g	18

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę pszenną do ciasta parzonego zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
2. Przeprowadzić obróbkę wstępną jaj (umyć, sprawdzić świeżość wybijając pojedyncze jajo do osobnego naczynia).
3. Schłodzić śmietankę.
4. Sporządzić kruszonkę:
 - przesiać mąkę przez sito na stolnicę/matę silikonową,
 - dodać tłuszcz i cukier trzcinowy, posiekać,
 - połączyć składniki, krótko wyrobić ciasto,
 - rozwałkować ciasto pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość około 2 mm,
 - kruszonkę włożyć do zamrażalnika na około 0,5 godziny,
 - za pomocą okrągłego wykrawacza o średnicy około 4 cm wyciąć z ciasta krążki,
 - pozostałą kruszonkę zabezpieczyć w warunkach chłodniczych.
5. Ustawić temperaturę w piekarniku na 190 °C w trybie góra dół (dla piekarnika z termoobiegiem 170÷180 °C).
6. Sporządzić ciasto parzone:
 - przesiać mąkę przez sito,
 - wodę, mleko, masło, sól i cukier kryształ zagotować,
 - dodać mąkę, wymieszać trzepaczką różgową,
 - podgrzewać, ciągle mieszając łyżką do zaparzenia mąki - gotowe ciasto powinno być gładkie, szkliste i odchodzić od ścianek garnka,
 - wystudzić ciasto do temperatury około 70 °C,
 - ciasto mieszać mikserem dodając stopniowo jaja do uzyskania konsystencji właściwej dla ciast formowanych,
 - gotowe ciasto przełożyć do rękawa cukierniczego zakończonych okrągłą tyłką o średnicy około 10 mm.
 - szprycować ptysie o średnicy około 4 cm na blachę wysmarowaną olejem i wyłożoną papierem do pieczenia.
7. Na każdym uformowanym ptysiu położyć krążek kruszonki.
8. Wstawić blachę do nagrzanego piekarnika. Po wyrośnięciu i lekkim zrumienieniu ptysiów temperaturę należy obniżyć o 20 °C i piec około 30 minut do ich wysuszenia, kontrolując stopień wypieku. Upieczone ptysie pozostawić do całkowitego wystudzenia na kratce.
9. W garnku umieścić borówki, sok z cytryny i cukier. Gotować do uzyskania miękkiej konsystencji owoców, połączyć z zawiesiną ze skrobi ziemniaczanej i wody, doprowadzić do wrzenia i gotować przez około 2 minuty do momentu zgęstnienia frużeliny, ostudzić, przełożyć do rękawa cukierniczego.
10. Przekroić korpusy nożem piłką.
11. Śmietankę ubić z dodatkiem cukru pudru i fixu do śmietanki, przełożyć do rękawa cukierniczego zakończonych tyłką - gwiazdką o średnicy około 10 mm.
12. Nappełnić dolną część korpusu frużeliną, następnie kremem bita śmietana i przykryć górną częścią korpusu.
13. 15 ptysi ułożyć na półmisku i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny. Pozostałe ptysie zabezpieczyć w warunkach chłodniczych.



Ilustracja 1. Krążki kruszonki



Ilustracja 2. Uformowane ptysie z kruszonką



Ilustracja 3. Wypieczone ptysie



Ilustracja 4. Przekrojony korpus



Ilustracja 5. Rozeta z bitej śmietany



Ilustracja 6. Wyrób gotowy

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- ptysie z kruszonką,
- ptysie z frużeliną borówkową i kremem bita śmietana

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta parzonego, formowania ptysi z kruszonką, wypieku, napełniania frużeliną i dekorowania kremem bita śmietana.

