

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Symbol kwalifikacji: **SPC.01**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut

SPC.01-02-26.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 1 sztukę ciasta pleśniak z jabłkami zgodnie z zamieszczoną recepturą i instrukcją technologiczną. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 3 ciast pleśniak z jabłkami, wypełniając tabelę 1.

Większość surowców niezbędnych do wykonania ciasta pleśniak z jabłkami masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Ilość cukru kryształu i kakao do ciasta półkruchego odważ samodzielnie.

Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość, Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki.

Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wyrób gotowy wraz z arkuszem egzaminacyjnym pozostaw na stanowisku pracy do oceny.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, bhp, ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 1 sztukę ciasta pleśniak z jabłkami		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto półkruche		
Mąka pszenna typ 450 (do ciasta)	g	400
Mąka pszenna typ 450 (na podsypkę)	g	20
Proszek do pieczenia	g	12
Margaryna	g	250
Żółtko jaja (rozmiar M)	szt.	4
Śmietana 18 %	g	50
Cukier kryształ	g	50
Kakao	g	10
Dżem z czarnej porzeczki	g	400
Masa jabłkowa		
Jabłko	g	1100
Cukier kryształ	g	30
Cynamon	g	5
Mąka pszenna typ 450	g	10
Mąka ziemniaczana	g	10
Beza		
Białko jaja (rozmiar M)	szt.	4
Cukier kryształ	g	200

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć cukier kryształ i kakao do ciasta półkruchego zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki. Odważanie należy wykonać po uzyskaniu zgody Przewodniczącego ZN.
2. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 °C.
3. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia.
4. Przeprowadzić obróbkę wstępną jaj (umyć, sprawdzić świeżość, wybijając pojedyncze jajo do osobnego naczynia, oddzielając żółtka od białek).
5. Sporządzić ciasto:
 - przesiać mąkę pszenną i proszek do pieczenia na stolnicę,
 - posiekać za pomocą noża margarynę, mąkę pszenną, cukier kryształ, proszek do pieczenia oraz żółtka,
 - zarobić krótko ciasto, konsystencję regulować ewentualnym dodatkiem śmietany.
6. Niewykorzystaną śmietanę zabezpieczyć w chłodziarce.
7. Podzielić ciasto na 4 części porównywalnej wielkości, do jednej części dodać kakao i wyrobić ciasto.
8. Połączyć 2 części jasnego ciasta i krótko przerobić.
9. Schłodzić wszystkie części ciasta w chłodziarce przez około 20 minut.
10. Przeprowadzić obróbkę wstępną jabłek (umyć, obrać).
11. Jabłka rozdrobnić na tarce o grubych oczkach, odcisnąć nadmiar soku.
12. Do jabłek dodać cukier kryształ, mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną i cynamon. Całość wymieszać.
13. Rozwałkować największą część ciasta jasnego do wielkości blachy, następnie wyłożyć nim formę.
14. Na cieście rozsmarować równomiernie dżem z czarnej porzeczki.
15. Ciasto z kakao zetrzeć na tarce o grubych oczkach na całą powierzchnię rozsmarowanego dżemu.
16. Na ciasto ciemne rozłożyć równomiernie masę jabłkową.
17. Ubić białka jaj z cukrem na sztywno i wyłożyć na masę jabłkową.
18. Na warstwę bezy zetrzeć na tarce o grubych oczkach pozostałą część ciasta jasnego.
19. Wypiekać ciasto w temperaturze 180 °C przez ok. 50 minut, kontrolując stopień wypieczenia.
20. Pozostawić upieczone ciasto w blasze na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:

- ciasto pleśniak z jabłkami,
- zapotrzebowanie surowcowe na 3 sztuki ciasta pleśniak z jabłkami – tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta, masy jabłkowej i bezy oraz wypieku ciasta pleśniak z jabłkami.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 3 sztuk ciasta pleśniak z jabłkami

Receptura na 3 sztuki ciasta pleśniak z jabłkami		
Surowce	Jednostka miary	Ilość*
Ciasto półkruche		
Mąka pszenna typ 450 (do ciasta)	kg	
Mąka pszenna typ 450 (na podsypkę)	kg	
Proszek do pieczenia	kg	
Margaryna	kg	
Żółtko jaja (rozmiar M)	szt.	
Śmietana 18 %	kg	
Cukier kryształ	kg	
Kakao	kg	
Dżem z czarnej porzeczki	kg	
Masa jabłkowa		
Jabłko	kg	
Cukier kryształ	kg	
Cynamon	kg	
Mąka pszenna typ 450	kg	
Mąka ziemniaczana	kg	
Beza		
Białko jaja (rozmiar M)	szt.	
Cukier kryształ	kg	

**wyniki obliczeń zapisać z dokładnością do trzech miejsc po przecinku*

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)