

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**  
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.03**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut.

SPC.03-01-22.06-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

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 zapisz 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 10 sztuk bułek gwiazdek zgodnie z podaną recepturą i sposobem wykonania.

Surowce, z wyjątkiem mąki pszennej, zostały odważone zgodnie z recepturą. Gotowość do odważania mąki zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Surowce nietrwale są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone bułki ułóż na talerzu lub paterze i pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

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

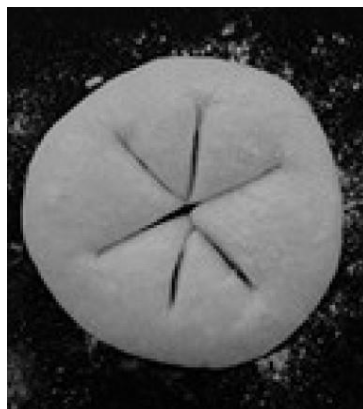
Receptura na 10 sztuk bułek gwiazdek		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
mąka pszenka luksusowa typ 550	g	500
mąka pszenka luksusowa typ 550 (na podsypkę)	g	50
drożdże świeże prasowane	g	10
sól	g	10
woda	ml	350
jajo (do smarowania powierzchni kęsów)	szt.	1
mak (do posypania powierzchni kęsów)	g	50
olej (do smarowania blach)	g	20

## Sposób wykonania

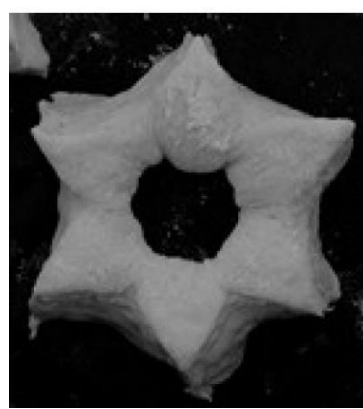
- Przygotować surowce do produkcji:
  - odważyć mąkę do dwóch osobnych naczyń zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki,
  - przesiać mąkę przez sito,
  - podgrzać wodę do temperatury 35 °C,
  - sporządzić mleczko drożdżowe,
  - wybić jajo sprawdzając jego świeżość.
- Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
- Przeprowadzić fermentację ciasta w komorze rozrostu w temperaturze 35 °C przez około 30 minut.
- Przygotować blachę do wypieku.
- Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów.
- Uformować kolejno 10 bułek gwiazdek w sposób pokazany na rysunkach:
  - zaokrąglić każdy kęs ciasta i lekko spłaszczyć (rys. 1),
  - na środku kęsa zrobić 6 przecięć (rys. 2),
  - wywinąć nacięcia od środka na zewnątrz i odwrócić (rys. 3),



rys. 1



rys. 2



rys. 3

7. Uformowane bułki ułożyć na blachę do wypieku i poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 30 minut.
8. Przed wypiekiem posmarować powierzchnię gwiazdek rozmańczonym jajem i posypać równomiernie makiem.
9. Wypiek prowadzić w temperaturze 220 °C do uzyskania złotobrązowej skórki przez około 25 minut.
10. Przystudzone bułki wyłożyć na talerz/paterę i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
11. Uporządkować stanowisko pracy.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:**

- bułki gwiazdki

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową, dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek gwiazdek z makiem.