

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.03-01-23.06-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 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 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

Na podstawie zamieszczonej receptury na 20 sztuk, wykonaj 10 sztuk bułek tureckich zgodnie z instrukcją technologiczną.

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

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.

Receptura na 20 sztuk bułek tureckich		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 650	g	1000
Mąka pszenna typ 650 (do oprószenia ciasta)	g	60
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	g	40
Drożdże świeże prasowane	g	80
Miód sztuczny	g	200
Masło 82%	g	80
Mleko 3,2%	ml	400
Woda	ml	80
Kawa zbożowa	g	40
Sól drobnoziarnista	g	10
Rodzyнки	g	200
Jajo klasy L (do ciasta)	szt.	2
Jajo klasy L (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	2

Instrukcja technologiczna

1. Obliczyć i odważyć/odmierzyć surowce na 10 sztuk bułek.
2. Przesiać mąkę przez sito.
3. Upłynnić masło przez podgrzanie do temperatury nie przekraczającej 40 °C.
4. Podgrzać wodę do temperatury nie przekraczającej 40 °C, rozpuścić w niej sól.
5. Podgrzać mleko do temperatury 35÷40 °C.
6. Rozprowadzić w podgrzanym mleku miód sztuczny, a następnie drożdże do uzyskania jednorodnej zawiesiny.
7. Wybić jaja do dwóch oddzielnych naczyń sprawdzając ich świeżość, roztrzepać trzepaczką.
8. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową dodając na końcu rodzynki.
9. Oprószyć ciasto mąką i przeprowadzić fermentację do zwiększenia dwukrotnie objętości przez około 20÷30 minut.
10. Przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji przez około 15÷20 minut.
11. Ustawić temperaturę pieca na 190 °C.
12. Przygotować blachy do wypieku wykładając je papierem do pieczenia.
13. Zważyć ciasto po wyrośnięciu i podzielić na 10 równych kęsów.
14. Uformować kolejno 10 bułek tureckich:
 - zaokrąglić kęsy ciasta i uformować bułki o kulistym kształcie,
 - spłaszczyć delikatnie dłonią każdą bułkę.
15. Ułożyć bułki na blachach i poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20÷30 minut.
16. Przed wypiekiem posmarować powierzchnię bułek rozmąconym jajem.
17. Wypiek prowadzić w temperaturze 190 °C do uzyskania złotobrazowej skórki.
18. Ostudzone bułki wyłożyć na półmisek/talerz i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- bułki tureckie

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania i fermentacji ciasta, dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek tureckich.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Receptura na 10 sztuk bułek tureckich		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 650		
Mąka pszenna typ 650 (do oprószenia ciasta)		
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)		
Drożdże świeże prasowane		
Miód sztuczny		
Masło 82%		
Mleko 3,2%		
Woda		
Kawa zbożowa		
Sól droбноziarnista		
Rodzynki		
Jajo klasy L (do ciasta)		
Jajo klasy L (do smarowania powierzchni bułek)		

