

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.03**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut.

SPC.03-02-23.01-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 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 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 10 sztuk bułek orkiszowych zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Surowce, za wyjątkiem mąki orkiszowej i mleka, zostały odważone/odmierzone zgodnie z recepturą.

Gotowość do odważania mąki zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Surowce nietrawne są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone bułki ułóż na talerzu lub półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Receptura na 10 sztuk bułek orkiszowych		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka orkiszowa pełnoziarnista	g	250
Mąka pszenna typ 450	g	50
Drożdże świeże prasowane	g	20
Mleko 0,5%	ml	200
Cukier kryształ	g	5
Sól	g	3
Olej	ml	30
Ziarna słonecznika łuskanego (do posypania bułek)	g	15
Mąka pszenna typ 450 (na podsypkę)	g	30
Jajo (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	1
Olej (do smarowania blach)	ml	5

Instrukcja technologiczna

- Przygotować surowce:
 - odważyć mąkę orkiszową zgodnie z recepturą - gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki,
 - mąkę orkiszową przesiać na grubym sicie, a pszenną na drobnym,
 - odmierzyć mleko, a następnie podgrzać do temperatury 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanego mleka,
 - rozpuścić w drugiej części mleka sól i cukier,
 - wybić jajo, sprawdzając jego świeżość.
- Sporządzić rozczyń z mleczka drożdżowego i 75 g mąki orkiszowej.
- Przeprowadzić fermentację rozczyń przez 30 minut.
- Sporządzić ręcznie lub przy użyciu miksera/miesiarki jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne, dodając do rozczyń pozostałe ilości mąk, roztwór soli i cukru oraz olej.
- Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości.
- Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów za pomocą wagi.
- Z każdego kęsa uformować okrągłe bułki, ułożyć na blachach i poddać rozrostowi w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
- Przed wypiekiem powierzchnię półproduktów posmarować rozmaconym jajem oraz posypać ziarnami

słonecznika.

9. Wypiek prowadzić w temperaturze 180 °C przez około 15÷20 minut do uzyskania złotobrazowej skórki.
10. Przełożyć wypieczone wyroby na talerz lub półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- bułki orkiszowe

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania rozczyну i ciasta pszennego metodą dwufazową oraz dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek orkiszowych.