

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Symbol 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.03-02-24.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 5 stron 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 8 sztuk bułek bajgli zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 40 sztuk bułek bajgli, wypełniając Tabelę 1.

Większość surowców niezbędnych do wykonania bułek masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Ilość mąki pszennej, cukru kryształu i wody odważ/odmierz samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

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

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, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 8 sztuk bułek bajgli		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550 (do ciasta)	g	500
Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)	g	50
Drożdże świeże prasowane	g	40
Woda (do ciasta)	ml	250
Cukier kryształ	g	15
Masło 82%	g	50
Sól	g	7
Jajo klasy L (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	1
Sezam biały (do posypania powierzchni bułek)	g	50
Olej rzepakowy (do smarowania blach)	g	5

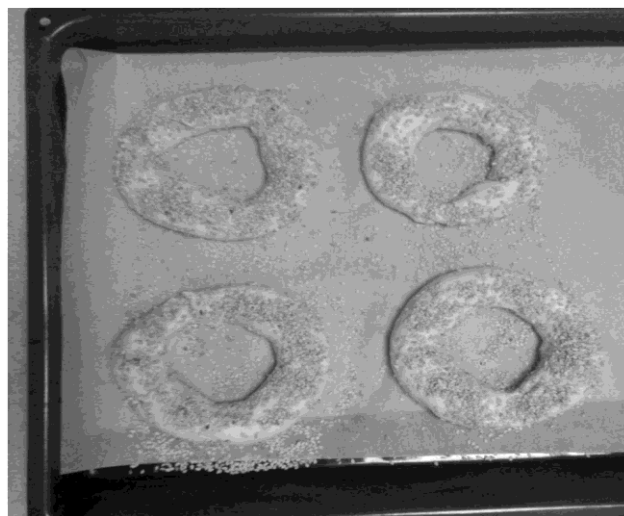
Instrukcja technologiczna

- Odważyć mąkę pszenną do ciasta i na podsypkę (w dwóch osobnych naważkach) oraz cukier kryształ. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
- Odmierzyć wodę, gotowość do odmierzania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
- Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę przez sito,
 - podgrzać wodę do temperatury 35 °C,

- upłynnić masło przez podgrzanie,
 - wybić jajo sprawdzając jego świeżość.
4. Sporządzić rozczyń ręcznie lub przy pomocy miesiarki z wody, drożdży oraz połowy mąki przeznaczonej do sporządzenia ciasta.
 5. Przeprowadzić fermentację rozczyń przez 30 minut.
 6. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne, dodając do rozczyń pozostałe ilości surowców.
 7. Przeprowadzić fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości.
 8. Przygotować blachy przez natłuszczenie olejem.
 9. Zważyć całkowitą masę ciasta po wyrośnięciu i podzielić na 8 równych kęsów.
 10. Z każdego kęsa uformować wałek o długości 30÷35 cm
 11. Końce wałków skleić ze sobą tworząc krążki (ilustracja 1. i 2.)
 12. Przygotować miskę z wodą o temperaturze 45 °C.
 13. Uformowane krążki zanurzać na chwilę, jeden po drugim w misce z wodą (trzymać krążki dwiema dłońmi lub posłużyć się łyżką cedzakową).
 14. Układać krążki na przygotowanym ręczniku papierowym złożonym na kilka warstw, aby odsączyć nadmiar wody i przenieść na blachy.
 15. Bajgle poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
 16. Przed wypiekiem posmarować dokładnie całą powierzchnię półproduktów rozmańczonym jajem i posypać równomiernie sezamem.
 17. Wypiek prowadzić w temperaturze 220 °C przez około 25 minut do uzyskania złotobrązowej skórki.
 18. Wypieczone bułki po lekkim przestudzeniu ułożyć na półmisku i pozostawić do oceny na stanowisku pracy.



Ilustracja 1. Formowanie bułek bajgli



Ilustracja 2. Uformowane bułki bajgle

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- bułki bajgle,
- Zapotrzebowanie surowcowe na 40 sztuk bułek bajgli – Tabela 1.

oraz

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

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 40 sztuk bułek bajgli

Receptura na 40 sztuk bułek bajgli		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość*
Mąka pszenna typ 550 (do ciasta)	kg	
Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Woda (do ciasta)	l	
Cukier kryształ	kg	
Masło 82%	kg	
Sól	kg	
Jajo klasy L (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	
Sezam biały (do posypania powierzchni bułek)	kg	
Olej rzepakowy (do smarowania blach)	kg	

* Wyniki obliczeń należy zapisać z dokładnością do trzeciego miejsca po przecinku.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)