

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Symbol 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.03-01-25.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 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 paluchów zwijanych zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 20 sztuk paluchów zwijanych, wypełniając Tabelę 1.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość mąki pszennej i wody odważ/odmierz samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce.

Przed przystąpieniem do odważania 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 10 sztuk paluchów zwijanych		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	600
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	25
Drożdże świeże prasowane	g	40
Woda	ml	340
Cukier kryształ	g	30
Sól	g	8
Margaryna mleczna	g	30
Czarnuszka (do posypania powierzchni paluchów)	g	20
Olej rzepakowy (do smarowania blach)	ml	10

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę pszenną do ciasta i na podsypkę w dwóch osobnych naważkach oraz odmierzyć wodę zgodnie z recepturą. Gotowość do odważania/odmierzenia zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
2. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę przez sito,
 - podgrzać wodę do temperatury 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanej wody,
 - rozpuścić w pozostałej części wody sól i cukier,
 - upłynnić margarynę przez podgrzanie.
3. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
4. Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 40 minut.

5. Przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji przez 10 minut.
6. Przygotować blachy do wypieku przez natłuszczenie olejem.
7. Zważyć ciasto po wyrośnięciu i podzielić na 10 równych kęsów.
8. Zaokrąglić każdy kęs ciasta i rozwałkować na wydłużony placek o grubości około 3 mm (Ilustracja 1.).
9. Każdy placek zwinąć w rulon i lekko wydłużyć końce (Ilustracja 2.).
10. Ułożyć paluchy na blachach i poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.
11. Wyrośnięte paluchy posmarować wodą (Ilustracja 3.) i posypać równomiernie czarnuszką.
12. Wypiekać paluchy w temperaturze 210 °C przez około 20÷25 minut, do uzyskania złotobrązowej skórki
13. Przełożyć wypieczone paluchy na półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Rozwałkowany placek



Ilustracja 2. Zwijanie paluchów



Ilustracja 3. Zwilżanie powierzchni paluchów wodą

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- paluchy zwijane,
- zapotrzebowanie surowcowe na 20 sztuk paluchów zwijanych - Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową oraz dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku paluchów zwijanych.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 20 sztuk paluchów zwijanych

Receptura na 20 sztuk paluchów zwijanych		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	kg	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Woda	l	
Cukier kryształ	kg	
Sól	kg	
Margaryna mleczna	kg	
Czarnuszka (do posypania powierzchni paluchów)	kg	
Olej rzepakowy (do smarowania blach)	l	

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)