

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Symbol kwalifikacji: **SPC.03**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut

SPC.03-02-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 10 sztuk bułek pszennych do burgerów z białym sezamem zgodnie z podaną recepturą i sposobem wykonania.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 25 sztuk bułek pszennych do burgerów z białym sezamem, wypełniając tabelę 1.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość drożdży, cukru kryształu i mleka odważ/odmierz samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja zostały zdezynfekowane.

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

Wyrób gotowy ułóż na półmisku i wraz z arkuszem pozostaw do oceny na stanowisku egzaminacyjnym.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 10 sztuk bułek pszennych do burgerów z białym sezamem		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	500
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	50
Drożdże świeże prasowane	g	30
Mleko 2 %	ml	250
Olej rzepakowy (do ciasta)	ml	50
Sól	g	5
Cukier kryształ	g	10
Jajo (rozmiar M)	szt.	2
Sezam biały (do posypania powierzchni bułek)	g	25

Sposób wykonania

1. Odważyć drożdże i cukier kryształ zgodnie z recepturą. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki. Odważanie należy wykonać po uzyskaniu zgody Przewodniczącego ZN.
2. Odmierzyć mleko zgodnie z recepturą.
3. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę pszenną przez sito,
 - podgrzać mleko do temperatury 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanego mleka,
 - rozpuścić w pozostałej części mleka cukier i sól,
 - wybić jaja rozdzielając białka od żółtek do dwóch osobnych pojemników, sprawdzając ich świeżość; żółtka wykorzystać do sporządzenia ciasta.
4. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
5. Przeprowadzić fermentację ciasta w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C do podwojenia objętości.
6. Zważyć ciasto po fermentacji.

7. Podzielić ciasto na 10 równych kęsów przy użyciu wagi.
8. Każdy kęs ciasta zaokrąglić i uformować kuliste bułki (ilustracja 1).
9. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia, ułożyć na niej uformowane kęsy i delikatnie spłaszczyć dłonią.
10. Uformowane kęsy ciasta poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 15 minut.
11. Przed wypiekiem posmarować powierzchnię kęsów rozmańczonym białkiem oraz równomiernie posypać białym sezamem (ilustracja 2).
12. Wypiekać bułki w temperaturze 180 °C przez około 15 minut do uzyskania złotobrązowej skórki (ilustracja 3).
13. Ostudzone bułki przełożyć na półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Uformowane kęsy ciasta



Ilustracja 2. Kęsy przed wypiekiem



Ilustracja 3. Wyrób gotowy

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:

- bułki pszenne do burgerów z białym sezamem,
 - zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 25 sztuk bułek pszennych do burgerów z białym sezamem – tabela 1
- oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową, dzielenia, formowania, rozrostu końcowego oraz wypieku bułek pszennych do burgerów z białym sezamem.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 25 sztuk bułek pszennych do burgerów z białym sezamem

Receptura na 25 sztuk bułek pszennych do burgerów z białym sezamem		
Surowce	Jednostka miary	Ilość*
Mąka pszenna typ 500	kg	
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Mleko 2 %	l	
Olej rzepakowy (do ciasta)	l	
Sól	kg	
Cukier kryształ	kg	
Jajo (rozmiar M)	szt.	
Sezam biały (do posypania powierzchni bułek)	kg	

** wyniki obliczeń zapisać z dokładnością do trzeciego miejsca po przecinku*

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)