

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 1 kg faworków zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Wyrób gotowy zapakuj w 4 opakowania po 250 g każdy.

Większość surowców niezbędnych do wykonania faworków masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość mąki pszennej i cukru pudru odważ sam. Surowce nietrawne są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Zapakowane faworki 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 1000 g faworków		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto zbijane		
Mąka pszenna typ 450	g	620
Mąka pszenna typ 450 (na podsypkę)	g	40
Śmietana 18% tłuszczu	g	200
Jajo klasy M	szt.	8
Spirytus	g	40
Sól	g	4
Olej (frytura) do smażenia	g	2000
Dekoracja		
Cukier puder	g	200

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę do dwóch oddzielnych pojemników oraz cukier puder zgodnie z recepturą.
2. Przygotować surowce do produkcji ciasta zbijanego:
 - a) wybić jaja rozdzielając żółtka od białek, sprawdzić ich świeżość,
 - b) przesiać mąkę przez sito.
3. Sporządzić ciasto zbijane:
 - a) do mąki dodać śmietanę, żółtka, spirytus i sól,
 - b) wyrabiać ciasto ręcznie do uzyskania gładkiej konsystencji,
 - c) ukształtować z ciasta kulę, zawinąć w folię i odstawić do lodówki na około 15 minut,
 - d) zbijać ciasto wałkiem przez około 10 minut do momentu pojawienia się pęcherzy.
4. Zawinąć ciasto w folię i schłodzić w lodówce przez około 20 minut.
5. Formować faworki:
 - a) rozwałkować ciasto jak najcieniej,
 - b) nożem lub radełkiem wykroić prostokąty o wymiarach około 10 cm x 3 cm,
 - c) każdy prostokąt naciąć wzdłuż pośrodku, następnie przełożyć jednym końcem przez nacięty otwór, uformować jak na ilustracji.



6. Przygotować urządzenie/sprzęt do smażenia i rozgrzać w nim olej do temperatury $160\pm 180\text{ }^{\circ}\text{C}$ (sprawdzić temperaturę termometrem).
7. Smażyć faworki z obu stron na złoty kolor, następnie układać na ręczniku papierowym do odsączenia nadmiaru tłuszczu.
8. Wystudzone faworki oprószyć cukrem pudrem i zapakować w 4 opakowania po 250 g (± 5 g) każdy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- faworki,

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta zbijanego, formowania i smażenia faworków oraz ich dekorowania.

**Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych
dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu**

Oznaczenie i nazwa kwalifikacji: SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. **Miejsce egzaminowania** wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Ilość
1.	Stolik dla zespołu nadzorującego	szt.	1
2.	Krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	2
3.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
4.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu trwania egzaminu (kreda lub pisak)	szt.	1
5.	Zegar	szt.	1
6.	Apteczka	szt.	1
7.	Kosz na odpadki	szt.	3
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
9.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
10.	Identyfikatory dla zespołu nadzorującego	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla OBSERWATORA	szt.	1
12.	Identyfikator dla ASYSTENTA	szt.	1
13.	Komplet zapasowej odzieży roboczej - fartuch, czepek (wskazane jednorazowe)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do produkcji wyrobów cukierniczych** – zgodnie z wymaganiami sanitarno- epidemiologicznymi z doprowadzonym przyłączem bieżącej ciepłej i zimnej wody, gazu lub napięcia oraz gniazda sieciowe bezpieczne 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,
- **stanowisko do magazynowania i składowania** wspólne dla kilku zdających wyposażone w półki lub stolik oraz chłodziarkę z oznaczonymi półkami numerami stanowisk,
- **stanowisko do ustawienia sprzętu i narzędzi** wspólne dla kilku zdających,
- **stanowisko do wypieku** wyposażone w piec cukierniczy lub piekarniki, rękawice ochronne do obsługi pieca i instrukcje obsługi,

- **stanowisko do mycia rąk** wspólne dla wszystkich zdających (dopuszcza się mycie rąk na stanowisku egzaminacyjnym),
- **stanowisko do mycia sprzętu** wyposażone w zlew jedno lub dwukomorowy z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody, suszarkę do sprzętu i płyn do naczyń (dopuszcza się mycie sprzętu na stanowisku egzaminacyjnym),
- **stanowisko ze środkami i sprzętem do mycia i czyszczenia** wspólne dla kilku zdających

I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
urządzenia, aparaty				
1.	smażalnik cukierniczy z możliwością kontroli temperatury		szt.	1
2.	stół roboczy z blachy nierdzewnej		szt.	1
narzędzia i sprzęt				
3.	zestaw misek ze stali nierdzewnej	różna pojemność od 1÷5 litrów	szt.	6
4.	garnek	ze stali nierdzewnej, dostosowany do kuchenki, pojemność od 2000 ml	szt.	2
5.	walek	do rozwałkowania i zbijania ciasta	szt.	1
6.	sito	do przesiewania surowców sypkich	szt.	1
7.	nóż	średni, mały, duży	szt.	3
8.	skrobka	plastikowa lub silikonowa	szt.	1
9.	łyżka		szt.	2
10.	łyżeczka		szt.	2
11.	miseczka lub talerzyk	do wybijania jaj	szt.	1
12.	radelko		szt.	1
13.	łyżka cedzakowa	do wyjmowania usmażonych faworków		
14.	mały pojemnik do rozważenia surowców (jednorazowy)		szt.	10
15.	opakowania na faworki	pudełka kartonowe na 250 g produktu	szt.	4
16.	pojemnik na zwroty poprodukcyjne	na białka	szt.	1
17.	kosz na odpadki z możliwością segregacji		szt.	1

18.	mydło z dozownikiem		szt.	1
19.	ręcznik papierowy		rolka	1
20.	rękawice ochronne żaroodporne		komplet	1
21.	talerz	do odsączania faworków z tłuszczu	szt.	1
22.	półmisek/plater		szt.	1
aparatura kontrolno-pomiarowa				
23.	waga elektroniczna	zakres 0÷5000 g	szt.	1
24.	termometr elektroniczny	zakres 0÷200 °C	szt.	1
25.	kalkulator	prosty	szt.	1

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
maszyny					
1.	urządzenie chłodnicze	2 urządzenia chłodnicze: <u>jedno</u> do przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych, <u>drugie</u> do przechowywania wyrobów gotowych	szt.	1	3
2.	kuchenka elektryczna lub gazowa lub indukcyjna	6-palnikowa lub 2 sztuki 4-palnikowe	szt.	2	6
3.	instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	-	-

Tabela 3. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	mąka pszenna typ 450 (do ciasta, na podsypkę)	kg	0,80	4,00	3,20
2.	śmietana 18%	kg	0,20	7,6	1,52

3.	cukier puder	kg	0,25	8,00	2,00
4.	jajo klasy M	szt.	8	1,00	8,00
5.	spirytus	kg	0,04	96,00	3,84
6.	sól	kg	0,004	2,00	0,01
7.	olej (do smażenia)	l	2,00	10,00	20,00
8.	opakowania kartonowe na faworki	szt.	4	1,50	6,00
9.	ręcznik papierowy – rolka (do wykonania zadania)	szt.	1	3,00	3,00
10.	naczynia jednorazowe do przygotowania porcji surowców na stanowisku przez asystenta technicznego	szt.	10	5,00 zł/100 szt.	0,50
11.	gąbka lub zmywak do naczyń (dowolnych rozmiarów)	szt.	1	1,00	1,00
12.	płyn do mycia naczyń	l	0,05	7,50	0,38
13.	worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	6	0,50	3,00
14.	mydło do mycia rąk w płynie	l	0,05	20,00	1,00
15.	płyn antybakteryjny	l	0,10	20,00	2,00
16.	folia spożywcza	m	3	0,50	1,50
17.	rękawiczki jednorazowe	szt.	0,4	0,50	2,00
Razem brutto					58,95

II. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

- Na stanowisku dla każdego zdającego należy zgromadzić sprzęt i materiały zgodnie z tabelami: 3 i 4. Surowce powinny być dobrej jakości, odważone w opisanych pojemnikach np. *mąka pszenna*. Mąkę pszenną należy przygotować w 1 naważce. Podczas instruktażu stanowiskowego należy poinformować zdających, o konieczności samodzielnego odważenia mąki pszennej i cukru pudru zgodnie z recepturą (na każdym stanowisku egzaminacyjnym dodatkowo ustawić naczynia jednorazowe do odważania surowców). Surowce należy przygotować nie wcześniej niż 1 h przed egzaminem.
- Jaja powinny być zdezynfekowane.
- Przed egzaminem należy sprawdzić prawidłowość działania wszystkich urządzeń. Przed wykonaniem zadania należy zapoznać zdających z obsługą maszyn i urządzeń oraz ewentualnymi zagrożeniami. Wszelkie pełne lub skrócone instrukcje urządzeń muszą być widoczne i dostępne dla zdających.
- Środki czystości należy uzupełniać w miarę zużywania.
- Po każdej zmianie rękawice ochronne żaroodporne należy zdezynfekować.
- Worki do segregacji śmieci, należy na bieżąco wymieniać i uzupełniać w pojemnikach do segregacji śmieci.

- W miejscu ogólnodostępnym powinno znajdować się stanowisko ze środkami i sprzętem do mycia i czyszczenia (np.: wiadro, mop, zmiotka, inne preparaty do czyszczenia).
- Należy przygotować w rezerwie 1 komplet stroju ochronnego składającego się z czepka i fartucha.
- Na stanowisku ogólnodostępnym należy ustawić talerz i sztucce do oceny wyrobu gotowego przez egzaminatora.

III. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt brutto [zł]	Uwagi
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (tab. 3)	58,95	
Ogółem	58,95	