

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj herbatniki baletki przekładane kremem szwedzkim zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Większość surowców niezbędnych do wykonania baetek masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość mąki pszennej, maku i aromatu wanilinowego odważ/odmierz sam. Surowce i półprodukty nietrawale są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

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

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

Receptura na herbatniki baletki przekładane kremem szwedzkim		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe		
Mąka pszenna typ 450	g	170
Jajo klasy M	szt.	2
Cukier puder	g	108
Margaryna	g	102
Cukier wanilinowy	g	3
Mak niebieski suchy (do posypania ciastek)	g	15
Krem szwedzki		
Cukier puder	g	180
Masło 82% tłuszczu	g	170
Kakao sypkie naturalne	g	12
Aromat wanilinowy	ml	3

Instrukcja technologiczna

1. Rozgrzać piec do temperatury 190 °C.
2. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.
3. Odważyć mąkę i mak zgodnie z recepturą.
4. Przygotować surowce do produkcji ciasta:
 - a) wybić jaja oddzielając żółtka od białek, sprawdzić ich świeżość,
 - b) przesiać przez sito do oddzielnych misek składniki sypkie.
5. Sporządzić ciasto biszkoptowo-tłuszczowe:
 - a) napowietrzyć margarynę, następnie dodać cukier puder i cukier wanilinowy ucierając całość do uzyskania puszystej masy,
 - b) dodać do masy tłuszczowo-cukrowej żółtka, cały czas ucierając,
 - c) ubić pianę z białek w oddzielnym naczyniu,
 - d) do masy tłuszczowo-cukrowo-żółtkowej dodać mąkę delikatnie mieszając łąpatką,
 - e) dodać do ciasta ubitą pianę z białek i delikatnie połączyć składniki ciasta,
6. Formować i wypiekać korpusy:
 - a) napełnić ciastem worek cukierniczy zakończony okrągłym zdobnikiem,
 - b) wyciskać na blachę jednakowej wielkości okrągłe ciastka o średnicy około 2,5÷3 cm,

- c) uformowane ciastka posypać równomiernie makiem,
 - d) wypiekać korpusy do uzyskania złocistego koloru w temperaturze 190 °C przez około 10 minut, kontrolując stopień wypieczenia.
7. Sporządzić krem szwedzki:
- a) przesiać kakao i cukier puder do oddzielnych misek,
 - b) utrzeć masło do uzyskania puszystej masy,
 - c) dodać do masła cały czas ucierając cukier puder, kakao i $\frac{1}{3}$ opakowania aromatu wanilinowego – napowietrzać do uzyskania gładkiej konsystencji,
 - d) przełożyć krem do worka cukierniczego zakończony okrągłym zdobnikiem.
8. Wystudzone korpusy łączyć po dwa za pomocą kremu szwedzkiego, ułożyć na półmisku/platerze i pozostawić na stanowisku do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– herbatniki baletki przełożone kremem szwedzkim
oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, formowania i wypieku korpusów oraz wykonania kremu szwedzkiego i składania baetek.

Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych
dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu w kwalifikacji

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

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.01	Produkcja wyrobów cukierniczych	751201	Cukiernik
		314403	Technik technologii żywności

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. **Miejsce egzaminowania** wyposażone w jednosobowe 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.	Krzeseła 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.	piec cukierniczy	1 komora dla 1 zdającego z oddzielnym sterowaniem lub piekarnik elektryczny z możliwością kontroli temperatury	szt.	1
2.	mikser ręczny z kompletem mieszadeł (3 szt.)	pojemność kociołka 2÷5 litrów	szt.	1
narzędzia i sprzęt				
3.	stół roboczy z blachy nierdzewnej	minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1
4.	zestaw misek ze stali nierdzewnej	różna pojemność od 1÷5 litrów	szt.	6
5.	łopatka drewniana	do zsunięcia gorących ciastek z blachy	szt.	1
6.	szpatułka		szt.	2
7.	sito	do przesiewania surowców sypkich: mąki, kakao, cukru pudru	szt.	3
8.	nóż	średni, mały, duży	szt.	3
9.	różga		szt.	2
10.	skrobka plastikowa lub silikonowa		szt.	1
11.	łyżka		szt.	2
12.	łyżeczka		szt.	2
13.	talerz do wybicia jaj		szt.	1

14.	drewniany patyczek do sprawdzenia stopnia wypieczenia		szt.	1
15.	worek cukierniczy		szt.	2
16.	zdobnik cukierniczy	okrągły do ciasta i kremu	szt.	2
17.	blacha		szt.	2
18.	papier do pieczenia	arkusz	szt.	2
19.	kosz na odpadki z workiem na śmieci		szt.	1
20.	mydło z dozownikiem		szt.	1
21.	ręcznik jednorazowy		rolka	1
22.	rękawice ochronne żaroodporne		komplet	1
23.	półmisek/plater		szt.	1
aparatura kontrolno-pomiarowa				
24.	waga	do 5 kg z dokładnością 1g	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 4. 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)	kg	0,50	4,00	2,00
2.	margaryna zwykła (do ciasta)	kg	0,102	20,00	2,04
3.	cukier puder - do ciasta - do kremu	kg	0,108 0,18	8,00	2,29
4.	jajo klasy M	szt.	2	1,00	2,00
5.	masło 82% (do kremu)	kg	0,17	40,00	6,80
6.	cukier wanilinowy	kg	0,003	32,50	0,10
7.	mak niebieski suchy	kg	0,020	20,00	0,60
8.	kakao (sypkie) naturalne	kg	0,012	60,00	0,72
9.	aromat wanilinowy	ml	9	2,60	2,60
10.	papier do pieczenia	arkusz	2	0,50	1,00
11.	ręcznik papierowy	rolka	1	3,00	3,00
12.	gąbka lub zmywak do naczyń	szt.	1	1,00	1,00
13.	płyn do mycia naczyń	l	0,05	7,50	0,38
14.	płyn antybakteryjny	l	0,10	20,00	2,00
15.	mydło w płynie	l	0,05	20,00	1,00
16.	rękawice jednorazowe	szt.	4	0,50	2,00
17.	naczynia jednorazowe o pojemności dostosowanej do naważek surowców	szt.	10	5,00 zł/100 szt.	0,50
18.	worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	6	0,50	3,00
Razem brutto					33,03

III. 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. *cukier puder do ciasta, cukier puder do kremu, margaryna, masło, 1 aromat wanilinowy (całe opakowanie)*. Podczas instruktażu stanowiskowego należy poinformować zdających o konieczności samodzielnego odważenia mąki pszennej i maku zgodnie z recepturą (na każdym stanowisku egzaminacyjnym dodatkowo ustawić naczynia jednorazowe do odważania surowców) oraz samodzielnym odmierzeniu aromatu wanilinowego do kremu. Aromat wanilinowy należy zakupić w opakowaniach jednostkowych po 9 ml (1 aromat dla 1 zdającego). Surowce należy przygotować nie wcześniej niż 1 h przed egzaminem.
- Jaja powinny być zdezynfekowane.
- Arkusze papieru do pieczenia należy dobrać do wymiaru blach.
- Przed egzaminem należy sprawdzić prawidłowość działania wszystkich urządzeń. Każdy zdający powinien mieć udostępniony piekarnik, jeżeli ośrodek egzaminacyjny dysponuje piecem to może z niego korzystać maksymalnie 3 zdających. 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 sztucze do oceny wyrobu gotowego przez egzaminatora.

IV. 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. 4)	33,03	
Ogółem	33,03	