

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 10 sztuk paluchów serowych zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Surowce, za wyjątkiem mąki pszennej i wody, zostały odważone/odmierzone zgodnie z recepturą.

Gotowość do odważania mąki zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone paluchy ułóż na talerzu lub półmisku i 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 10 sztuk paluchów serowych		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 500	g	540
Mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	g	50
Drożdże świeże prasowane	g	30
Woda	ml	310
Cukier kryształ	g	10
Sól	g	6
Olej (do ciasta)	ml	30
Ser żółty (do posypania paluchów)	g	200
Papryka ostra mielona (do posypania paluchów)	g	5
Jajo (do smarowania powierzchni)	szt.	1
Olej (do smarowania blach)	ml	5

Instrukcja technologiczna

- Przygotować surowce do produkcji:
 - odważyć mąkę w dwóch naważkach zgodnie z recepturą - gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki,
 - przesiać mąkę przez sito,
 - odmierzyć wodę zgodnie z recepturą, podgrzać do temperatury 40 °C,
 - rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanej wody,
 - rozpuścić w drugiej części wody sól i cukier,
 - wybić jajo sprawdzając jego świeżość, roztrzepać widelcem lub różgą,
 - zetrzeć ser na tarce o średnich oczkach.
- Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
- Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości.
- Przygotować blachy przez natłuszczenie olejem.
- Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów za pomocą wagi.
- Uformować kęsy ciasta postępując zgodnie z rys. 1, rys. 2, rys. 3, następnie ułożyć na blachach do pieczenia.
- Poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około

15÷20 minut.

8. Przed wypiekaniem powierzchnię paluchów posmarować rozmąconym jajem i posypać równomiernie serem i mieloną papryką zgodnie z rys. 4.
9. Wypiekać w temperaturze 210 °C przez około 15÷20 minut do uzyskania złotobrązowej skórki.
10. Przełożyć wypieczone paluchy na talerz lub półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sposób wykonania paluchów serowych



rys. 1. Formowanie palucha – etap 1



rys. 2. Formowanie palucha – etap 2



rys. 3. Formowanie palucha – etap 3



rys. 4. Uformowany paluch

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenić podlegać będzie 1 rezultat:

- paluchy serowe

oraz

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

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

Oznaczenie i nazwa kwalifikacji: **SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich**

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.03	Produkcja wyrobów piekarskich	314403	Technik technologii żywności
		751204	Piekarz

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. Miejsce egzaminowania - pomieszczenie 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	Liczba
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
3.	Tablica szkolna/plansza oraz kreda/pisak do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Kosz na odpadki	szt.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (wyłącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do pisania** – biurko lub stolik i krzesło,

- **indywidualne stanowisko do wykonania zadania praktycznego** - powierzchnia robocza (stabilny stół lub szafka z blatem ze stali nierdzewnej) zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi z doprowadzonym przyłączem bieżącej wody ciepłej i zimnej, gazu lub napięcia oraz gniazda sieciowe bezpieczne 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,
- **stanowisko do magazynowania i składowania surowców** wspólne dla kilku zdających – urządzenie chłodnicze z oznaczonymi półkami numerami stanowisk egzaminacyjnych, dla każdego zdającego 1 półka,
- **stanowisko do ustawienia sprzętu i narzędzi** wspólne dla kilku zdających,
- **stanowisko do rozrostu i wypieku** wspólne dla kilku zdających – piec piekarski, rękawice ochronne do obsługi pieca, komora rozrostu, instrukcje obsługi urządzeń,
- **stanowisko do mycia rąk** wspólne dla kilku zdających – z ciepłą i zimną wodą zaopatrzone w ręczniki jednorazowe, mydło w płynie z dozownikiem, płyn do dezynfekcji i kosz na odpady,
- **stanowisko do mycia sprzętu piekarskiego** wspólne dla kilku zdających – zlew jedno lub dwukomorowy z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody z suszarką do sprzętu i płynem do mycia naczyń,
- **stanowisko ze środkami i sprzętem do mycia i czyszczenia** wspólne dla kilku zdających – wiadro, mop, szczotka, zmiotka, detergenty.

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 piekarski	1 komora dla 1 zdającego, z zaparowaniem komór wypiekowych z oddzielnym sterowaniem każdej komory, komora z minimalnym załadunkiem 2 blach na 1 zdającego	szt.	1
2.	miesiarka z kociołkiem/dzieżą i kompletem mieszadeł	lub mikser z kompletem mieszadeł (3 szt.), kociołek/dzieża o pojemności 2÷5 litrów	szt.	1
3.	komora rozrostu	komora ze sterowaniem temperaturą i wilgotnością z możliwością załadunku minimum 2 blach - 1 komora dla 1 zdającego	szt.	1
4.	palnik lub płyta grzewcza	elektryczna, gazowa lub indukcyjna	szt.	1
5.	waga elektroniczna	nośność do 2 kg, czułość 0,1 g	szt.	1
6.	termometr elektroniczny	z sensorem cyfrowym skala: 0°C÷100°C	szt.	1
narzędzia i sprzęt				
7.	stół produkcyjny	150 cm dla każdego zdającego	szt.	1
8.	blacha do wypieku	perforowane lub lite o wymiarach 600x400x20 lub dostosowane wymiarami do komory	szt.	2
9.	deska rozrostowa	drewniana	szt.	1
10.	miska	metalowe lub plastikowe o różnej pojemności 0,25÷5,0 litrów	szt.	5
11.	garnek	lub rondel bez pokrywki o pojemności 0,5 i 1,0 l (dostosowany do źródła ciepła)	szt.	2
12.	naczynie miarowe	pojemność do 1000 ml	szt.	1
13.	sito	do przesiewania mąki	szt.	1

14.	noże	mały, średni i duży	szt.	3
15.	szczypce	do przekładania gorącego pieczywa	szt.	1
16.	różga lub widelec	do rozmącenia jaja	szt.	1
17.	skrobka piekarska	różne rozmiary	szt.	3
18.	łyżka stołowa		szt.	2
19.	walek	do rozwałkowania kęsów	szt.	1
20.	pędzel	do smarowania półproduktów	szt.	1
21.	pędzel	do smarowania blachy tłuszczem	szt.	1
22.	talerz	do wybicia jaja	szt.	1
23.	naczynie	na ewentualne nieświeże jajo	szt.	1
24.	tarka	różne wielkości oczek	szt.	1
25.	zmiotka	do omiatania mąki na stole	szt.	1
26.	rękawice	ochronne żaroodporne piekarskie	para	1
27.	rękawiczki jednorazowe		para	2
28.	półmisek/talerz	lub taca do prezentacji wyrobów o powierzchni około 0,15 m ²	szt.	1
29.	worki foliowe	na odpady z możliwością segregacji	szt.	6
30.	gąbka do zmywania		szt.	1
31.	ręcznik papierowy		rolka	1
32.	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
1.	urządzenie chłodnicze	1 półka na 1 zdającego	szt.	1	6
2.	komplet koszy do segregacji odpadów	w kolorach zgodnych z wymaganiami ochrony środowiska	szt.	1	6
3.	instrukcje 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 500 do ciasta mąka pszenna typ 500 na podsypkę	kg	0,700	4,00	2,80
2.	drożdże świeże prasowane	kg	0,030	16,00	0,48
3.	cukier kryształ	kg	0,010	5,00	0,05
4.	jajo	szt.	1	1,00	1,00
5.	sól warzona jodowana drobnoziarnista	kg	0,006	2,00	0,01
6.	olej do ciasta olej do smarowania blach	litr	0,030 0,005	10,00	0,35
7.	żółty ser twardy	kg	0,200	30,00	6,00

8.	papryka ostra mielona	torebka (20 g)	0,005	1,60	0,40
9.	płyn do mycia naczyń	l	0,100	7,50	0,75
10.	płyn antybakteryjny	l	0,10	20,00	2,00
11.	ręcznik papierowy	szt.	1	5,00	5,00
12.	gąbka do mycia naczyń	szt.	1	1,00	1,00
13.	mydło w płynie	litr	0,050	20,00	1,00
14.	rękawiczki jednorazowe	szt.	4	0,50	2,00
15.	worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	6	1,00	6,00
16.	mleczko do czyszczenia	litr	0,100	15,00	1,50
17.	naczynia jednorazowe do przygotowania porcji surowców na stanowisku przez asystenta technicznego	szt.	10	5,00 zł/100 szt.	0,50
Razem brutto					30,84

II. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

- Wszystkie surowce powinny być odważone w pojemnikach jednorazowych i opisane dla każdego zdającego zgodnie z Tabelą 4.
Podczas instruktażu stanowiskowego należy poinformować zdających o konieczności samodzielnego odważenia mąki pszennej do ciasta i na podsypkę oraz odmierzeniu wody wodociągowej do ciasta (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.
- Na każdym stanowisku rozłożyć po 2 pary rękawiczek jednorazowych.
- Przed egzaminem należy sprawdzić prawidłowość działania wszystkich urządzeń oraz nagrzać piec do temperatury 180 °C.
- 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.
- Należy przygotować w rezerwie 1 komplet stroju ochronnego składającego się z czepka i fartucha.
- Na stanowisku ogólnodostępnym należy zabezpieczyć zastawę stołową 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. 4)	30,84	-
Ogółem	30,84	