

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 10 sztuk bułek orkiszowych zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Surowce, za wyjątkiem mąki orkiszowej i mleka, zostały odważone/odmierzone zgodnie z recepturą.

**Gotowość do odważania mąki zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Surowce nietrawne są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone bułki 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 bułek orkiszowych		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka orkiszowa pełnoziarnista	g	250
Mąka pszenna typ 450	g	50
Drożdże świeże prasowane	g	20
Mleko 0,5%	ml	200
Cukier kryształ	g	5
Sól	g	3
Olej	ml	30
Ziarna słonecznika łuskanego (do posypania bułek)	g	15
Mąka pszenna typ 450 (na podsypkę)	g	30
Jajo (do smarowania powierzchni bułek)	szt.	1
Olej (do smarowania blach)	ml	5

## Instrukcja technologiczna

1. Przygotować surowce:

- odważyć mąkę orkiszową zgodnie z recepturą - gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki,
- mąkę orkiszową przesiać na grubym sicie, a pszenną na drobnym,
- odmierzyć mleko, a następnie podgrzać do temperatury 40 °C,
- rozprowadzić drożdże w połowie podgrzanego mleka,
- rozpuścić w drugiej części mleka sól i cukier,
- wybić jajo, sprawdzając jego świeżość.

2. Sporządzić rozczyń z mlecza drożdżowego i 75 g mąki orkiszowej.

3. Przeprowadzić fermentację rozczyń przez 30 minut.

4. Sporządzić ręcznie lub przy użyciu miksera/miesiarki jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne, dodając do rozczyń pozostałe ilości mąk, roztwór soli i cukru oraz olej.

5. Przeprowadzić fermentację ciasta do podwojenia objętości.

6. Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów za pomocą wagi.

7. Z każdego kęsa uformować okrągłe bułki, ułożyć na blachach i poddać rozrostowi w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut.

8. Przed wypiekiem powierzchnię półproduktów posmarować rozmaconym jajem oraz posypać ziarnami

słonecznika.

9. Wypiek prowadzić w temperaturze 180 °C przez około 15÷20 minut do uzyskania złotobrązowej skórki.
10. Przełożyć wypieczone wyroby na talerz lub półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:**

- bułki orkiszowe

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania rozczywnu i ciasta pszennego metodą dwufazową oraz dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek orkiszowych.

**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	751204	Piekarz
		314403	Technik technologii żywności

**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	Liczba
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 zmianie
10.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	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 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
<b>urządzenia, aparaty</b>				
1.	piec piekarski	dla jednego zdającego jedna komora wypiekowa z oddzielnym sterowaniem każdej komory, z zaparowaniem każdej komory	szt.	1
2.	komora rozrostu	sterowanie temperaturą oraz wilgotnością, 1 komora dla 1 zdającego z możliwością załadowania min. 2 blach	szt.	1
3.	mikser z kompletem mieszadeł (3 szt.) lub miesiarka	pojemność kociołka 2÷5 litrów	szt.	1
4.	palnik lub płyta grzewcza	elektryczna, gazowa lub indukcyjna	szt.	1
<b>narzędzia i sprzęt</b>				
5.	stół produkcyjny	minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1
6.	blacha do wypieku	perforowane lub lite o wymiarach 600x400x20 lub dostosowane wymiarami do komory	szt.	3
7.	deska rozrostowa	drewniana	szt.	3
8.	miska	metalowe lub plastikowe o różnej pojemności 0,25÷5,0 litrów	szt.	5
9.	garnek	lub rondel bez pokrywki o pojemności 0,5 i 1,0 l (dostosowany do źródła ciepła)	szt.	2
10.	naczynie miarowe	pojemność do 1000 ml	szt.	1
11.	sito	do przesiewania mąki	szt.	1
12.	sito	z większymi otworami do mąki pełnoziarnistej	szt.	1
13.	noże	mały, średni i duży	szt.	3
14.	szcypce	do przekładania gorącego pieczywa	szt.	1
15.	różga	lub widelec do rozmącenia jaja	szt.	1
16.	skrobka piekarska	różne rozmiary	szt.	3

17.	łyżka stołowa		szt.	1
18.	pędzel	do smarowania półproduktów	szt.	1
19.	pędzel	do smarowania blachy tłuszczem	szt.	1
20.	talerz	do wybicia jaja	szt.	1
21.	naczynie	na ewentualne nieświeże jajo	szt.	1
22.	zmiotka	do omiatania mąki na stole	szt.	1
23.	rękawice	ochronne żaroodporne piekarskie	para	1
24.	rękawiczki jednorazowe		para	2
25.	półmisek/talerz	lub taca do prezentacji wyrobów o powierzchni około 0,15 m <sup>2</sup>	szt.	1
26.	worki foliowe	na odpady z możliwością segregacji	szt.	6
27.	gąbka do zmywania		szt.	1
28.	ręcznik papierowy		rolka	1
<b>aparatura kontrolno-pomiarowa</b>				
29.	waga elektroniczna	nośność do 2 kg, czułość 0,1 g	szt.	1
30.	termometr elektroniczny	z sensorem cyfrowym skala: 0 °C÷100 °C	szt.	1
31.	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 orkiszowa pełnoziarnista	kg	0,500	15,00	7,50
2.	mąka pszenna typ 450 (do ciasta) mąka pszenna typ 450 (na podsypkę)	kg	0,050 0,030	4,00	0,32
3.	drożdże świeże prasowane	kg	0,020	16,00	0,32
4.	mleko 0,5% tłuszczu UHT	l	0,300	4,00	1,20
5.	cukier kryształ	kg	0,005	5,00	0,25
6.	jajo (do smarowania półproduktu)	szt.	1	1,00	1,00
7.	sól warzona jodowana drobnoziarnista	kg	0,003	2,00	0,01
8.	olej do ciasta olej do smarowania blach	l	0,030 0,005	10,00	0,35
9.	ziarna słonecznika łuskanego (do posypania bułek)	kg	0,015	15,00	0,23
10.	płyn do mycia naczyń	l	0,100	7,50	0,75
11.	ręcznik papierowy	szt.	1	5,00	5,00

12.	gąbka do mycia naczyń	szt.	1	1,00	1,00
13.	mydło w płynie	l	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	l	0,100	15,00	1,50
17.	płyn antybakteryjny	l	0,2	20,00	2,00
18.	naczynia jednorazowe do przygotowania porcji surowców na stanowisku przez asystenta technicznego	szt.	10	5,00 zł/100 szt.	0,50
Razem brutto					<b>30,93</b>

## 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 odważone w opisanych pojemnikach np. *mąka pszenna typ 450 do ciasta, mąka pszenna na podsypkę, olej do ciasta, olej do smarowania blach*. Podczas instruktażu stanowiskowego należy poinformować zdających o konieczności samodzielnego odważenia mąki orkiszowej i odmierzeniu mleka 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)	30,93	-
<b>Ogółem</b>	<b>30,93</b>	