

**Zadanie egzaminacyjne**

Wykonaj rogaliki drożdżowe z marmoladą zgodnie z zamieszczoną Recepturą i Sposobem wykonania. Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą z wyjątkiem mąki pszennej, którą musisz pobrać ze stanowiska oznaczonego nazwą Magazyn, a następnie odważyć. Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone wyroby ulóż na półmisku i pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny. Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

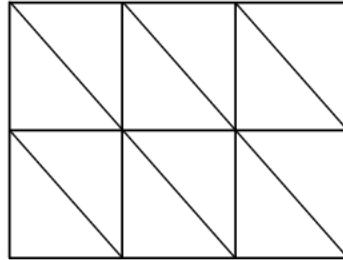
Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

<b>Receptura na rogaliki drożdżowe z marmoladą</b> (wykończone glazurą cytrynową)	
<b>Surowce</b>	<b>Ilość w gramach/ml</b>
mąka pszenna typ 550	430
mąka pszenna typ 550 – na podsypkę	70
cukier kryształ	60
mleko 2 % tłuszczu	150 ml
margaryna	70
jaja – 2 sztuki	120
drożdże świeże prasowane	30
sól	3
marmolada wieloowocowa	200
jajo – 1 sztuka (do smarowania powierzchni rogalików)	60
Olej (do smarowania blach)	30
<b>Glazura cytrynowa</b>	
cukier puder	120
sok cytrynowy	20 ml

**Sposób wykonania**

- Przygotować surowce:
  - mąkę przesiać,
  - podgrzać mleko do temperatury 40°C,
  - jaja umyć i wybić do większej miski,
  - upłynnić margarynę – podgrzać do temperatury 35°C.
- Sporządzić rozczyń o konsystencji gęstej śmietany z mleka, drożdży, 120 g mąki i łyżeczki cukru.
- Rozczyn poddać fermentacji przez około 15 minut.
- Ubić jaja z pozostałą ilością cukru.
- Sól rozpuścić w łyżce wody.
- Do rozczyń dodać masę jajowo-cukrową, rozpuszczoną sól oraz resztę mąki i wyrabiać ręcznie ciasto, dodając pod koniec płynną margarynę

7. Po uzyskaniu gładkiej i jednorodnej konsystencji poddać ciasto fermentacji przez około 30 minut do podwojenia objętości.
8. Przygotować blachy do wypieku rogalików.
9. Ciasto po wyrośnięciu podzielić na 2 części.
10. Każdą część ciasta rozwałkować na prostokąt grubości około 5 mm (przy rozwałkowaniu ciasta w owal należy ścinać boki do uzyskania dużego prostokąta).
11. Każdy prostokąt podzielić na 6 prostokątów.
12. Każdy mały prostokąt podzielić po przekątnej na dwa trójkąty (rysunek poniżej).



13. Na każdy trójkąt nałożyć marmoladę i zawinąć, zaczynając od podstawy trójkąta. Zagiąć końce tak, aby nadać kształt rogalika.
14. Uformowane rogaliki ułożyć na wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem pergaminowym blasze i pozostawić do fermentacji końcowej na 15 minut.
15. Przed wypiekiem posmarować rozmaconym jajem przy pomocy pędzla.
16. Wypiekać w piecu o temperaturze 180°C na złoty kolor przez około 15÷20 minut.
17. Przygotować glazurę cytrynową – cukier puder przesiać, dodać sok z cytryny i ucierać do uzyskania białej jednolitej masy (gdyby wyszedł bardzo gęsty dodać kilka kropel wody).
18. Upieczone rogaliki udekorować glazurą i przełożyć na półmisek.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:**

- rogaliki drożdżowe z marmoladą,

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania rozczynu i ciasta drożdżowego oraz formowania, rozrostu i wypieku rogalików z marmoladą.

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

**Oznaczenie arkusza: SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych**

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

**Tabela 1. 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 (segregacja odpadów)	szt.	3
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
9.	Identyfikator dla zdającego (wyłącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
10.	Identyfikatory 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 (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 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

**Zdający przychodzi na egzamin w kompletnym stroju i obuwiu roboczym.** W sali powinien być przygotowany zapasowy komplet odzieży roboczej oraz dzbanek z wodą i literatki.

### I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

**Tabela 2. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego**

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
<b>urządzenia, aparaty</b>				
1.	piec lub piekarnik elektryczny z możliwością kontroli temperatury, z termometrem, z instrukcją obsługi.		szt.	1
2	mikser z kompletem mieszadeł (3szt.) lub ubijaczka lub miesiarka	pojemność kociołka 2÷5 litrów	szt.	1
3.	lodówka/chłodziarka		szt.	po 1 półce dla każdego
4.	waga	do 5 kg z dokładnością 1g	szt.	1
5.	stół roboczy z blachy nierdzewnej		szt.	1
6.	zestaw misek ze stali nierdzewnej	różna pojemność od 1÷5 litrów	szt.	6
7.	rondle ze stali nierdzewnej	pojemność od 500÷1000 ml	szt.	2
8.	patelnia		szt.	1
9.	blacha arkuszowa		szt.	3
10.	łopatka drewniana		szt.	1
11.	łyżka drewniana		szt.	1
12.	sito	do przesiewania surowców sypkich	szt.	1
13.	nóż	średni, mały, duży	szt.	3

14.	deska do krojenia		szt.	1
15.	różga		szt.	1
16.	skrobka plastikowa lub silikonowa		szt.	1
17.	łyżka		szt.	2
18.	łyżeczka		szt.	2
19.	talerz do wybicia jaj		szt.	1
20.	drewniany patyczek do sprawdzenia stopnia wypieczenia		szt.	1
21.	mały pojemnik do rozważenia surowców (jednorazowe)		szt.	10
22.	pojemnik na zwroty poprodukcyjne - białka		szt.	1 na 6 osób
23.	kosz na odpadki z workiem na śmieci		szt.	1
24.	mydło z dozownikiem		szt.	1
25.	ręcznik jednorazowy		rolka	1
26.	rękawice ochronne żaroodporne		komplet	1
27.	półmisek/plater		szt.	1

Tabela 2a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
<b>maszyny</b>					
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.	papier do pieczenia		rolka	1	12
4.	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 550 (do ciasta) Mąka pszenna typ 550 (do podsypywania)	kg	0,43 0,07	3,00	1,50
2.	Cukier kryształ	kg	0,06	3,00	0,18
3.	Jaja klasy M (do ciasta) Jaja klasy M (do smarowania)	szt.	2 1	1,00	3,00
4.	Margaryna	kg	0,07	8,00	0,56

5.	Drożdże świeże prasowane	kg	0,03	4,50	0,14
6.	Marmolada wieloowocowa	kg	0,2	5,70	1,14
7.	Mleko świeże do ciasta	l	0,15	3	0,45
8.	Sól	kg	0,003	1	~ 0,01
9.	Cukier puder(glazura)	kg	0,12	3,50	0,42
10.	Sok z cytryny(glazura)	l	0,02	8,00	0,16
11.	Olej (do smarowania blach)	kg	0,03	6,00	0,16
12.	Ręcznik papierowy – rolka (do wykonania zadania)	szt.	1	1,50	1,50
13.	Naczynia jednorazowe do przygotowania porcji surowców na stanowisku przez asystenta technicznego	szt.	10	5,00 zł/100 szt.	0,50
<b>Razem brutto</b>					<b>9,72</b>

Tabela 3a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa zł
1.	Zmywaki	sztuka	6	6	1,20
2.	Płyn do mycia naczyń	litr	1	6	4,00
3.	Worki na śmieci	sztuka	6	6	0,50
4.	Mydło do mycia rąk	sztuka	1	6	4,00
5.	Papier do pieczenia	sztuka	1	6	4,00
<b>Razem brutto</b>					<b>13,70</b>

## II. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na stanowisku dla każdego zdającego należy wszystkie surowce odważyć w pojemnikach jednorazowych i opisać (mąka pszenna do ciasta, mąka pszenna do podsypywania, cukier, jaja do ciasta, jaja do smarowania, margaryna, drożdże, marmolada, mleko, sól, cukier puder do glazury, sok cytrynowy do glazury, olej do smarowania blach) zgodnie z **Tabełą 3**.

Przed egzaminem należy sprawdzić prawidłowość działania wszystkich urządzeń.

Jaja powinny być zdezynfekowane.

Surowce należy przygotować nie wcześniej niż 1 h przed egzaminem.

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.

**III. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego**

<b>Element wyceny</b>	<b>Szacunkowy koszt brutto [zł]</b>	<b>Uwagi</b>
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (tab. 3)	9,72	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 3a)	5,21	
<b>Ogółem</b>	<b>14,93</b>	

**Uwagi, dodatkowe informacje:**

Ośrodek powiadamia zdających, aby do egzaminu przystąpili w obowiązkowym, kompletnym stroju kucharskim (bluza, spodnie, fartuch kucharski - zapaska z karczkiem i czapka kucharska) i obuwii roboczym oraz z ważnym orzeczeniu lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.