

**Zadanie egzaminacyjne**

Korzystając z podanej Receptury i Instrukcji technologicznej wykonaj 12 sztuk muffin czekoladowych z kremem półtłustym czekoladowym.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą. Surowce i półprodukty nietrwale są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wyrób gotowy ułóż na podłużnym talerzu lub półmisku i pozostaw na stanowisku 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 12 sztuk muffin czekoladowych z kremem półtłustym czekoladowym</b>		
<b>Surowce</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość</b>
<b>Muffiny czekoladowe</b>		
mąka pszenna typ 450	g	300
margaryna	g	150
cukier kryształ	g	160
jaja (3 szt.)	g	150
mleko świeże 2%	ml	160
kakao naturalne	g	20
proszek do pieczenia	g	12
czekolada gorzka	g	100
sól		szczypta
<b>Krem półtłusty czekoladowy</b>		
mleko świeże 2%	ml	300
mąka pszenna typ 450	g	30
żółtka (3 szt.)	g	60
cukier kryształ	g	80
cukier wanilinowy	g	10
kakao naturalne	g	20
masło	g	150
<b>Dekoracja</b>		
migdały w płatkach	g	50

**Instrukcja technologiczna**

1. Piekarnik lub piec rozgrzać do temperatury 180°C.
2. Przygotować surowce do produkcji kremu półtłustego czekoladowego:
  - a. wybić jaja, sprawdzając ich świeżość i rozdzielając białko od żółtka,
  - b. białka zabezpieczyć w pojemniku i odstawić do lodówki – nie będą potrzebne,
  - c. przesiać mąkę razem z kakao.

3. Sporządzić krem gotowany:
  - a. żółtka utrzeć z dodatkiem 50% ilości cukru przewidzianej recepturą i cukrem wanilinowym na puszystą masę w większym garnku,
  - b. do utartej mieszaniny dodać mąkę z kakao ciągle ucierając do uzyskania jednolitej masy,
  - c. zagotować mleko z pozostałą częścią cukru w rondelku, następnie wlać cienkim strumieniem do otrzymanej masy żółtkowo-cukrowo-mącznej nie przerywając ucierania, do uzyskania jednolitej konsystencji,
  - d. ogrzewać masę do momentu zagotowania (minimum 1,5 minuty) do zgęstnienia, nie dopuszczając do przypalenia,
  - e. ochłodzić masę do temperatury poniżej 18°C.
4. Przygotować surowce do produkcji muffin:
  - a. połączyć mąkę, kakao i proszek do pieczenia w jednej misce, przesiać,
  - b. margarynę rozpuścić i ostudzić,
  - c. wybić 3 całe jaja sprawdzając ich świeżość,
  - d. czekoladę zetrzeć na tarce o średnich oczkach,
  - e. zrumienić płatki migdałowe na patelni, nie dopuszczając do przypalenia.
5. Sporządzić ciasto na muffiny czekoladowe:
  - a. jaja ubić z cukrem na puszystą masę, następnie dodać mleko i rozpuszczoną margarynę, całość połączyć,
  - b. partiami dodawać przesiane składniki sypkie, wymieszać,
  - c. na koniec dodać startą czekoladę.
6. Uformować i wypiec muffiny:
  - a. foremki na muffiny wyłożyć papilotkami, wypełnić ciastem do  $\frac{3}{4}$  objętości przy pomocy worka cukierniczego zakończonego gładkim zdobnikiem,
  - b. wypiekać w temperaturze 180°C około 25 minut – sprawdzić patyczkiem stopień wypieczenia ciasta,
  - c. wyjąć z foremek i wystudzić.
7. Dokończyć sporządzanie kremu półtłustego czekoladowego:
  - a. masło utrzeć mikserem,
  - b. do utartego tłuszczu dodawać partiami przygotowany wcześniej i wystudzony krem gotowany, dokładnie połączyć,
  - c. krem przełożyć do worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem.
8. Udekorować muffiny kremem jednolicie w całej partii, wykończyć posypując zrumienionymi płatkami migdałowymi.

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

**Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:**

– muffiny czekoladowe z kremem półtłustym czekoladowym (12 sztuk)

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta na muffiny i wypieku, sporządzania kremu półtłustego czekoladowego oraz dekorowania muffin.

## 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

- 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.	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 (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 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 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 stół 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 jednego 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.	tarka	o średnich oczkach	szt.	1
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.	worek cukierniczy		szt.	1
22.	zdobnik cukierniczy	gwiazdka do kremu i gładka do ciasta	szt.	2
23.	foremki do muffinek		szt.	16
24.	papilotki do muffinek		szt.	16
25.	mały pojemnik do rozważenia surowców (jednorazowe)		szt.	10
26.	pojemnik na zwroty poprodukcyjne – białka		szt.	1 na 6 osób
27.	kosz na odpadki z workiem na śmieci		szt.	1
28.	mydło z dozownikiem		szt.	1
29.	ręcznik jednorazowy		rolka	1
30.	rękawice ochronne żaroodporne		komplet	1
31.	półmisek/plater		szt.	1
32.	termometr elektroniczny	zakres 0÷100°C	szt.	1

Tabela 2a. 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.	folia spożywcza		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 450 (do ciasta) Mąka pszenna typ 450 (do kremu)	kg	0,30 0,03	3,00	1,00

2.	Cukier kryształ (do ciasta) Cukier kryształ (do kremu)	kg	0,160 0,080	3,00	0,72
3.	Jaja klasy M	szt.	6	1,00	6,00
4.	Margaryna	kg	0,15	8,00	1,20
5.	Kakao gorzkie naturalne (do ciasta) Kakao gorzkie naturalne (do kremu)	kg	0,020 0,020	30,00	1,20
6.	Masło	kg	0,15	25,00	3,75
7.	Cukier wanilinowy	kg	0,01	18,00	0,18
8.	Mleko świeże 2% (do ciasta) Mleko świeże 2% (do kremu)	l	0,160 0,300	3,00	1,40
9.	Proszek do pieczenia	kg	0,012	3,00	0,04
10.	Czekolada gorzka (nie mniej niż 60% kakao)	kg	0,10	60,00	6,00
11.	Płatki migdałów	kg	0,05	60,00	3,00
12.	Sól	kg	0,001	1,00	~ 0,01
13.	Ręcznik papierowy – rolka (do wykonania zadania)	szt.	1	1,50	1,50
14.	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>26,50</b>

Tabela 3a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających na 1 stanowisku

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.	Folia spożywcza	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 kremu, kakao do ciasta, kakao do kremu, cukier do ciasta, cukier do kremu, mleko do ciasta, mleko do kremu) zgodnie z **Tabelą 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)	<b>26,50</b>	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 3a)	<b>5,21</b>	
<b>Ogółem</b>	<b>31,71</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 obuwia roboczym oraz z ważnym orzeczeniu lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.