Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2015

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**
Numer zadania: **01**

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego* | | | | | | | | | | |

T.04-01-15.08
Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
   – swój numer PESEL*,
   – symbol cyfrowy zawodu,
   – oznaczenie kwalifikacji,
   – numer zadania,
   – numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu (ZNCP).
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący ZNCP.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego ZNCP.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

** w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamości*

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie receptury i Instrukcji technologicznej:

- wykonaj 25 sztuk tartaletek z owocami,
- wypełnij tabelę 1, obliczając ilość surowców na 100 sztuk tartaletek z owocami.

Surowce zostały odważone zgodnie z podaną recepturą.
Jaja są zdezynfekowane.
Surowce i półprodukty nietrwałe zabezpiecz w chłodziarce.
Wybierz 20 sztuk udekorowanych tartaletek, ułóż je na platerze lub półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny. Z pozostałych tartaletek jedną poddaj degustacji, a resztę wstaw na talerzyku do lodówki.
Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.
Sprzęt, narzędzia i urządzenia używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Receptura na 25 sztuk tartaletek z owocami

Surowce	Ilość w gramach
Ciasto kruche	
Mąka pszenna typ 550	400
Margaryna	200
Cukier puder	100
Żółtka: 4 sztuki	80
Białka: 1 sztuka	30
Olej do smarowania foremek	20
Krem	
Śmietanka 30%	500
Cukier puder	20
Świeże owoce (co najmniej dwa rodzaje)	400

www.EgzaminZawodowy.info

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Instrukcja technologiczna

1. Przygotować niezbędne surowce do produkcji:
   - śmietankę umieścić w chłodziarce,
   - przesiać mąkę do miski,
   - wybić 3 jaja (sprawdzając świeżość) oddzielając żółtka od białka do osobnych dwóch naczyń,
   - wybić jedno całe jajo do oddzielnego naczynia.
2. Żółtka i jedno całe jajo utrzeć z cukrem.
3. Tłuszcz posiekać z mąką i połączyć z masą jajowo-cukrową.
4. Ciasto wyrobić ręcznie tak, aby miało jednolitą konsystencję.
5. Odstawić ciasto do schłodzenia na co najmniej 15 minut.
6. Ustawić temperaturę wypieku na 190÷200°C (dla piekarnika z termoobiegiem 170÷180°C).
7. Olejem wysmarować foremki do babeczek (nie dotyczy silikonowych).
8. Ciasto rozwałkować do grubości około 0,3 cm.
9. Wyciąć krążki dopasowane do powierzchni foremek.
10. Wykorzystać całą ilość wyrobionego ciasta do wyklejenia 25÷20 foremek.
11. Foremki ułożyć na blachach i wypiekać w piecu na złoty kolor około 10÷15 minut.
12. Owoce oczyścić, opłukać, usunąć zbędne części, ewentualnie pokroić.
13. Owoce ułożyć w korpusach.
14. Ubić schłodzoną śmietankę z cukrem pudrem.
15. Udekorować ciastka bitą śmietanką i pozostałymi różnymi owocami.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- zapotrzebowanie na surowce do wykonania 100 tartaletek – tabela 1,
- 20 tartaletek z owocami

oraz

przebieg wykonania tartaletek z owocami.

www.EgzaminZawodowy.info

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce do wykonania 100 tartaletek z owocami

Surowce	Ilość w gramach
Ciasto kruche	
Mąka pszenna typ 550	.....
Margaryna	.....
Cukier puder	.....
Żółtka	.....
Białka	.....
Olej do smarowania foremek	.....
Krem	
Śmietanka 30%	.....
Cukier puder	.....
Świeże owoce (co najmniej dwa rodzaje)	.....

www.EgzaminZawodowy.info

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Miejsce na obliczenia:

www.EgzaminZawodowy.info

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info