

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**
Numer zadania: **02**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.04-02-16.05

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
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 zespołu nadzorującego.
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 zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
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 tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z podanej Receptury i Instrukcji technologicznej wykonaj ciastka drożdżowe z jabłkiem.

Potrzebne surowce odważ/odmierz zgodnie z recepturą. Niektóre surowce znajdują się na stanowisku (wybierz właściwe), a niektóre w miejscu oznaczonym MAGAZYN. Jaja są zdezynfekowane.

Gotowe ciastka ułóż na platerze lub półmisku i pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

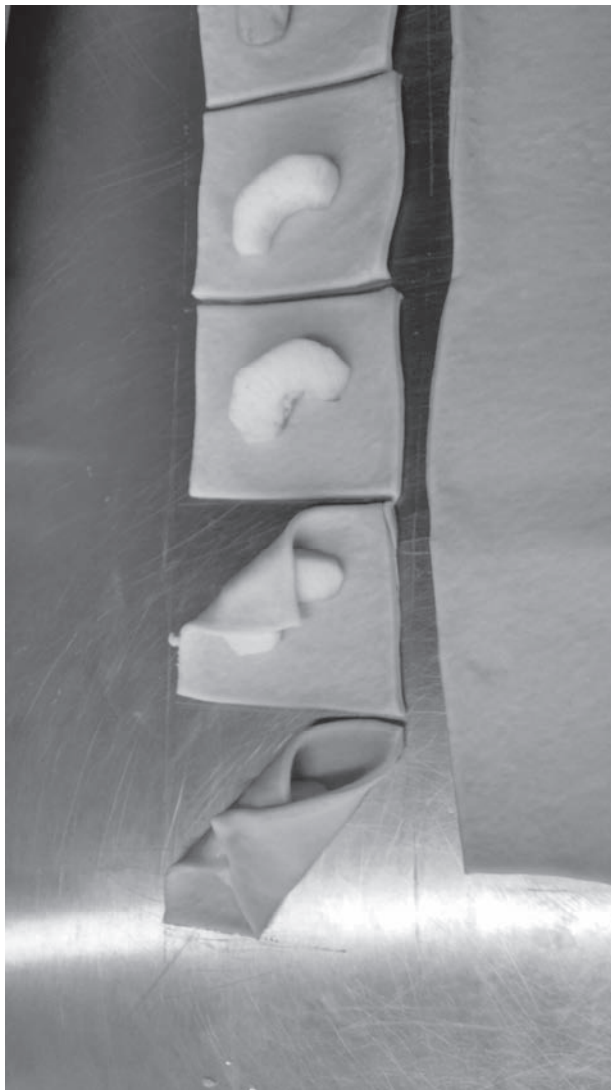
Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Sprzęt, narzędzia i urządzenia używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Receptura na ciastka drożdżowe z jabłkiem	
Surowce/dodatki	Ilość w gramach
mąka pszenna typ 550	520
mąka pszenna typ 550 na podsypkę	50
drożdże	25
margaryna	80
żółtka (3 sztuki)	70
cukier	80
mleko	220
sól	3
jabłka	500
cukier puder	50

Instrukcja technologiczna

- Przygotować surowce do produkcji:
 - podgrzać mleko do temp. 40°C i sporządzić mleczko drożdżowe z drożdży i części ciepłego mleka,
 - w pozostałej części mleka rozpuścić cukier i sól,
 - upłynnić margarynę,
 - przesiać mąkę,
 - jaja wybić do osobnych naczyń, oddzielając żółtka od białka.
- Do mąki dodać mleczko drożdżowe, rozpuszczony cukier i sól oraz żółtka.
- Wyrabiać ciasto drożdżowe dodając pod koniec upłynniony tłuszcz.
- Ciasto wyrabiać do jednolitej konsystencji.
- Gotowe ciasto posypać mąką i odstawić do fermentacji na 40 minut.
- Obrać jabłka, wydrążyć środek i pokroić na cząstki.
- Gdy ciasto zwiększy objętość rozwałkować na płat o grubości ok. 3 milimetrów.
- Kroić kwadraty o boku ok. 8 cm.
- Na każdy kwadrat ułożyć kawałek jabłka i zlepić dwa rogi po skosie (rys.1). W celu trwałego sklejenia rogów ciastka, smarować końcówki białkiem i dobrze ścisnąć.
- Powierzchnię górną ciastek posmarować rozmaconym białkiem.
- Ułożyć na blachach wyłożonych papierem i odstawić do rozrostu końcowego.
- Wypiekać w temperaturze około 180÷190°C na złoty kolor przez około 15÷20 minut.
- Po lekkim ostudzeniu ciastka dekorować cukrem pudrem i zostawić do oceny.



Rys.1. Wzór ciastka drożdżowego

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- ciastka drożdżowe z jabłkiem

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta drożdżowego, kształtowania, rozrostu końcowego, wypieku i dekoracji ciastek.