

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

T.04-01-14.05

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

Układ graficzny © CKE 2013

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. **KARTE OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
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 część praktyczną egzaminu.
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

Wykonaj 12 sztuk babeczek *Motyłki* z kremem Russel. Surowce i półprodukty niezbędne do wykonania zadania masz już przygotowane na stanowisku, odważone zgodnie z załączonym normatywem surowcowym.

Przed wypiekiem zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu ZNCP wykonanie ciasta na babeczki.

Po wykonaniu zadania dokonaj oceny organoleptycznej babeczek. Wyniki oceny zapisz w formularzu zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym.

Podczas pieczenia babeczek i sporządzania kremu Russel oraz przygotowywania wyrobu gotowego przestrzegaj zasad bhp, ppoż i ochrony środowiska.

Normatyw surowcowy na 12 szt. babeczek <i>Motyłki</i>		Sposób wykonania
<u>Babeczki <i>Motyłki</i></u>		
margaryna miękka	125 g	Przygotuj foremki do pieczenia. W misce umieść składniki ciasta (poza czekoladą) i ubij je na gładką masę. Wlej do ciasta stopioną czekoladę deserową i ponownie starannie ubij. Włóż ciasto do foremek. Upiecz je. Po upieczeniu wystudź.
cukier	125 g	
mąka pszenna	150 g	
proszek do pieczenia	6 g	
jaja	2 sztuki	
kakao w proszku	15 g	
cukolada deserowa	25 g	
cukier puder (do posypania)	50 g	
<u>Krem Russel</u>		
masło	200 g	Umyte jaja wybij do naczynia. Połącz je z cukrem pudrem i ubij masę jajowo-cukrową w kąpielii wodnej. Objętość masy jajowo-cukrowej powinna wzrosnąć 2-3 razy. Masło napowietrz na jednolitą masę i porcjami dodawaj napowietrzoną masę jajowo-cukrową. Ubijaj do jednolitej konsystencji.
jaja	4 sztuki	
cukier puder	125 g	

Sposób dekorowania babeczek:

1. Odetnij wierzchy wystudzonych babeczek.
2. Przekrój odkrojone wierzchy na pół.
3. Babeczki udekoruj kremem Russel.
4. Na każdej babeczce połóż dwie połówki wierzchów tak, aby przypominały skrzydła motyla.
5. Posyp babeczki cukrem pudrem.

Formularz oceny organoleptycznej babeczek

Lp.	Wyróżnik oceny organoleptycznej	Wyniki opisowe
1.	Struktura ciasta	
2.	Struktura kremu	
3.	Smak babeczek	
4.	Wygląd ogólny	

Czas przeznaczony wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- ciasto na babeczki,
- babeczki z kremem Russel,
- sposób uformowania i udekorowania babeczek,
- wypełniony formularz oceny organoleptycznej babeczek

oraz

przebieg wykonania babeczek.