

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.04-01-14.08

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. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 2 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 makowiec w tortownicy zgodnie z zamieszczoną recepturą. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą, jaja zdezynfekowane.

Wykonanie wypieczonego ciasta kruchego i gotowość do jego oceny przez egzaminatora zgłoś przez podniesienie ręki Przewodniczącemu ZNCP.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptura na makowiec		
Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
<u>Ciasto kruche</u>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotuj ciasto kruche (białka pozostaw do wykonania masy makowej). 2. Z 2/3 ciasta uformuj blat i zapiec w temp. ok. 200°C. 3. Ochłodzony blat pokryj warstwą marmolady, a następnie masą makową. 4. Na powierzchni masy makowej ułóż kratkę z pasków wykonanych z ciasta kruchego. 5. Powierzchnię makowca posmaruj jajem. 6. Piecz w temp. 180 °C ok. 40 min. 7. Powierzchnię makowca posyp cukrem pudrem.
Mąka pszenna	230 g	
Masło	150 g	
Cukier puder	90 g	
Jaja	3 szt.	
<u>Składniki dodatkowe</u>		
Papier do pieczenia	1 szt.	
Marmolada	100 g	
Jajo do smarowania	1 szt.	
Cukier puder	30 g	
<u>Masa makowa</u>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotowany na stanowisku mak zmiel lub zmiażdż. 2. Masło rozpuść, dodaj do maku, wymieszaj. 3. Przygotuj bakalie (posiekaj orzechy, sparz, odsącz i osusz rodzynki oraz drobno pokrój skórkę pomarańczową). 4. Do maku dodaj bakalie, żółtka utarte z cukrem oraz aromat migdałowy. 5. Na koniec dodaj ubitą pianę z pięciu białek.
Mak umyty, zaparzony, odsączony i raz zmielony	300 g	
Masło	110 g	
Jaja	2 szt.	
Cukier puder	150 g	
Orzechy włoskie	75 g	
Rodzynki	100 g	
Skórka pomarańczowa	15 g	
Aromat migdałowy	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będą 3 rezultaty

- wypieczone ciasto kruche,
- przygotowana masa makowa,
- upieczony makowiec

oraz

przebieg wykonania makowca.

