

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.04-01-15.01**Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2015  
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2015

**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

Korzystając z podanych receptur:

- wykonaj 1 kilogram pierniczek glazurowanych w kształcie serduszek,
- wypełnij „Tabelę surowców do sporządzenia glazury”.

Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą, z wyjątkiem białek z dwóch jaj, które musisz zważyć, a następnie obliczyć ilość potrzebnego cukru pudru do sporządzenia glazury.

Jaja są zdezynfekowane. Surowce i półprodukty nietrwałe zabezpiecz w chłodziarce.

Upieczone i polukrowane pierniczki ułóż na półmisku, pozostaw z wypełnioną „Tabelą surowców do sporządzania glazury” na swoim stanowisku do oceny.

Uporządkuj stanowisko pracy po wykonaniu zadania.

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

CIASTO PIERNIKOWE		
Receptura		Opis procesu technologicznego
mąka pszenna typ 500	500 g	Przesiać mąkę.
mąka pszenna, na podsypkę	20 g	Z 2 jaj oddzielić dokładnie białko od żółtka.
cukier kryształ	180 g	Rozpuścić margarynę.
miód sztuczny	120 g	Do margaryny dodać miód i cukier, zagotować.
margaryna	120 g	Całość ostudzić do temp. 30÷35 °C.
jaja	1 szt.	Mąkę zmieszać z sodą.
żółtka	2 szt.	Mieszaninę cukrowo-tłuszczową dodać do mąki.
soda	6 g	Dodać resztę składników i wyrobić ręcznie aż ciasto będzie gładkie i lśniące.
przyprawa do piernika	40 g	Odstawić ciasto do chłodziarki na 10 min.
		Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm i foremkami wycinać pierniczki w kształcie serc.
		Pierniczki układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
		Piec w temp. 190 °C przez ok. 10 minut, do uzyskania złotego koloru.
GLAZURA BIAŁKOWA		
Receptura		Opis procesu technologicznego
Cukier puder	200 g	1. Białka ubić na sztywną pianę.
Białko	70 g (2 szt.)	2. Do miski przesiać cukier puder.
Aromat cytrynowy	2 g	3. Do ubitych białek stopniowo dodawać cukier puder, ubijając za pomocą miksera, aby masa dokładnie się wymieszała i spulchniała.
		4. Pod koniec dodać aromat cytrynowy.

**Tabela surowców do sporządzenia glazury**

Surowiec	Ilość surowców zgodna z recepturą w [g]	Rzeczywista (faktyczna) ilość surowców w [g]
Białko jaj (2 sztuki)	70	
Cukier puder	200	
Miejsce na obliczenia		

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

**Ocenić będą 2 rezultaty:**

- Pierniczki z glazurą białkową,
- „Tabela surowców do sporządzania glazury”

oraz

- przebieg wykonania pierniczek z glazurą białkową oraz obsługi pieca.