

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

Układ graficzny © CKE 2016

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.04-01-16.01

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 z 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 receptury i opisu technologicznego wykonaj 1000 g róż karnawałowych oraz wypełnij zamówienie magazynowe na surowce i materiały pomocnicze niezbędne do wyprodukowania 25 kg wyrobu gotowego zapakowanego w kartoniki zawierające po 250 g wyrobu.

Surowce zostały odważone zgodnie z podaną recepturą.

Jaja są zdezynfekowane.

Gotowe róże karnawałowe ułóż na platerze lub półmisku i z wypełnionym Zamówieniem magazynowym pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym. Jako datę sporządzenia zamówienia przyjmij faktyczną datę egzaminu.

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 1000 g róż karnawałowych	
Surowce/dodatki	Ilość w gramach
mąka pszenna typ 500	450
śmietana 18%	150
cukier puder	100
dżem	100
żółtko 5 szt.	100
spirytus	20
sól	5
olej (frytura)	2000



Opis technologiczny

- Przygotować surowce:
 - mąkę przesiać,
 - wybić jaja oddzielając żółtka od białka.
- Do przesianej mąki dodać śmietanę, żółtka, spirytus i sól.
- Ciasto wyrabiać ręcznie tak, aby miało gładką konsystencję.
- Kulę ciasta zawinąć w folię i pozostawić na około 15 minut, aby ciasto stało się miękkie.
- Ciasto zbijać wielokrotnie wałkiem około 5 minut do momentu pojawienia się na przekroju pęcherzy powietrza.
- Ponownie zawinąć ciasto w folię i pozostawić w lodówce na około 20 minut.
- Ciasto rozwałkować cieniutko i za pomocą wykrojników lub szklanek o 3 różnych średnicach wykrawać kółka.
- Każde kółko naciąć na brzegach w 5 miejscach. Ułożyć kółka jedno na drugim, od większego do najmniejszego. Połączyć je dociskając w środku palcem (jak na ilustracji).
- Przygotować urządzenie/sprzęt do smażenia i rozgrzać w nim olej do temperatury 160°C÷180°C (sprawdzić termometrem).
- Uformowane róże smażyć na złoty kolor.
- Po usmażeniu róże odsączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.
- Oprószyć cukrem pudrem i udekorować w środku dżemem.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- zamówienie magazynowe,
- udekorowane róże karnawałowe

oraz

przebieg wykonania ciasta na róże i wykonania róż karnawałowych.

Zamówienie magazynowe		
Data produkcji Zmiana		
Wyrób gotowy (nazwa): ilość 25 kg		
Surowce/dodatki i materiały pomocnicze	J.m.	Ilość
Mąka pszenna typ 500	kg	
Śmietana 18%	kg	
Cukier puder	kg	
Dżem	kg	
Żółtka	kg	
Spirytus	kg lub l	
Sól	kg	
Olej (frytura)	kg lub l	
Kartoniki (1 kartonik na porcję wyrobu gotowego 250 g)	szt.	