

**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.04-01-17.01**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2017  
CZEŚĆ 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

Wykonaj ciasto z owocami zgodnie z Recepturą i Sposobem wykonania.

Surowce, z wyjątkiem jabłek, zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone ciasto ułóż na półmisku lub talerzu. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe na 20 kg ciasta z owocami wypełniając tabelę 2. Arkusz egzaminacyjny wraz z wypełnioną tabelą 2, zawierającą zapotrzebowanie surowcowe na 20 kg ciasta z owocami, pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

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

**Tabela 1. Receptura na 1 kg wyrobu gotowego**

Surowce	Ilość w gramach
mąka pszenna typ 450	250
mąka ziemniaczana	100
cukier kryształ	200
cukier puder (do posypania ciasta po wypieku)	50
masło	125
jaja 4 sztuki (jedno jajo 50 g)	200
owoce świeże – jabłka	250
proszek do pieczenia (łyżeczka)	4

### Sposób wykonania

1. Rozgrzać piec do temperatury 180°C.
2. Przygotować owoce:
  - jabłka umyć, obrać ze skórki i wydrążyć środek,
  - jabłka pokroić na grubą kostkę,
  - odważyć rozdrobnione jabłka zgodnie z recepturą.
3. Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę dodając stopniowo po jednym jajku, po uprzednim sprawdzeniu ich świeżości.
4. Przesiać obie mąki i dodać proszek do pieczenia.
5. Do masy dodać przesiane mąki z proszkiem do pieczenia.
6. Masę podzielić na dwie nierówne części.
7. Większą część masy przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy do ciasta.
8. Na powierzchni ułożyć rozdrobnione jabłka i zalać pozostałą częścią masy.
9. Ciasto wypiekać na złoty kolor w temperaturze około 180°C przez około 40÷50 minut.
10. Przed wyjęciem ciasta z pieca sprawdzić stopień wypieczenia za pomocą drewnianego patyczka.
11. Po lekkim ostudzeniu posypać ciasto cukrem pudrem.
12. Ciasto podzielić na równe porcje i ułożyć na talerzu/półmisku.
13. Wypełnić tabelę 2. Zapotrzebowanie surowcowe na 20 kg ciasta z owocami.

**Tabela 2. Zapotrzebowanie surowcowe na 20 kg ciasta z owocami**

Surowce	Ilość (g)
mąka pszenna typ 450	.....
mąka ziemniaczana	.....
cukier kryształ	.....
cukier puder	.....
masło	.....
jaja – szt. ....	.....
owoce – jabłka	.....
proszek do pieczenia	.....

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

**Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:**

- ciasto z owocami;
- zapotrzebowanie surowcowe na 20 kg ciasta z owocami

oraz

przebieg przygotowania surowców i ciasta z owocami oraz wypieku ciasta.