

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

Układ graficzny © CKE 2017

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.04-01-18.01

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
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 rogaliki drożdżowe z marmoladą zgodnie z zamieszczoną Recepturą i Sposobem wykonania.

Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą z wyjątkiem mąki pszennej, którą musisz pobrać ze stanowiska oznaczonego nazwą Magazyn, a następnie odważyć.

Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone wyroby ułóż na półmisku i pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

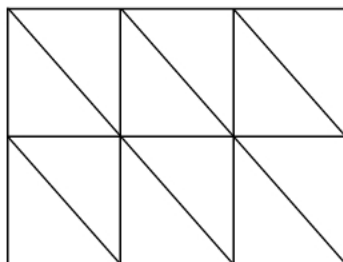
Receptura na rogaliki drożdżowe z marmoladą (wykończone glazurą cytrynową)

Surowce	Ilość w gramach/ml
mąka pszenna typ 550	430
mąka pszenna typ 550 – na podsypkę	70
cukier kryształ	60
mleko 2 % tłuszczu	150 ml
margaryna	70
jaja – 2 sztuki	120
drożdże świeże prasowane	30
sól	3
marmolada wieloowocowa	200
jajo – 1 sztuka (do smarowania powierzchni rogalików)	60
Olej (do smarowania blach)	30
Glazura cytrynowa	
cukier puder	120
sok cytrynowy	20 ml

Sposób wykonania

1. Pobrać z Magazynu mąkę zgodnie z recepturą i odważyć oddzielnie do ciasta oraz oddzielnie na podsypkę.
2. Przygotować surowce:
 - mąkę przesiać,
 - podgrzać mleko do temperatury 40°C,
 - jaja umyć i wybić do większej miski,
 - upłynnić margarynę – podgrzać do temperatury 35°C.
3. Sporządzić rozczyń o konsystencji gęstej śmietany z mleka, drożdży, 120 g mąki i łyżeczki cukru.
4. Rozczyń poddać fermentacji przez około 15 minut.
5. Ubić jaja z pozostałą ilością cukru.

6. Sól rozpuścić w łyżce wody.
7. Do roztworu dodać masę jajowo-cukrową, rozpuszczoną sól oraz resztę mąki i wyrabiać ręcznie ciasto, dodając pod koniec płynną margarynę.
8. Po uzyskaniu gładkiej i jednorodnej konsystencji poddać ciasto fermentacji przez około 30 minut do podwojenia objętości.
9. Przygotować blachy do wypieku rogalików.
10. Ciasto po wyrośnięciu podzielić na 2 części.
11. Każdą część ciasta rozwałkować na prostokąt grubości około 5 mm (przy rozwałkowaniu ciasta w owal należy ścinać boki do uzyskania dużego prostokąta).
12. Każdy prostokąt podzielić na 6 prostokątów.
13. Każdy mały prostokąt podzielić po przekątnej na dwa trójkąty (rysunek poniżej).



14. Na każdy trójkąt nałożyć marmoladę i zawinąć, zaczynając od podstawy trójkąta. Zagiąć końce tak, aby nadać kształt rogalika.
15. Uformowane rogaliki ułożyć na wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem pergaminowym blasze i pozostawić do fermentacji końcowej na 15 minut.
16. Przed wypiekiem posmarować rozmąconym jajem przy pomocy pędzla.
17. Wypiekać w piecu o temperaturze 180°C na złoty kolor przez około 15÷20 minut.
18. Przygotować glazurę cytrynową – cukier puder przesiać, dodać sok z cytryny i ucierać do uzyskania białej jednolitej masy (gdyby wyszedł bardzo gęsty dodać kilka kropel wody).
19. Upieczone rogaliki udekorować glazurą i przełożyć na półmisek.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– rogaliki drożdżowe z marmoladą,
oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania roztworu i ciasta drożdżowego oraz formowania, rozrostu i wypieku rogalików z marmoladą.