

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

Układ graficzny © CKE 2019

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.04-01-19.06

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
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 zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 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 babkę marmurkową – 1 sztukę – zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 10 sztuk babek marmurkowych o masie 500 g każda, wypełniając Tabelę 1.

Wszystkie surowce do wykonania 1 sztuki babki marmurkowej zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczoną babkę marmurkową oraz arkusz z Tabelą z zapotrzebowaniem surowcowym pozostaw do oceny na stanowisku egzaminacyjnym.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

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

Receptura na babkę marmurkową – 1 szt.

Surowce	Ilość [g]
Mąka pszenna typ 650	240
Cukier kryształ	175
Margaryna mleczna	190
Jaja świeże (4 sztuki „L”)	240
Kakao	20
Proszek do pieczenia	7
Cukier wanilinowy	7
Cukier puder (do dekoracji)	20

Instrukcja technologiczna

1. Włączyć piec i ustawić temperaturę na 180°C.
2. Przygotować formę wykładając ją papierem do pieczenia.
3. Przygotować surowce:
 - mąkę pszenną połączyć i wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać,
 - kakao przesiać do osobnego naczynia,
 - wybić jaja oddzielając żółtka od białek do osobnych naczyń, sprawdzając ich świeżość,
4. Sporządzić ciasto biszkoptowo-tłuszczowe:
 - margarynę napowietrzyć przy pomocy miksera/ubijaczki,
 - do margaryny dodać cukier kryształ i cukier wanilinowy – ucierać,
 - do masy tłuszczowo-cukrowej dodawać po jednym żółtku, cały czas ucierając,
 - do masy dodać mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia delikatnie mieszając łyżką/szpatułką lub mikserem/ubijaczką na najniższych obrotach,
 - ubić pianę z białek w oddzielnym naczyniu różgą lub mikserem i dodać do ciasta delikatnie mieszając łyżką/szpatułką lub mikserem/ubijaczką na najniższych obrotach,

- podzielić ciasto na dwie równe części,
 - do jednej części ciasta dodać kakao oraz dwie łyżki zimnej wody, połączyć składniki ręcznie lub mechanicznie,
 - do przygotowanej formy przelać najpierw ciasto jasne, a następnie ciasto kakaowe,
 - zamieszać ciasta delikatnie nożem lub szpatułką, aby uzyskać „marmurek”,
 - wyrównać górną powierzchnię ciasta.
5. Ciasto wypiekać w temperaturze 180°C przez około 50÷55 minut do momentu uzyskania złotego koloru. Kontrolować stopień wypieczenia za pomocą patyczka.
6. Przystudzoną babkę wyjąć z formy, ułożyć na talerzu/platerze i obsypać równomiernie cukrem pudrem przesianym przez sito.

Czas na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- babka marmurkowa,
- zapotrzebowanie surowcowe na 10 sztuk babek marmurkowych o masie jednostkowej 500 g,

oraz:

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, wypieku i wykończenia babki marmurkowej.

Tabela1. Zapotrzebowanie surowcowe na 10 sztuk babek marmurkowych o masie jednostkowej 500 g

Surowce	Normatyw surowcowy	
	Ilość na 1 000 g gotowego wyrobu	Ilość w gramach na 10 sztuk babek o masie jednostkowej 500 g
Mąka pszenna typ 650	320	
Cukier kryształ	230	
Margaryna mleczna	250	
Jaja świeże	350	
Kakao	30	
Proszek do pieczenia	10	
Cukier wanilinowy	10	
Cukier puder (do dekoracji)	27	

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

