

**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**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.04-01-20.01-SG**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2020**

**CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

### **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 ciasto jogurtowe z bezą kokosową – 1 sztukę – zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 2 sztuk ciasta jogurtowego z bezą kokosową o masie 3,0 kg każde, wypełniając Tabelę 1.

Wszystkie surowce do wykonania ciasta jogurtowego z bezą kokosową zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone ciasto jogurtowe 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 bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

**Receptura na 1 000 g ciasta jogurtowego z bezą kokosową**

Surowce	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 650	g	220
Cukier kryształ	g	100
Olej	g	50
Jaja świeże (3 sztuki „L”)	g	180
Jogurt naturalny	g	150
Proszek do pieczenia	g	6
Cukier wanilinowy	g	6
Wiórki kokosowe	g	50
Cukier puder (do bezy)	g	60
Jabłka	g	500

### **Instrukcja technologiczna**

1. Włączyć piec i ustawić 180°C.
2. Przygotować formę wykładając ją papierem do pieczenia.
3. Przygotować surowce:
  - jabłka umyć, obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę o boku około 1 cm,
  - mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, przesiać,
  - wybić 1 całe jajo do osobnego naczynia, z dwóch jaj oddzielić dokładnie żółtka od białek do osobnych naczyń, sprawdzając ich świeżość.
4. Sporządzić ciasto jogurtowe:
  - napowietrzyć 1 jajo i 2 żółtka z cukrem kryształem i cukrem wanilinowym,
  - do ubitej masy jajowo-cukrowej dodać partiami olej i jogurt - wymieszać,
  - do masy dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i krótko wymieszać.
5. Przygotować beżę kokosową:
  - ubić pianę z dwóch białek,
  - do piany dodać cukier puder, ubijając do momentu uzyskania bezy,
  - do ubitej bezy dodać wiórki kokosowe - delikatnie wymieszać.
6. Przygotować ciasto do wypieku:
  - przelać ciasto do formy,
  - wyrównać powierzchnię ciasta, a następnie równomiernie rozłożyć jabłka na całej powierzchni,
  - na jabłka wyłożyć beżę kokosową, wyrównać powierzchnię ciasta.
7. Ciasto wypiekać w temperaturze 180°C przez około 50 minut do momentu uzyskania złotego koloru. Kontrolować stopień wypieczenia za pomocą patyczka.
8. Przystudzone przez około 20 minut ciasto wyjąć z formy i pokroić na osiem porcji, ułożyć na talerzu/platerze.

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

**Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:**

- ciasto jogurtowe z beżę kokosową,
  - zapotrzebowanie surowcowe na 2 sztuki ciasta jogurtowego z beżę kokosową o masie 3,0 kg każde,
- oraz:

przebieg przygotowania surowców i sporządzania ciasta jogurtowego, wypieku i porcjowania ciasta.

**Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 2 sztuki ciasta jogurtowego z bezą kokosową o masie 3,00 kg każde**

Surowce	Normatyw surowcowy	
	Ilość na 1 000 g gotowego wyrobu [g]	Ilość w gramach na 2 sztuki ciasta jogurtowego o masie 3,00 kg każde [g]
Mąka pszenna typ 650	220	
Cukier kryształ	100	
Olej	50	
Jaja świeże	180	
Jogurt naturalny	150	
Proszek do pieczenia	6	
Cukier wanilinowy	6	
Wiórki kokosowe	50	
Cukier puder (do bezy)	60	
Jabłka	500	

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**

