

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

Układ graficzny © CKE 2020



Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

**T.04-01-21.06-SG**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2021**

**CZĘŚĆ 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 przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron 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 25 sztuk tartaletek z owocami zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 100 sztuk tartaletek z owocami, wypełniając Tabelę 1.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą. Surowce i półprodukty nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wybierz 20 sztuk udekorowanych tartaletek, ułóż je na platerze lub półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny. Pozostałe tartaletki wstaw na talerzyku do lodówki.

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 25 sztuk tartaletek z owocami**

<b>Surowce</b>	<b>Ilość w gramach</b>
<b>Ciasto kruche</b>	
Mąka pszenna typ 550	400
Margaryna	200
Cukier puder	100
Żółtka: 4 sztuki	80
Białka: 1 sztuka	30
Olej do smarowania foremek	20
<b>Krem</b>	
Śmietanka 30%	500
Cukier puder	20
Świeże owoce (co najmniej dwa rodzaje)	400

### Instrukcja technologiczna

1. Przygotować niezbędne surowce do produkcji:
  - śmietankę umieścić w chłodziarce,
  - przesiać mąkę do miski,
  - wybić 3 jaja (sprawdzając świeżość) oddzielając żółtka od białka do osobnych dwóch naczyń,
  - wybić jedno całe jajo do oddzielnego naczynia.
2. Żółtka i jedno całe jajo utrzeć z cukrem; niewykorzystane białka odstawić do lodówki.
3. Tłuszcz posiekać z mąką i połączyć z masą jajowo-cukrową.
4. Ciasto wyrobić ręcznie tak, aby miało jednolitą konsystencję.
5. Odstawić ciasto do schłodzenia na co najmniej 15 minut.
6. Ustawić temperaturę wypieku na  $190\div 200^{\circ}\text{C}$  (dla piekarnika z termoobiegami  $170\div 180^{\circ}\text{C}$ ).
7. Olejem wysmarować foremki do babeczek (nie dotyczy silikonowych).
8. Ciasto rozwałkować do grubości około 0,3 cm.
9. Wyciąć krążki dopasowane do powierzchni foremek.
10. Wykorzystać całą ilość wyrobionego ciasta do wyklejenia  $25\div 20$  foremek.
11. Foremki ułożyć na blachach i wypiekać w piecu na złoty kolor około  $10\div 15$  minut.
12. Owoce oczyścić, opłukać, usunąć zbędne części, ewentualnie pokroić.
13. Ubić schłodzoną śmietankę z cukrem pudrem.
14. Naszprycować korpusy bitą śmietaną, owoce ułożyć na kremie (dekoracja powinna być jednakowa lub podobna na każdej tartalecie).

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

**Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:**

- tartaletki z owocami,
- zapotrzebowanie na surowce do wykonania 100 tartaletek – tabela 1

oraz

przebieg wykonania tartaletek z owocami.

**Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce do wykonania 100 tartaletek z owocami**

<b>Surowce</b>	<b>Ilość w gramach</b>
<b>Ciasto kruche</b>	
Mąka pszenna typ 550	.....
Margaryna	.....
Cukier puder	.....
Żółtka	.....
Białka	.....
Olej do smarowania foremek	.....
<b>Krem</b>	
Śmietanka 30%	.....
Cukier puder	.....
Świeże owoce (co najmniej dwa rodzaje)	.....

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