

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.04**  
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

TG.04-01-19.06

# **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

## **Rok 2019**

### **CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

#### **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. **KARTE 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.**

**Ocenię 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)**

