

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę  
z numerem PESEL i z kodem  
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.04-01-14.08**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2014**  
**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2013

**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\*,
  - symbol cyfrowy zawodu,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 2 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
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 makowiec w tortownicy zgodnie z zamieszczoną recepturą. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą, jaja zdezynfekowane.

Wykonanie wypieczonego ciasta kruchego i gotowość do jego oceny przez egzaminatora zgłoś przez podniesienie ręki Przewodniczącemu ZNCP.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

<b>Receptura na makowiec</b>		
<b>Normatyw surowcowy</b>		<b>Sposób wykonania</b>
<b><u>Ciasto kruche</u></b>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przygotuj ciasto kruche (białka pozostaw do wykonania masy makowej).</li><li>2. Z 2/3 ciasta uformuj blat i zapiec w temp. ok. 200°C.</li><li>3. Ochłodzony blat pokryj warstwą marmolady, a następnie masą makową.</li><li>4. Na powierzchni masy makowej ułóż kratkę z pasków wykonanych z ciasta kruchego.</li><li>5. Powierzchnię makowca posmaruj jajem.</li><li>6. Piecz w temp. 180 °C ok. 40 min.</li><li>7. Powierzchnię makowca posyp cukrem pudrem.</li></ol>
Mąka pszenna	230 g	
Masło	150 g	
Cukier puder	90 g	
Jaja	3 szt.	
<b><u>Składniki dodatkowe</u></b>		
Papier do pieczenia	1 szt.	
Marmolada	100 g	
Jajo do smarowania	1 szt.	
Cukier puder	30 g	
<b><u>Masa makowa</u></b>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przygotowany na stanowisku mak zmiel lub zmiażdż.</li><li>2. Masło rozpuść, dodaj do maku, wymieszaj.</li><li>3. Przygotuj bakalie (posiekaj orzechy, sparz, odsącz i osusz rodzynki oraz drobno pokrój skórkę pomarańczową).</li><li>4. Do maku dodaj bakalie, żółtka utarte z cukrem oraz aromat migdałowy.</li><li>5. Na koniec dodaj ubitą pianę z pięciu białek.</li></ol>
Mak umyty, zaparzony, odsączony i raz zmielony	300 g	
Masło	110 g	
Jaja	2 szt.	
Cukier puder	150 g	
Orzechy włoskie	75 g	
Rodzynki	100 g	
Skórka pomarańczowa	15 g	
Aromat migdałowy	do smaku	

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

**Ocenić będą 3 rezultaty**

- wypieczone ciasto kruche,
- przygotowana masa makowa,
- upieczony makowiec

oraz

przebieg wykonania makowca.

