

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.04-01-15.05

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
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*,
 - symbol cyfrowy zawodu,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu (ZNCP).
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 ZNCP.
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 ZNCP.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
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 tożsamości

Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z podanej receptury i Instrukcji technologicznej, wykonaj 1 kilogram ciastek kokosanek.

Oblicz masę wszystkich składników, straty i wydajność. Wyniki zapisz w tabeli „Receptura na 1000 g ciastek kokosanek”.

Surowce zostały odważone zgodnie z „Wykazem surowców na 1000 g ciastek kokosanek”, jaja zdezynfekowane.

Wypieczone kokosanki wraz z wypełnioną tabelą pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Sprzęt, narzędzia i urządzenia używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Wykaz surowców na 1000 g ciastek kokosanek

Surowce	Ilość w gramach
Wiórki kokosowe	500
Cukier kryształ	450
Jaja	450
Mąka pszenna	100
Proszek do pieczenia	5

Instrukcja technologiczna

- Przygotować surowce:
 - jaja wybić do naczynia,
 - przesiać mąkę do miski,
 - wymieszać w misce mąkę z proszkiem do pieczenia.
- Dobrać mieszadło do sporządzenia masy kokosowej.
- Do misy miksera wsypać wiórki kokosowe, cukier i dodać całe jaja.
- Ubijać masę 5 minut do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Pod koniec ubijania dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszać krótko – ok. 0,5 minuty, do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Przygotować blachy do wypieku przez wyłożenie pergaminem.
- Masę kokosową przełożyć do worka cukierniczego zakończony karbowanym zdobnikiem.
- Wyciskać w jednakowych odstępach na pergamin okrągłe ciastka o średnicy ok. 4÷5 cm.
- Pozostawić blachy z uformowanymi ciastkami na stole na 30 minut do obsuszenia.
- Ustawić temperaturę wypieku pieca na 180°C.
- Po uzyskaniu wymaganej temperatury w komorze wypiekowej ułożyć blachy na trzonie pieca.
- Wypiekać ciastka do uzyskania złotego koloru 10÷20 minut.
- Wypieczone ciastka wyjąć z pieca i zostawić na blachach.

