

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.04-01-16.08

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZEŚĆ 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*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. **KARTEŃ OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu.
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.
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

Korzystając z receptury i opisu technologicznego wykonaj faworki oraz wypełnij Raport produkcji.

Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane.

Gotowe faworki ułóż na paterze lub półmisku. Arkusz z wypełnionym Raportem produkcji pozostaw 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	
Surowce/dodatki	Ilość w gramach
mąka pszenna typ 500	300
mąka pszenna typ 500 (na podsypkę)	20
śmietana 18%	100
cukier puder	100
jajo 1 szt.	50
żółtko 4 szt.	80
spirytus	20
sól	szczypta
olej (frytura)	2000



Opis technologiczny

1. Przygotować surowce:
 - mąkę przesiać na stolnicę,
 - wybić jaja oddzielając żółtka od białek.
2. Do przesianej mąki dodać śmietanę, żółtka, spirytus i sól.
3. Ciasto wyrabiać ręcznie tak, aby miało gładką konsystencję.
4. Kulę ciasta zawinąć w folię i pozostawić na około 15 minut, aby ciasto stało się miękkie.

5. Ciasto zbijać wielokrotnie wałkiem około 10 minut do momentu pojawienia się na przekroju pęcherzy powietrza.
6. Ponownie zawinąć ciasto w folię i pozostawić w lodówce na około 20 minut.
7. Ciasto rozwałkować do grubości około 2 mm i wykrawać prostokąty o wymiarach 10 cm x 3 cm.
8. Każdy pasek naciąć wzdłuż po środku i przełożyć przez otwór (ilustracja).
9. Przygotować urządzenie/sprzęt do smażenia i rozgrzać w nim olej do temperatury 160÷180°C (sprawdzić termometrem).
10. Faworki ostrożnie wkładać na gorący tłuszcz i przez kilka minut smażyć z obu stron na złoty kolor.
11. Usmażone faworki odsączyć na ręczniku papierowym.
12. Posypać cukrem pudrem.
13. Zważyć wyroby gotowe, wynik wpisać do Raportu produkcji.
14. Wypełnić Raport produkcji.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- Raport produkcji,
- faworki

oraz

przebieg przygotowania ciasta i wykonania faworków.

Raport produkcji

Raport z dnia (dzień egzaminu) zmiana.....	
Nazwa wyrobu gotowego	
Waga razem surowców (bez tłuszczu do smażenia), obliczona na podstawie receptury (g)	
Waga wyrobu gotowego (g)	
Wydajność* (%)	
Temperatura smażenia – rzeczywista (°C)	

*wyrażona w procentach jako stosunek masy składników (bez tłuszczu) do masy uzyskanego wyrobu gotowego.

$$\text{Wydajność} = \frac{\text{Waga razem surowców (bez tłuszczu)}}{\text{Waga wyrobu gotowego}} \times 100\% =$$