CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut. TG.04-01-21.01-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ 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. KARTĘ OCENY przekaż 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*

Układ graficzny
© CKE 2020

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj karpatkę z kremem półtłustym zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną**.**
Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą. Surowce i półprodukty nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.
Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Receptura na karpatkę z kremem półtłustym

Ciasto parzone	**Jednostka miary**	**Ilość**
Mąka pszenna (do ciasta)	g	200
Jaja (6 sztuk wielkość L)	g	300
Margaryna (do ciasta)	g	100
Sól	g	2
Woda	ml	250
Krem półtłusty		
Margaryna (do kremu)	g	120
Cukier puder (do kremu)	g	120
Mleko	g	500
Mąka pszenna (do kremu)	g	35
Mąka ziemniaczana	g	35
Do dekoracji		
Cukier puder	g	30

Instrukcja technologiczna

1. Rozgrzać piec do temperatury 200ºC.
2. Przygotować blat z ciasta parzonego:
   a) przesiać przez sito mąkę,
   b) dodać do wody margarynę oraz sól i zagotować,
   c) dodać mąkę do wrzącej mieszaniny i energicznie wymieszać,
   d) gotować mieszaninę około 1 minuty energicznie mieszając,
   e) ochłodzić zaparzoną mąkę do temperatury 50°C,
   f) przełożyć do miksera ostudzoną mieszaninę i ubijając dodawać po 1 jajku, sprawdzając wcześniej świeżość każdego jaja,
   g) ciasto przełożyć na blachę o wymiarach 30 x 41 cm wyłożoną papierem do pieczenia i rozsmarować równomiernie na całej powierzchni formy,
   h) blat wypiekać 25÷35 minut w temperaturze 200ºC do uzyskania jasnobrązowego zabarwienia,
   i) ostudzić wypieczony blat.
3. Przygotować krem półtłusty (w czasie wypieku blatu):
   a) z 500 g mleka odlać około 125 g,
   b) zagotować pozostałą część mleka,
   c) przesianą mąkę pszenną i ziemniaczaną rozmieszać w zimnym mleku,
   d) wlać zawiesinę mąk w 125 g zimnego mleka do gotującego się mleka i zagotować masę budyniową,
   e) odstawić do ochłodzenia do temperatury 20°C ugotowaną masę budyniową (w celu przyspieszenia chłodzenia rondelek z ciepłą masą umieścić w misce z zimną wodą),
   f) napowietrzyć margarynę, dodać cukier puder, a następnie dodawać ochłodzoną masę budyniową.
4. Złożyć karpatkę:
   a) przekroić ostudzony blat z ciasta parzonego na dwie równe części,
   b) jedną część blatu umieścić na podkładce tekturowej i rozsmarować na nim przygotowany krem na jednakową grubość,

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

c) przykryć drugą częścią blatu i lekko go docisnąć,
d) umieścić karpatkę w chłodziarce na 15 minut,
e) wierzch karpatki posypać równomiernie cukrem pudrem.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- karpatka z kremem półtłustym,
- krem półtłusty

oraz przebieg

- przygotowania ciasta parzonego i wypieku blatu,
- sporządzania kremu i składania karpatki.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl