

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.04-01-22.06-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

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 przełącz 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 wliczony do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisz 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 1 sztukę keksa zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Wypełnij Tabelę 1. Szacunkowy koszt wyprodukowania jednego keksa.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Upieczony, udekorowany i wyporcjowany keks ułóż na platerze lub półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sprzęt, narzędzia i urządzenia używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Receptura na 1 sztukę keksa

Surowce do ciasta	Jednostka miary	Ilość
mąka pszenna typ 650	g	250
masło roślinne	g	200
jaja (wielkość L - 5 sztuk)	g	180
cukier kryształ	g	325
proszek do pieczenia	g	10
mieszanka keksowa	g	100
czekolada mleczna naturalna	g	100

Instrukcja technologiczna

1. Rozgrzać piec do temperatury 180 °C.
2. Przygotować surowce do sporządzania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego:
 - a) wybić jaja oddzielając żółtka od białek, sprawdzić ich świeżość,
 - b) białka odstawić do schłodzenia,
 - c) przesiać mąkę przez sito,
 - d) wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia.
3. Sporządzić ciasto biszkoptowo-tłuszczowe:
 - a) utrzeć mikserem na puszystą masę masło z cukrem,
 - b) ubijać masę dodając po jednym żółtku,
 - c) dodać mąkę z proszkiem do pieczenia - mieszać masę ręcznie szpatułką lub mikserem na najniższych obrotach,
 - d) ubić białka na sztywną pianę,
 - e) do ciasta dodać ubitą pianę delikatnie mieszając, następnie dodać mieszankę keksową.
4. Wyłożyć papierem do pieczenia formę do keksu.
5. Wylać ciasto do formy i wyrównać powierzchnię górną.
6. Wypiekać w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180 °C przez około 50 minut do momentu uzyskania złocistego koloru.
7. Kontrolować stopień wypieczenia drewnianym patyczkiem.

8. Po upieczeniu keks wyjąć z formy i ostudzić.
9. Rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej i udekorować keks.
10. Po wystudzeniu keks pokroić na równe porcje i ułożyć na półmisku/platerze.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- keks,
- szacunkowy koszt wyprodukowania jednego keksa – Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, wypieku, dekorowania i porcjowania.

Tabela 1. Szacunkowy koszt wyprodukowania jednego keksa

Surowce do ciasta	Ilość gramów na jeden keks	Orientacyjna cena jednostkowa [zł] za 1 kg	Szacunkowy koszt jednego keksa [zł]*
mąka pszenna typ 650	250	4,00	
masło roślinne	200	15,00	
jaja „L”	5 sztuk	1,00 za sztukę	
cukier kryształ	325	3,00	
proszek do pieczenia	10	30,00	
mieszanka keksowa	100	35,00	
czekolada mleczna	100	5,00 za 0,1 kg	
Razem			

* wyniki obliczeń zapisz z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)