

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.04-01-22.01-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 5 stron 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

Wykonaj 1 kg ciasteczek kruchych, okrągłych z marmoladą zgodnie z podaną recepturą i Instrukcją technologiczną. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 5 kg ciasteczek kruchych, wypełniając Tabelę 1.

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

Wyrób gotowy ułóż na platerze lub półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

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

### Receptura na 1 kg ciasteczek kruchych z marmoladą

| Surowce                    | Jednostka | Ilość |
|----------------------------|-----------|-------|
| <b>Ciasto kruche</b>       |           |       |
| Mąka pszenna               | g         | 375   |
| Mąka ziemniaczana          | g         | 125   |
| Żółtka jaj (3 sztuki)      | g         | 60    |
| Margaryna                  | g         | 200   |
| Cukier puder               | g         | 120   |
| Śmietana kwaśna            | g         | 50    |
| Mąka pszenna (na podsypkę) | g         | 50    |
| <b>Do dekoracji</b>        |           |       |
| Marmolada twarda           | g         | 200   |

### Instrukcja technologiczna

1. Rozgrzać piec do temperatury 180 °C.

2. Przygotować ciasto kruche:

- przesiać mąkę i cukier puder,
- wybić jaja (sprawdzając świeżość) oddzielając żółtka od białek,
- odstawić białka do chłodziarki,
- połączyć mąki i cukier puder, dodać tłuszcz, siekać do uzyskania konsystencji kruszonki,
- do ciasta dodać żółtka i śmietanę, wyrabiać krótko do uzyskania jednolitej konsystencji,
- uformować z ciasta kulę, zabezpieczyć woreczkiem lub folią aluminiową, umieścić w chłodziarce na 20 minut.

3. Formować ciasteczka:

- dobrać okrągłą gładką lub ząbkowaną foremkę do wykrawania ciastek o średnicy 6÷7 cm,
- pobrać część ciasta z chłodziarki, wałkować na grubość ok. 0,6 cm a następnie wycinać foremką okrągłe ciasteczka,
- pozbierać skrawki ciasta i ponownie umieścić w lodówce na 5 minut,
- uformować ciastka z całej ilości sporządzonego ciasta kruchego,
- ciasteczka posmarować roztrzepanymi białkami,
- marmoladę rozmieszać mikserem w celu jej uplastycznienia,
- przełożyć marmoladę do worka cukierniczego zakończonego okrągłym zdobnikiem i wyciskać na środek każdego ciastka (rys. 1).



**rys. 1. Uformowane ciasteczka**

4. Ciastka ułożyć na blachach wyłożonych papierem do pieczenia, wypiekać w temperaturze 180 °C przez 15÷20 minut do uzyskania jasnobrązowego zabarwienia.
5. Upieczone ciasteczka ułożyć na półmisku lub platerze i pozostawić na stanowisku pracy.

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

**Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:**

- ciasteczka kruche z marmoladą,
- zapotrzebowanie na surowce do produkcji 5 kg ciasteczek kruchych – tabela 1.,

oraz

przebieg sporządzania ciasta kruchego, formowania, dekorowania i wypieku.

**Tabela. Zapotrzebowanie na surowce do produkcji 5 kg ciasteczek kruchych**

| Surowiec          | Jednostka | Ilość |
|-------------------|-----------|-------|
| Mąka pszenna      | g         |       |
| Mąka ziemniaczana | g         |       |
| Żółtka jaj        | g         |       |
| Margaryna         | g         |       |
| Cukier puder      | g         |       |
| Śmietana kwaśna   | g         |       |
| Marmolada twarda  | g         |       |

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**