

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.04-01-23.06-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

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 wliczany 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 2 sztuki ciasta jogurtowego zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Wypełnij Tabelę 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 8 sztuk ciasta jogurtowego.

Wszystkie surowce do wykonania 2 sztuk ciasta jogurtowego zostały odważone zgodnie z recepturą. Jaja są zdezynfekowane.

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

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj stanowisko pracy.

Receptura na 2 sztuki ciasta jogurtowego		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	g	265
Cukier kryształ	g	165
Olej słonecznikowy	g	165
Jogurt naturalny	g	165
Białko (jajo klasy M)	szt.	6
Proszek do pieczenia	g	6
Cukier wanilinowy	g	3
Bułka tarta	g	50
Olej słonecznikowy (do smarowania blach i zanurzenia skrobki)	g	10

Instrukcja technologiczna

1. Posmarować formy olejem i obsypać bułką tartą.
2. Rozgrzać piec do temperatury 180 °C.
3. Przesiać mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia przez sito.
4. Rozbić jaja sprawdzając ich świeżość, oddzielić białka od żółtek. Żółtka zabezpieczyć w lodówce.
5. Ubić białka na sztywną pianę dodając stopniowo cukier i cukier wanilinowy.
6. Wymieszać olej z jogurtem.
7. Do ubitych białek dodać mieszaninę oleju z jogurtem, połączyć składniki.
8. Do masy dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie połączyć składniki.
9. Podzielić ciasto na dwie części porównywalnej wielkości, przełożyć do form i wygładzić powierzchnię.
10. Naciąć powierzchnię na środku każdego ciasta wzdłuż formy ostrym nożem lub skrobką zanurzoną w oleju.
11. Ciasto wypiekać w temperaturze 180 °C przez około 40÷50 minut. Skontrolować stopień wypieczenia za pomocą patyczka po ok. 40 minutach.
12. Po wyjęciu ciasta z pieca i lekkim przestudzeniu wyjąć wyroby z form.
13. Jedną sztukę ostudzonego ciasta pokroić na porcje o grubości około 2 cm i ułożyć na półmisku/platerze, pozostawiając do oceny.
14. Drugą sztukę ciasta odłożyć na półmisek/plater w całości i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będzie 2 rezultaty:

- ciasto jogurtowe,
- zapotrzebowanie surowcowe na 8 sztuk ciasta jogurtowego – Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta, wypieku i porcjowania ciasta jogurtowego.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 8 sztuk ciasta jogurtowego.

Receptura na 8 sztuk ciasta jogurtowego		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	g	
Cukier kryształ	g	
Olej słonecznikowy	g	
Jogurt naturalny	g	
Białko (jajo klasy M)	szt.	
Proszek do pieczenia	g	
Cukier wanilinowy	g	
Bułka tarta	g	
Olej słonecznikowy (do smarowania blach i zanurzenia skrobki)	g	

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)