

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.04-01-23.01-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 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 babkę marmurkową zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Wypełnij Tabelę 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 15 sztuk babek marmurkowych o masie 500 g każda.

Wszystkie surowce do wykonania 1 sztuki babki marmurkowej zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczoną babkę wraz z arkuszem pozostaw do oceny na stanowisku egzaminacyjnym.

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

Receptura na babkę marmurkową – 1 szt.		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 650	g	240
Cukier kryształ	g	175
Margaryna	g	190
Jajo klasy L	szt.	4
Kakao	g	20
Proszek do pieczenia	g	7
Cukier wanilinowy	g	7
Dekoracja		
Cukier puder	g	20

Instrukcja technologiczna

1. Włączyć piec i ustawić temperaturę na 180 °C.
2. Wyłożyć formę papierem do pieczenia.
3. Przygotować surowce:
 - mąkę pszenną połączyć z proszkiem do pieczenia, przesiać,
 - kakao przesiać do osobnego naczynia,
 - wybić jaja oddzielając żółtka od białek do osobnych naczyń, sprawdzając ich świeżość,
4. Sporządzić ciasto biszkoptowo-tłuszczowe:
 - margarynę napowietrzyć przy pomocy miksera,
 - do margaryny dodać cukier kryształ i cukier wanilinowy - ucierać,
 - do masy tłuszczowo-cukrowej dodawać po jednym żółtku, cały czas ucierając,
 - do masy dodać mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia delikatnie mieszając łyżką lub mikserem pracującym na najniższych obrotach,
 - ubić pianę z białek w oddzielnym naczyniu różgą lub mikserem i dodać do ciasta delikatnie mieszając łyżką/szpatułką,
 - podzielić ciasto na dwie równe części,
 - do jednej części ciasta dodać kakao oraz dwie łyżki zimnej wody, połączyć składniki,
 - do przygotowanej formy przelać najpierw ciasto jasne, a następnie ciasto kakaowe,
 - zamieszać ciasta delikatnie nożem lub szpatułką, aby uzyskać „marmurek”,
 - wyrównać górną powierzchnię ciasta.
5. Ciasto wypiekać w temperaturze 180 °C przez około 50÷55 minut do momentu uzyskania złotego koloru. Kontrolować stopień wypieczenia za pomocą patyczka.
6. Przestudzoną babkę wyjąć z formy, ułożyć na talerzu/platerze i obsypać równomiernie cukrem pudrem przesianym przez sito.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 15 sztuk babek marmurkowych o masie jednostkowej 500 g

Surowce	Normatyw surowcowy	
	Ilość na 1 000 g gotowego wyrobu	Ilość w gramach na 15 sztuk babek o masie jednostkowej 500 g
Mąka pszenna typ 650	320	
Cukier kryształ	230	
Margaryna	250	
Jajo klasy L	350	
Kakao	30	
Proszek do pieczenia	10	
Cukier wanilinowy	10	
Cukier puder (do dekoracji)*	27	

*wynik obliczeń należy zapisać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- babka marmurkowa,
- zapotrzebowanie surowcowe na 15 sztuk babek marmurkowych o masie jednostkowej 500 g

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, wypieku i wykończenia babki marmurkowej.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)