

*Arkusze zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.04-01-16.05

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZEŚĆ PRAKTYCZNA

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 przekaz 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

Korzystając z podanej Receptury i Instrukcji technologicznej wykonaj 10 sztuk precelków.

Surowce zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane.

Gotowe precelki ułóż na platerze lub półmisku i pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

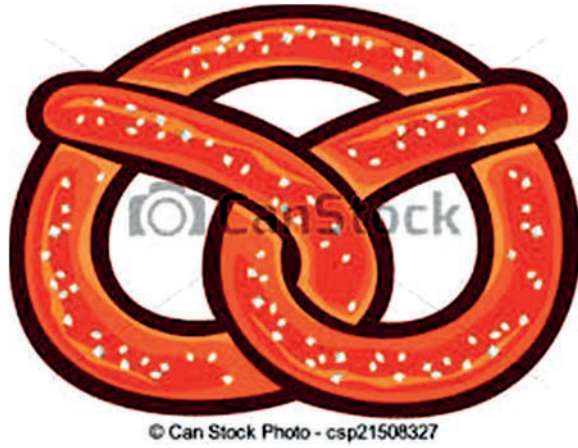
Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

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

Receptura na 10 sztuk precelków	
Surowce/dodatki	Ilość w gramach
mąka pszenna typ 550	600
mąka pszenna typ 550 na podsypkę	50
śmietana 30%	300
jaja do ciasta	200 (4 sztuki)
cukier do ciasta	60
mak	70
jaja do smarowania	50 (1 sztuka)
cukier do obgotowywania	30

Instrukcja technologiczna

- Przygotować surowce do produkcji:
 - śmietanę przechowywać w chłodziarce do momentu użycia,
 - przesiać mąkę,
 - jaja wybić do osobnych naczyń, oddzielając żółtka od białka.
- Żółtka utrzeć z cukrem używając do tego miksera.
- Białka ubić na pianę.
- Połączyć utarte żółtka z pianą z białek i śmietaną.
- Do mieszaniny dodać mąkę.
- Ciasto wyrabiać ręcznie tak, aby miało jednolitą konsystencję.
- Ciasto zważyć i podzielić na 10 równych kęsów, z których uformować wałeczki o długości około 40 cm.
- Uformowane wałeczki zwijać w precelki zgodnie z rys.1.
- Zagotować 3 litry wody z 30 g cukru w szerokim garnku.
- Obgotować precelki przez 2÷3 minuty.
- Obsuszyć precelki i ułożyć na blachach wyłożonych papierem do pieczenia.
- Posmarować precelki rozmąconym jajem i posypać makiem.
- Wypiekać w temperaturze około 180÷190°C na złoty kolor przez około 10÷15 minut.
- Precelki ułożyć na półmisku i zostawić do oceny.



© Can Stock Photo - csp21508327

Rys.1 Wzór precelka

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić podlegać będzie 1 rezultat

– 10 sztuk precelków

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzenia ciasta, kształtowania, obgotowywania i wypieku precelków.