

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.04-01-20.01-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

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. **KARTE OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 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 ciasto jogurtowe z bezą kokosową – 1 sztukę – zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 2 sztuk ciasta jogurtowego z bezą kokosową o masie 3,0 kg każde, wypełniając Tabelę 1.

Wszystkie surowce do wykonania ciasta jogurtowego z bezą kokosową zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone ciasto jogurtowe oraz arkusz z Tabelą z zapotrzebowaniem surowcowym pozostaw do oceny na stanowisku egzaminacyjnym.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Receptura na 1 000 g ciasta jogurtowego z bezą kokosową

Surowce	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 650	g	220
Cukier kryształ	g	100
Olej	g	50
Jaja świeże (3 sztuki „L”)	g	180
Jogurt naturalny	g	150
Proszek do pieczenia	g	6
Cukier wanilinowy	g	6
Wiórki kokosowe	g	50
Cukier puder (do bezy)	g	60
Jablka	g	500

Instrukcja technologiczna

1. Włączyć piec i ustawić 180°C.
2. Przygotować formę wykładając ją papierem do pieczenia.
3. Przygotować surowce:
 - jabłka umyć, obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę o boku około 1 cm,
 - mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, przesiać,
 - wybić 1 całe jajo do osobnego naczynia, z dwóch jaj oddzielić dokładnie żółtka od białek do osobnych naczyń, sprawdzając ich świeżość.
4. Sporządzić ciasto jogurtowe:
 - napowietrzyć 1 jajo i 2 żółtka z cukrem kryształem i cukrem wanilinowym,
 - do ubitej masy jajowo-cukrowej dodać partiami olej i jogurt - wymieszać,
 - do masy dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i krótko wymieszać.
5. Przygotować beżę kokosową:
 - ubić pianę z dwóch białek,
 - do piany dodać cukier puder, ubijając do momentu uzyskania bezy,
 - do ubitej bezy dodać wiórki kokosowe - delikatnie wymieszać.
6. Przygotować ciasto do wypieku:
 - przelać ciasto do formy,
 - wyrównać powierzchnię ciasta, a następnie równomiernie rozłożyć jabłka na całej powierzchni,
 - na jabłka wyłożyć beżę kokosową, wyrównać powierzchnię ciasta.
7. Ciasto wypiekać w temperaturze 180°C przez około 50 minut do momentu uzyskania złotego koloru. Kontrolować stopień wypieczenia za pomocą patyczka.
8. Przystudzone przez około 20 minut ciasto wyjąć z formy i pokroić na osiem porcji, ułożyć na talerzu/platerze.

Czas na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- ciasto jogurtowe z beżę kokosową,
 - zapotrzebowanie surowcowe na 2 sztuki ciasta jogurtowego z beżę kokosową o masie 3,0 kg każde,
- oraz:

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

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 2 sztuki ciasta jogurtowego z bezą kokosową o masie 3,00 kg każde

Surowce	Normatyw surowcowy	
	Ilość na 1 000 g gotowego wyrobu [g]	Ilość w gramach na 2 sztuki ciasta jogurtowego o masie 3,00 kg każde [g]
Mąka pszenna typ 650	220	
Cukier kryształ	100	
Olej	50	
Jaja świeże	180	
Jogurt naturalny	150	
Proszek do pieczenia	6	
Cukier wanilinowy	6	
Wiórki kokosowe	50	
Cukier puder (do bezy)	60	
Jabłka	500	

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

