

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **T.04-01-20.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka

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

 –

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

Kod egzaminatora

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

Data egzaminu

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

Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu

--	--

 :

--	--

Numer <i>PESEL</i> zdającego*										Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Rezultat 1. Herbatniki baletki przekładane kremem szwedzkim

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej. Nie degustować.

1	herbatniki mają zbliżoną wielkość						
2	powierzchnia herbatników jest koloru złotego						
3	powierzchnia herbatników jest równomiernie obsypana makiem						
4	miękkisz korpusu bez śladu mąki, grudek, pęcherzy						
5	miękkisz korpusu o dobrze wykształconej porowatości						
6	korpusy herbatników sklejone równomierną warstwą kremu szwedzkiego						
7	krem nie wystaje się na zewnątrz korpusów						
8	zapach przyjemny, delikatnie waniliowy						

Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe na 0,600 kg kremu szwedzkiego

W Tabeli 1 zapisane:

1	cukier puder [g]: 180						
2	masło [g]: 120						
3	kakao [g]: 12						
4	aromat wanilinowy [g]: 3						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i formowanie korpusów

Zdający:

1	przesiał składniki sypkie (mąkę, kakao i cukier puder) za pomocą sita do oddzielnych naczyń						
2	oddzielił żółtka od białek do osobnych naczyń, sprawdzając ich świeżość						
3	margarynę wraz z cukrem i cukrem wanilinowym napowietrzył do uzyskania puszystej masy						
4	połączył napowietrzoną masę z żółtkami, następnie dodał mąkę, uzyskując jednorodne, gładkie ciasto						
5	ubił pianę z białek, używając miksera lub ubijaczki						
6	dodał do ciasta pianę z białek i delikatnie wymieszał ręcznie lub za pomocą miksera/ubijaczki na najniższych obrotach						
7	wyłożył blachę papierem do pieczenia						
8	uformował korpusy, używając szprycy lub worka cukierniczego zaopatrzonego w okrągły zdobnik						

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Wypiek, schładzanie i składanie herbatników

Zdający:

1	wypiekał herbatniki w piekarniku w temperaturze 190°C przez około 10 minut						
2	odstawił do wystudzenia wypieczone korpusy						
3	sporządził jednorodny krem szwedzki, zachowując kolejność czynności: napowietrzanie tłuszczu, napowietrzanie masy z cukrem pudrem, połączenie z kakao i aromatem						
4	sklejał po dwa korpusy herbatników kremem szwedzkim przy użyciu szprycy lub worka zakończonego okrągłym zdobnikiem						
5	użytkował piec, mikser/ubijaczkę zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa pracy						
6	korzystał z rękawic ochronnych przy wyjmowaniu ciasta z pieca						
7	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania prac						
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania prac i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis