

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **T.04-01-21.06-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 PESEL 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, prześlij 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Tartaletki z owocami

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

1	wyrób gotowy: 20 sztuk tartaletek z owocami						
2	jednolitość partii wyrobu: jednakowej wielkości i kształtu oraz jednakowo udekorowane (w partii występuje nie więcej niż 3 sztuki wyrobu różniące się od pozostałych)						
3	wygląd zewnętrzny korpusów: wypieczone, o złotym kolorze, nieprzypalone						
4	struktura korpusów: są kruche						
5	konsystencja bitej śmietany: puszysta bez oznak zmaślenia (bez grudek masła i oznak zmaślenia)						
6	wygląd zewnętrzny tartaletek: dekoracja złożona z co najmniej dwóch rodzajów owoców ułożonych dekoracyjnie na wierzchu						
7	zapach: przyjemny, typowy dla wyrobów z ciasta kruchego z owocami						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie na surowce do wykonania 100 sztuk tartaletek z owocami - Tabela 1

W Tabeli 1. zapisane (z uwzględnieniem jednostki lub bez jednostki)

1	mąka pszenna typ 550 [g]: 1600						
2	margaryna [g]: 800						
3	cukier puder [g]: 400						
4	żółtka [g]: 320 <i>lub 16 sztuk</i>						
5	białka [g]: 120 <i>lub 4 sztuki</i>						
6	olej do smarowania foremek [g]: 80						
7	śmietanka 30% [g]: 2 000						
8	cukier puder [g]: 80						
9	świeże owoce [g]: 1600						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Wykonanie tartaletek z owocami

Zdający:

1	schłodził śmietankę w lodówce						
2	sprawdził świeżość jaj						
3	oddzielił białka od żółtek						
4	przesiał mąkę przez sito						
5	wyrobił jednorodne ciasto kruche						
6	umieścił sporządzone ciasto w chłodziarce						
7	rozwałkował ciasto do grubości ok 0,3 cm						
8	wypiekał korpusy w piecu (temperatura wypieku 190-200°C, dla piekarnika z termoobiegiem 170-180°C)						
9	owoce oczyścił, opłukał, usunął zbędną część i ewentualnie pokroił						
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis