

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: **TG.04-01-21.01-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **TG.04**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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, przekaż 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: Karpatka z kremem półtłustym

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

1	blat: kruchy, miękki i suchy						
2	miękkisz blatu: porowaty, dobrze wykształcone pory i bez grudek mąki						
3	barwa blatu: jednolita, jasnobrązowa, bez przypaleń						
4	zapach: aromatyczny, typowy dla wyrobu z ciasta parzonego						
5	powierzchnia blatu: wybruszona nierównomiernie, tworząca strukturę gór						
6	ciasto złożone z dwóch prostokątnych blatów o wielkości ok. 30 x 20 cm, przełożonych kremem						
7	powierzchnia ciasta równomiernie posypana cukrem pudrem						
8	ciasto na podkładce tekturowej, blat wierzchni bez widocznych pęknięć, kształt bez deformacji						

Rezultat 2: Krem półtłusty

1	konsystencja: gęsta, nie lejąca się, jednolita bez grudek						
2	barwa: jednolita, jasnożółta						
3	krem: bez przypaleń						
4	zapach: aromatyczny, charakterystyczny budyniowy						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie ciasta parzonego i wypiek blatu**Zdający:**

1	przesiał przez sito mąkę						
2	dodał do wody margarynę i sól i zagotował						
3	zaparzył mąkę energicznie mieszając						
4	ostudził zaparzoną mąkę przed sporządzeniem ciasta						
5	wybijał do osobnego naczynia po jednym jajku sprawdzając ich świeżość, dodawał po jednym jajku do zaparzonej mąki ubijając mikserem						
6	rozsmarował ciasto równomiernie na blasze wyłożonej papierem do pieczenia						
7	ciasto wypiekał w temperaturze 200°C przez 25÷35 minut						
8	korzystał z pieca zgodnie z zasadami bhp, używał rękawic ochronnych						

Przebieg 2: Sporządzanie kremu i składanie karpłatki**Zdający:**

1	odlał część mleka do osobnego naczynia, pozostałe mleko zagotował						
2	rozmieszał przesiane mąki z zimnym mlekiem, dodał do gorącego mleka i zagotował						
3	ostudził masę budyniową						
4	napowietrzył margarynę, dodał cukier puder i masę budyniową						
5	złożył karpatkę i umieścił ją w chłodziarce na 15 minut						
6	używał miksera zgodnie z zasadami obsługi						
7	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
8	uporządkował stanowisko pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis