

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **TG.04-01-22.06-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, 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Keks***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu Zdających z sali egzaminacyjnej*

1	jednolitość partii: keks podzielony na równe porcje						
2	wygląd zewnętrzny: keks wyrośnięty, równomiernie zarumieniony						
3	wygląd zewnętrzny: powierzchnia keksa udekorowana czekoladą						
4	miękiś: delikatnie porowaty, bez oznak zakalca						
5	miękiś: bez grudek mąki, regularnie w całej objętości rozłożone dodatki do keksa						
6	smak: delikatny, słodki, z wyczuwalnymi kawałkami mieszanki keksowej						
7	zapach: aromatyczny, przyjemny charakterystyczny dla keksa						

Rezultat 2: Szacunkowy koszt wyprodukowania jednego keksa*W Tabeli 1. zapisane z jednostką lub bez:*

1	mąka pszenna typ 650 [zł]: 1,00 lub 1						
2	masło roślinne [zł]: 3,00 lub 3						
3	jaja L [zł]: 5,00 lub 5						
4	cukier kryształ [zł]: 0,97 lub 0,98						
5	proszek do pieczenia [zł]: 0,30 lub 0,3						
6	mieszanka keksowa [zł]: 3,50 lub 3,5						
7	czekolada mleczna [zł]: 5,00 lub 5						
8	razem [zł]: 18,77 lub 18,78						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Zdający:

1	wybił jaja oddzielając żółtka od białek i sprawdzając świeżość								
2	schłodził białka w chłodziarce								
3	przesiał mąkę przez sito								
4	wymieszał mąkę z proszkiem do pieczenia								
5	ubił/utartł masło z cukrem								
6	do masy cukrowo-tłuszczowej dodawał po jednym żółtku cały czas ucierając								
7	wymieszał ręcznie lub mikserem na najniższych obrotach masę jajowo-cukrowo-tłuszczową z mąką i proszkiem do pieczenia								
8	ubił białka na sztywną pianę								
9	delikatnie wymieszał ciasto z białkami i mieszanką keksową								

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wypiek, dekorowanie i porcjowanie

Zdający:

1	wyłożył papierem do pieczenia formę do keksu								
2	wylał całą ilość ciasta do formy i wyrównał powierzchnię górną								
3	wypiekał ciasto w temperaturze 180 °C								
4	kontrolował stopień wypieczenia drewnianym patyczkiem								
5	wyjął keks z formy i ostudził								
6	rozpuścił czekoladę w łaźni wodnej								
7	rozlał na całą powierzchnię keksa płynną czekoladę								
8	wystudził keks i pokroił								
9	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania								
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował je po wykonaniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis