



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**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.04-01-22.01-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, 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: Ciasteczka kruche z marmoladą

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

1	jednolitość partii: ciasteczka podobnej wielkości i kształtu						
2	wygląd zewnętrzny: wyroby okrągłe <i>lub</i> ząbkowane o średnicy 6÷7 cm						
3	wygląd zewnętrzny: na środku każdego ciastka widoczne kółko z marmolady						
4	miękiś: konsystencja krucha, nie rozsypująca się						
5	miękiś: drobnoporowaty, bez widocznych większych porów i grudek mąki						
6	barwa: jednolita, jasnobrązowa						
7	skórka: brak przypaleń na powierzchni ciastek						
8	powierzchnia: gładka, błyszcząca						
9	zapach: aromatyczny, typowy dla wyrobów z ciasta kruchego						
10	smak: słodki, delikatny						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie na surowce do produkcji 5 kg ciasteczek kruchych*W Tabeli 1 zapisane:*

1	mąka pszenna [g]: 1875						
2	mąka ziemniaczana [g]: 625						
3	żółtka jaj [g]: 300						
4	margaryna [g]: 1000						
5	cukier puder [g]: 600						
6	śmietana kwaśna [g]: 250						
7	marmolada twarda [g]: 1000						

Przebieg 1: Sporządzanie ciasta kruchego i formowanie wyrobu*Zdający:*

1	przesiał mąkę przez sito						
2	sprawił świeżość jaj						
3	oddzielił żółtka od białek						
4	dodał do mąki i cukru pudru margarynę, posiekał nożem do uzyskania konsystencji kruszonki						
5	do mąki i margaryny dodał żółtka i śmietanę, wyrobił jednolite ciasto kruche						
6	zabezpieczył ciasto przed wysychaniem owijając w folię aluminiową <i>lub woreczek</i>						
7	umieścił sporządzone ciasto w chłodziarce						
8	dobrał foremkę do wykrawania okrągłą gładką lub ząbkowaną o średnicy 6÷7 cm						
9	rozwałkował ciasto do grubości około 0,6 cm i wykrawał okrągłe ciastka						
10	posmarował powierzchnię ciastek masą białkową przed wypiekiem						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dekorowanie i wypiek

Zdający:

1	uplastycznił marmoladę za pomocą miksera						
2	umieścił w worku cukierniczym z okrągłą końcówką marmoladę						
3	wypiekał ciasteczka w temperaturze 180 °C kontrolując czas wypieku						
4	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca						
5	utrzymywał porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadania oraz uporządkował je po zakończeniu pracy						
6	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis