

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **T.04-01-19.06**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**
 Numer zadania: **01**

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, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie 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.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Babka marmurkowa

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

1	wygląd zewnętrzny: babka równomiernie posypana cukrem pudrem																			
2	babka nie jest przypalona, ciasto jasne jest złotego koloru																			
3	wygląd przekroju: miększy nie jest surowy																			
4	wygląd przekroju: puszysty, wyśmienity, o dobrze wykształconej porowatości, charakterystyczny dla ciasta biszkoptowo-tłuszczowego (bez zakalca/zbicia)																			
5	wygląd przekroju: jednolita struktura, bez grudek mąki, kakao																			
6	wygląd przekroju: widoczny „marmurek” utworzony z ciasta jasnego i kakaowego																			
7	smak: delikatny, słodki z wyczuwalnym smakiem kakao, brak obcych posmaków																			
8	zapach: przyjemny, typowy dla wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych																			

Przebieg 1. Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Zdający:

1	przesiał mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia za pomocą sita																		
2	przesiał kakao za pomocą sita																		
3	wybił jaja, sprawdził ich świeżość, rozdzielił białko od żółtka do oddzielnych naczyń																		
4	napowietrzył margarynę, do której kolejno dodał cukier kryształ i cukier wanilinowy																		
5	dodawał pojedynczo żółtka do napowietrzonej masy tłuszczowo-cukrowej																		
6	dodał mąkę z proszkiem do utartej masy, składniki połączył ręcznie lub przy użyciu miksera/ubijaczki pracującej na najniższych obrotach																		
7	ubił pianę z białek na sztywną masę przy użyciu różgi lub miksera/ubijaczki																		
8	połączył ciasto z ubitą pianą, delikatnie mieszając łyżką/szpatułką lub mikserem/ubijaczką pracującą na najniższych obrotach																		
9	podzielił ciasto na dwie równe części, do jednej części dodał kakao i 2 łyżki zimnej wody, połączył składniki																		
10	przełożył do formy ciasto jasne, a następnie ciasto kakaowe, zamieszał szpatułką lub nożem, aby uzyskać „marmurek”, wyrównał górną powierzchnię ciasta																		

