

**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.04-01-19.01**
 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 rezultaty w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie i z poleceniami zawartymi w treści zadania, to oceniaj jego działania pozytywnie oraz niezwłocznie zawiadom OKE, że zasady oceniania tego nie przewidują, mimo, że powinny.
- 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 wykonywaniu zadania przez zdającego.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Muffiny czekoladowe z kremem półtłustym czekoladowym

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

1	wyrób gotowy: 12 sztuk muffin																				
2	wygląd zewnętrzny: muffiny udekorowane kremem i posypane płatkami migdałowymi																				
3	jednolitość partii: muffiny o zbliżonej wielkości																				
4	wygląd przekroju: widoczne kawałki czekolady, brak grudek kakao																				
5	mięksiz ciasta dobrze wypieczony, puszysty, wyrośnięty																				
6	muffiny nie są przypalone																				
7	muffiny nie są wyschnięte																				
8	konsystencja kremu jednolita bez wyczuwalnych grudek, krem nie jest przypalony																				
9	płatki migdałowe nie są przypalone																				
10	smak i zapach typowy dla wyrobów biszkoptowo-tuszczowych z kremem półtłustym czekoladowym																				

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta na muffiny oraz ich wypiek

Zdający:

1	przesiał mąkę pszenną, proszek do pieczenia i kakao do jednej miski za pomocą sita																		
2	rozpuścił margarynę i ostudził																		
3	wybił jaja sprawdzając ich świeżość																		
4	rozdrobniał czekoladę przy pomocy tarki na drobne kawałki																		
5	zarumienił płatki migdałowe na patelni																		
6	ubił jaja z cukrem, dodał mleko i płynną margarynę																		
7	sporządził ciasto dodając do części płynnej partiami składniki suche, połączył całość i dodał rozdrobnioną czekoladę																		
8	formę do muffin wyłożył papilotkami i napelnił je do ¾ objętości przy pomocy worka zakończonego gładkim zdobnikiem																		
9	wypiekał w temperaturze 180°C przez około 25 minut sprawdzając stopień wypieczenia patyczkiem																		
10	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blachy z pieca																		

Przebieg 2. Sporządzanie kremu półtłustego czekoladowego*Zdający:*

1	przesiał mąkę pszenną z kakao za pomocą sita										
2	wybił jaja, sprawdził ich świeżość i rozdzielił białko od żółtka										
3	zabezpieczył pozostałe białko w lodówce										
4	zagotował mleko przeznaczone do sporządzenia kremu z połową cukru przewidzianą recepturą										
5	utarıł żółtka z drugą połową cukru, dodał do nich mąkę pszenną z kakao, całość wymieszał										
6	przygotowaną masę zalał cienkim strumieniem gorącego mleka, mieszając aby nie powstały grudki										
7	gotował krem do momentu zgęstnienia (nie mniej niż 1,5 minuty) nie dopuszczając do przypalenia										
8	wychłodził ugotowany krem										
9	napowietrzył masło a następnie dodawał partiami ugotowany krem ciągle miksując										
10	przełożył krem do worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem										

Przebieg 3. Dekorowanie wyrobu*Zdający:*

1	wyszprycował dekoracyjnie krem jednakowo na powierzchni każdej muffiny										
2	posypał równomiernie muffiny płatkami migdałowymi										
3	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania										
4	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania										

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis