

**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: **T.04-01-21.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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, przełącz 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.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Tartaletki z owocami

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

1	wyrób gotowy: 20 sztuk tartaletek z owocami																			
2	jednolitość partii wyrobu: jednakowej wielkości i kształtu oraz jednakowo udekorowane (w partii występuje nie więcej niż 3 sztuki wyrobu różniące się od pozostałych)																			
3	wygląd zewnętrzny korpusów: wypieczone, o złotym kolorze, nieprzypalone																			
4	struktura korpusów: są kruche																			
5	konsystencja bitej śmietany: puszysta bez oznak zmaślenia (bez grudek masła i oznak zmaślenia)																			
6	wygląd zewnętrzny tartaletek: dekoracja złożona z co najmniej dwóch rodzajów owoców ułożonych dekoracyjnie na wierzchu																			
7	zapach: przyjemny, typowy dla wyrobów z ciasta kruchego z owocami																			

Przebieg 1: Wykonanie tartaletek z owocami

Zdający:

1	schłodził śmietankę w lodówce																			
2	sprawił świeżość jaj																			
3	oddzielił białka od żółtek																			
4	przesiał mąkę przez sito																			
5	wyrobił jednorodne ciasto kruche																			
6	umieścił sporządzone ciasto w chłodziarce																			
7	rozwałkował ciasto do grubości ok 0,3 cm																			
8	wypiekał korpusy w piecu (temperatura wypieku 190-200°C, dla piekarnika z termoobiegiem 170-180°C)																			
9	owoce oczyścił, opłukał, usunął zbędne części i ewentualnie pokroił																			
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania																			

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis