

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

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

**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, 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																		

