

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **TG.04-01-20.06-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, 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.

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny****Rezultat 1. Herbatniki baletki przekładane kremem szwedzkim***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej. Nie degustować.*

1	herbatniki mają zbliżoną wielkość																			
2	powierzchnia herbatników jest koloru złotego																			
3	powierzchnia herbatników jest równomiernie obsypana makiem																			
4	mięksiz korpusu bez śladu mąki, grudek, pęcherzy																			
5	mięksiz korpusu o dobrze wykształconej porowatości																			
6	korpusy herbatników sklejone równomierną warstwą kremu szwedzkiego																			
7	krem nie wydostaje się na zewnątrz korpusów																			
8	zapach przyjemny, delikatnie waniliowy																			

Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe na 0,600 kg kremu szwedzkiego*W Tabeli 1 zapisane:*

1	cukier puder [g]: 180																			
2	masło [g]: 120																			
3	kakao [g]: 12																			
4	aromat wanilinowy [g]: 3																			

Przebieg 1. Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i formowanie korpusów*Zdający:*

1	przesiał składniki sypkie (mąkę, kakao i cukier puder) za pomocą sita do oddzielnych naczyń								
2	oddzielił żółtka od białek do osobnych naczyń, sprawdzając ich świeżość								
3	margarynę wraz z cukrem i cukrem wanilinowym napowietrzył do uzyskania puszystej masy								
4	połączył napowietrzoną masę z żółtkami, następnie dodał mąkę, uzyskując jednorodne, gładkie ciasto								
5	ubił pianę z białek, używając miksera lub ubijaczki								
6	dodał do ciasta pianę z białek i delikatnie wymieszał ręcznie lub za pomocą miksera/ubijaczki na najniższych obrotach								
7	wyłożył blachę papierem do pieczenia								
8	uformował korpusy, używając szprycy lub worka cukierniczego zaopatrzonego w okrągły zdobnik								

Przebieg 2. Wypiek, schładzanie i składanie herbatników

Zdający:

1	wypiekał herbatniki w piekarniku w temperaturze 190°C przez około 10 minut								
2	odstawił do wystudzenia wypieczone korpusy								
3	sporządził jednorodny krem szwedzki, zachowując kolejność czynności: napowietrzanie tłuszczu, napowietrzanie masy z cukrem pudrem, połączenie z kakao i aromatem								
4	sklejał po dwa korpusy herbatników kremem szwedzkim przy użyciu szprycy lub worka zakończonęgo okrągłym zdobnikiem								
5	użytkował piec, mikser/ubijaczkę zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa pracy								
6	korzystał z rękawic ochronnych przy wyjmowaniu ciasta z pieca								
7	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania prac								
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania prac i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis