

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **TG.04-01-20.01-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.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Ciasto jogurtowe z bezą kokosową

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

1	powierzchnia ciasta koloru beżowego/lekko brązowego																			
2	powierzchnia ciasta nie jest przypalona																			
3	wygląd przekroju: mięksiz nie jest surowy																			
4	wygląd przekroju: jednolita struktura ciasta, bez śladów mąki, grudek, pęcherzy																			
5	wygląd przekroju: puszysty, wyrośnięty, o dobrze wykształconej porowatości, charakterystyczny dla ciasta biszkoptowo-tłuszczowego (bez zakalca/zbiccia)																			
6	wygląd przekroju: równomiernie rozłożone jabłka na powierzchni ciasta																			
7	smak: delikatny, słodki, z wyczuwalnym smakiem jabłek i kokosu, brak obcych posmaków																			
8	zapach: przyjemny, delikatny z wyczuwalnym zapachem jabłek i kokosu																			

Przebieg 1. Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta jogurtowego

Zdający:

1	umył jabłka, obrał ze skórki, usunął gniazda nasienne i pokroił w kostkę o boku ok. 1 cm									
2	przesiał mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia za pomocą sita									
3	wybił 1 całe jajo, z dwóch jaj oddzielił żółtko od białek do osobnych naczyń sprawdzając ich świeżość									
4	napowietrzył całe jajo i żółtko z cukrem używając miksera lub ubijaczki, do których kolejno dodał olej i jogurt									
5	dodał mąkę z proszkiem do utartej masy, składniki połączył ręcznie lub mechanicznie uzyskując jednorodną konsystencję									
6	ubił pianę z białek używając miksera lub ubijaczki									
7	połączył wiórki kokosowymi z ubitą pianą, delikatnie mieszając masę szpatułą/łyżką									
8	wyłożył ciasto do formy i wyrównał powierzchnię									
9	rozłożył równomiernie na cieście rozdrobnione jabłka									
10	wyłożył bezę kokosową na ciasto i wyrównał górną powierzchnię ciasta									

Przebieg 2. Wypiek i porcjowanie ciasta jogurtowego

Zdający:

1	wypiekał ciasto w temperaturze 180°C przez około 50 minut																			
2	kontrolował stopień wypieczenia ciasta używając patyczka (co najmniej 1 raz)																			
3	studził wypieczone ciasto w formie																			
4	wychłodzone ciasto wyporcjował na kawałki porównywalnej wielkości																			
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