

**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: **TG.04-01-21.01-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, prześlij 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: Karpatka z kremem półtłustym

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

1	blat: kruchy, miękki i suchy								
2	mięksiz blatu: porowaty, dobrze wykształcone pory i bez grudek mąki								
3	barwa blatu: jednolita, jasnobrązowa, bez przypaleń								
4	zapach: aromatyczny, typowy dla wyrobu z ciasta parzonego								
5	powierzchnia blatu: wybruszona nierównomiernie, tworząca strukturę gór								
6	ciasto złożone z dwóch prostokątnych blatów o wielkości ok. 30 x 20 cm, przełożonych kremem								
7	powierzchnia ciasta równomiernie posypana cukrem pudrem								
8	ciasto na podkładce tekturowej, blat wierzchni bez widocznych pęknięć, kształt bez deformacji								

Rezultat 2: Krem półtłusty

1	konsystencja: gęsta, nie lejąca się, jednolita bez grudek								
2	barwa: jednolita, jasnożółta								
3	krem: bez przypaleń								
4	zapach: aromatyczny, charakterystyczny budyniowy								

Przebieg 1: Przygotowanie ciasta parzonego i wypiek blatu

Zdający:

1	przesiał przez sito mąkę								
2	dodał do wody margarynę i sól i zagotował								
3	zaparzył mąkę energicznie mieszając								
4	ostudził zaparzoną mąkę przed sporządzeniem ciasta								
5	wybijał do osobnego naczynia po jednym jajku sprawdzając ich świeżość, dodawał po jednym jajku do zaparzonej mąki ubijając mikserem								
6	rozsmarował ciasto równomiernie na blasze wyłożonej papierem do pieczenia								
7	ciasto wypiekał w temperaturze 200°C przez 25+35 minut								
8	korzystał z pieca zgodnie z zasadami bhp, używał rękawic ochronnych								

Przebieg 2: Sporządzanie kremu i składanie karpątki

Zdający:

1	odlał część mleka do osobnego naczynia, pozostałe mleko zagotował								
2	roz mieszał przesiane mąki z zimnym mlekiem, dodał do gorącego mleka i zagotował								
3	ostudził masę budyniową								
4	napowietrzył margarynę, dodał cukier puder i masę budyniową								
5	złożył karpątkę i umieścił ją w chłodziarce na 15 minut								
6	używał miksera zgodnie z zasadami obsługi								
7	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
8	uporządkował stanowisko pracy								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis