

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2023  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
Oznaczenie arkusza: **TG.04-01-23.01-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, 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.

Numer  
stanowiska


**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 zakończeniu pracy przez Zdających.*

1	wygląd zewnętrzny: babka równomiernie posypana cukrem pudrem						
2	babka nie jest przypalona, ciasto jasne jest złotego koloru						
3	wygląd przekroju: miękisz nie jest surowy						
4	wygląd przekroju: puszysty, wyrośnięty, o dobrze wykształconej porowatości, charakterystyczny dla ciasta biszkoptowo-tłuszczowego (bez zakalca/zbicia)						
5	wygląd przekroju: jednolita struktura, bez grudek mąki i 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						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 15 sztuk babek marmurkowych o masie jednostkowej 500 g**

W Tabeli 1. zapisane:

1	mąka pszenna typ 650 [g]: 2 400						
2	cukier kryształ [g]: 1 725						
3	margaryna [g]: 1 875						
4	jajo klasy L [g]: 2 625						
5	kakao [g]: 225						
6	proszek do pieczenia [g]: 75						
7	cukier wanilinowy [g]: 75						
8	cukier puder (do dekoracji) [g]: 202,5						

**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 dodał cukier kryształ i cukier wanilinowy						
5	dodawał pojedynczo żółtka do napowietrzonej masy tłuszczowo-cukrowej cały czas ucierając						
6	dodał mąkę z proszkiem do pieczenia do utartej masy, składniki połączył ręcznie lub przy użyciu miksera pracującego na najniższych obrotach						
7	ubił pianę z białek na sztywną masę przy użyciu różgi lub miksera						
8	połączył ciasto z ubitą pianą, delikatnie mieszając łyżką/szpatułką						
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						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 2: Wypiek i wykończenie babki marmurkowej**

Zdający:

1	wypiekał babkę w temperaturze 180 °C przez około 50-55 minut						
2	kontrolował stopień wypieczenia ciasta używając patyczka (co najmniej 1 raz)						
3	studził wypieczoną babkę w formie						
4	użytkował piec, mikser zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa pracy						
5	korzystał z rękawic ochronnych przy wyjmowaniu babki z pieca						
6	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania prac						
7	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania prac i uporządkował stanowisko pracy						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*