

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

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

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 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 <i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej.</i>							
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, 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 10 sztuk babek marmurkowych o masie jednostkowej 500 g

W Tabeli 1, wpisane:

1	mąka pszenna typ 650 [g]: 1 600						
2	cukier kryształ [g]: 1 150						
3	margaryna mleczna [g]: 1 250						
4	jaja świeże [g]: 1 750						
5	kakao [g]: 150						
6	proszek do pieczenia [g]: 50						
7	cukier wanilinowy [g]: 50						
8	cukier puder (do dekoracji) [g]: 135						

Numer
stanowiska

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						

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/ubijaczkę 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 po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis