

**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.04-01-19.01**  
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 rezultaty w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie i z poleceniami zawartymi w treści zadania, to oceniaj jego działania pozytywnie oraz niezwłocznie zawiadom OKE, że zasady oceniania tego nie przewidują, mimo, że powinny.
- 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 wykonywaniu zadania przez zdającego.

Numer stanowiska									
<b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b>									
<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>									
<b>Rezultat 1. Muffiny czekoladowe z kremem półtłustym czekoladowym</b>									
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej.</i>									
1	wyrób gotowy: 12 sztuk muffin								
2	wygląd zewnętrzny: muffiny udekorowane kremem i posypane płatkami migdałowymi								
3	jednolitość partii: muffiny o zbliżonej wielkości								
4	wygląd przekroju: widoczne kawałki czekolady, brak grudek kakao								
5	miękiś ciasta dobrze wypieczony, puszysty, wyrośnięty								
6	muffiny nie są przypalone								
7	muffiny nie są wyschnięte								
8	konsystencja kremu jednolita bez wyczuwalnych grudek, krem nie jest przypalony								
9	płatki migdałowe nie są przypalone								
10	smak i zapach typowy dla wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych z kremem półtłustym czekoladowym								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta na muffiny oraz ich wypiek**

Zdający:

1	przesiał mąkę pszenną, proszek do pieczenia i kakao do jednej miski za pomocą sita								
2	rozpuścił margarynę i ostudził								
3	wybił jaja sprawdzając ich świeżość								
4	rozdrobniał czekoladę przy pomocy tarki na drobne kawałki								
5	zarumienił płatki migdałowe na patelni								
6	ubił jaja z cukrem, dodał mleko i płynną margarynę								
7	sporządził ciasto dodając do części płynnej partiami składniki suche, połączył całość i dodał rozdrobnioną czekoladę								
8	formę do muffin wyłożył papilotkami i napełnił je do $\frac{3}{4}$ objętości przy pomocy worka zakończonego gładkim zdobnikiem								
9	wypiekał w temperaturze 180°C przez około 25 minut sprawdzając stopień wypieczenia patyczkiem								
10	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blachy z pieca								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 2. Sporządzanie kremu półtłustego czekoladowego**

*Zdający:*

1	przesiał mąkę pszenną z kakao za pomocą sita								
2	wybił jaja, sprawdził ich świeżość i rozdzielił białko od żółtka								
3	zabezpieczył pozostałe białko w lodówce								
4	zagotował mleko przeznaczone do sporządzenia kremu z połową cukru przewidzianą recepturą								
5	utarıł żółtka z drugą połową cukru, dodał do nich mąkę pszenną z kakao, całość wymieszał								
6	przygotowaną masę zalał cienkim strumieniem gorącego mleka, mieszając aby nie powstały grudki								
7	gotował krem do momentu zgęstnienia (nie mniej niż 1,5 minuty) nie dopuszczając do przypalenia								
8	wychłodził ugotowany krem								
9	napowietrzył masło a następnie dodawał partiami ugotowany krem ciągle miksując								
10	przełożył krem do worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem								

**Przebieg 3. Dekorowanie wyrobu**

*Zdający:*

1	wyszprycował dekoracyjnie krem jednakowo na powierzchni każdej muffiny								
2	posypał równomiernie muffiny płatkami migdałowymi								
3	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania								
4	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator .....

.....

*imię i nazwisko*

*data i czytelny podpis*