



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.04-01-23.06-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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Ciasto jogurtowe***Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających.*

1	wyrób gotowy: 2 sztuki ciasta jogurtowego								
2	jednolitość partii: ciasta porównywalnej wielkości								
3	powierzchnia ciasta: nie jest przypalona								
4	wygląd przekroju: miękisz nie jest surowy								
5	wygląd przekroju: jednolita struktura ciasta, bez grudek i śladów mąki								
6	wygląd przekroju: wyrośnięty, o dobrze wykształconej porowatości, bez zakalca/zbicia								
7	wyporcjowane kawałki ciasta porównywalnej wielkości								
8	smak: delikatny, słodki, z wyczuwalnym smakiem jogurtu								
9	zapach: przyjemny, delikatny, z wyczuwalnym zapachem waniliny								

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 8 sztuk ciasta jogurtowego.*W Tabeli 1. zapisane:*

1	Mąka pszenna typ 550 [g]: 1060						
2	Cukier kryształ [g]: 660						
3	Olej słonecznikowy [g]: 660						
4	Jogurt naturalny [g]: 660						
5	Białko (jajo klasy M) [szt.]: 24						
6	Proszek do pieczenia [g]: 24						
7	Cukier wanilinowy [g]: 12						
8	Bułka tarta [g]: 200						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta jogurtowego*Zdający:*

1	przesiał mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia za pomocą sita						
2	rozbił jaja sprawdzając ich świeżość, oddzielił białka od żółtek						
3	ubił białka na sztywną pianę stopniowo dodając cukier i cukier wanilinowy						
4	wymieszał olej z jogurtem						
5	do ubitych białek z cukrem dodał mieszaninę oleju i jogurtu, połączył składniki						
6	do przygotowanej masy dodał mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszał składniki						
7	podzielił ciasto na dwie części						
8	wyłożył ciasto do form i wyrównał górną powierzchnię						
9	wykonał nacięcie ciasta nożem lub skrobką zanurzoną w oleju wzdłuż form						
10	zabezpieczył niewykorzystane żółtka w chłodziarce						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wypiek i porcjowanie ciasta jogurtowego

Zdający:

1	wysmarował formy olejem i obsypał bułką tartą						
2	wypiekał ciasta w temperaturze 180 °C						
3	kontrolował stopień wypieczenia ciast używając patyczka						
4	ostudził wypieczone ciasta w formach						
5	wychłodzone ciasto wporcjował i ułożył na tacy						
6	obsługiwał piec, mikser/ubijaczkę zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa						
7	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu form z pieca						
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis