



# EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

## Rok 2020

### ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
Oznaczenie arkusza: **T.04-01-20.01-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

*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. Ciasto jogurtowe z bezą kokosową**

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

|   |                                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | powierzchnia ciasta koloru beżowego/lekko brązowego                                                                                                     |  |  |  |  |  |  |
| 2 | powierzchnia ciasta nie jest przypalona                                                                                                                 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | wygląd przekroju: miękisz nie jest surowy                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |
| 4 | wygląd przekroju: jednolita struktura ciasta, bez śladów mąki, grudek, pęcherzy                                                                         |  |  |  |  |  |  |
| 5 | wygląd przekroju: puszysty, wyrośnięty, o dobrze wykształconej porowatości, charakterystyczny dla ciasta biszkoptowo-tłuszczowego (bez zakalca/zbiccia) |  |  |  |  |  |  |
| 6 | wygląd przekroju: równomiernie rozłożone jabłka na powierzchni ciasta                                                                                   |  |  |  |  |  |  |
| 7 | smak: delikatny, słodki, z wyczuwalnym smakiem jabłek i kokosu, brak obcych posmaków                                                                    |  |  |  |  |  |  |
| 8 | zapach: przyjemny, delikatny z wyczuwalnym zapachem jabłek i kokosu                                                                                     |  |  |  |  |  |  |

Numer  
stanowiska

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe na 2 sztuki ciasta jogurtowego z bezą kokosową o masie 3,0 kg każde**

*W Tabeli 1, wpisane:*

|    |                                 |  |  |  |  |  |  |
|----|---------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1  | mąka pszenna typ 650 [g]: 1 320 |  |  |  |  |  |  |
| 2  | cukier kryształ [g]: 600        |  |  |  |  |  |  |
| 3  | olej [g]: 300                   |  |  |  |  |  |  |
| 4  | jaja świeże [g]: 1 080          |  |  |  |  |  |  |
| 5  | jogurt naturalny [g]: 900       |  |  |  |  |  |  |
| 6  | proszek do pieczenia [g]: 36    |  |  |  |  |  |  |
| 7  | cukier wanilinowy [g]: 36       |  |  |  |  |  |  |
| 8  | wiórki kokosowe [g]: 300        |  |  |  |  |  |  |
| 9  | cukier puder (do bezy) [g]: 360 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | jabłka [g]: 3 000               |  |  |  |  |  |  |

Numer  
stanowiska

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

### Przebieg 1. Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta jogurtowego

Zdający:

|    |                                                                                                                       |  |  |  |  |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1  | umył jabłka, obrał ze skórki, usunął gniazda nasienne i pokroił w kostkę o boku ok. 1 cm                              |  |  |  |  |  |  |
| 2  | przesiał mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia za pomocą sita                                                         |  |  |  |  |  |  |
| 3  | wybił 1 całe jajo, z dwóch jaj oddzielił żółtko od białek do osobnych naczyń sprawdzając ich świeżość                 |  |  |  |  |  |  |
| 4  | napowietrzył całe jajo i żółtko z cukrem używając miksera lub ubijaczki, do których kolejno dodał olej i jogurt       |  |  |  |  |  |  |
| 5  | dodał mąkę z proszkiem do utartej masy, składniki połączył ręcznie lub mechanicznie uzyskując jednorodną konsystencję |  |  |  |  |  |  |
| 6  | ubił pianę z białek używając miksera lub ubijaczki                                                                    |  |  |  |  |  |  |
| 7  | połączył wiórki kokosowymi z ubitą pianą, delikatnie mieszając masę szpatułą/łyżką                                    |  |  |  |  |  |  |
| 8  | wyłożył ciasto do formy i wyrównał powierzchnię                                                                       |  |  |  |  |  |  |
| 9  | rozłożył równomiernie na cieście rozdrobnione jabłka                                                                  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | wyłożył bezę kokosową na ciasto i wyrównał górną powierzchnię ciasta                                                  |  |  |  |  |  |  |

Numer  
stanowiska

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

## Przebieg 2. Wypiek i porcjowanie ciasta jogurtowego

Zdający:

|   |                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | wypiekał ciasto w temperaturze 180°C przez około 50 minut                                                               |  |  |  |  |  |  |
| 2 | kontrolował stopień wypieczenia ciasta używając patyczka (co najmniej 1 raz)                                            |  |  |  |  |  |  |
| 3 | studził wypieczone ciasto w formie                                                                                      |  |  |  |  |  |  |
| 4 | wychłodzone ciasto wyporcjował na kawałki porównywalnej wielkości                                                       |  |  |  |  |  |  |
| 5 | użytkował piec, mikser/ubijaczkę zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa pracy                               |  |  |  |  |  |  |
| 6 | korzystał z rękawic ochronnych przy wyjmowaniu ciasta z pieca                                                           |  |  |  |  |  |  |
| 7 | mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania prac                                                     |  |  |  |  |  |  |
| 8 | utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania prac i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania |  |  |  |  |  |  |

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*