

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
 Oznaczenie arkusza: **TG.04-01-20.01-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, 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 beżą 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/zbicia)						
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 wporcjował 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*