

**Informator o egzaminie
potwierdzającym
kwalifikacje zawodowe**

Cukiernik

Warszawa 2004

**Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Łomży**

ISBN 83-7400-065-1

Szanowni Państwo,

Drodzy Uczniowie 3-letnich zasadniczych szkół zawodowych,

Centralna Komisja Egzaminacyjna poleca Państwa uwadze cykl informatorów o państwowym egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe organizowanym dla absolwentów trzyletnich szkół zawodowych. Egzamin ten po raz pierwszy zostanie przeprowadzony w 2005 roku i przygotowany jest dla wszystkich chętnych absolwentów tych szkół kształcących się w jednym z 53 zawodów.

Podstawą prawną egzaminu jest:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 marca 2001 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania egzaminów i sprawdzianów w szkołach publicznych (Dz. U. z 2001 r. Nr 29, poz. 323 z dnia 6 kwietnia 2001 r. z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 maja 2004 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2004 r. Nr 114, poz. 1195 z dnia 19 maja 2004 r. z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 3 lutego 2003 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (załącznik do Dz. U. z 2003 r. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.)

Cykl informatorów, który przygotowaliśmy, ma charakter przede wszystkim praktyczny – chcemy za jego pomocą dać Państwu możliwość przyjrzenia się, w jaki sposób zapisy prawa oświatowego dotyczącego systemu egzaminów zewnętrznych w trzyletnim kształceniu zawodowym przekładają się na konkrety, czyli na:

- opis wymagań, które trzeba spełnić, aby przystąpić do egzaminu,
- opis warunków koniecznych do zdania egzaminu,
- opis struktury egzaminu w jego części pisemnej i praktycznej wraz z wymaganiami egzaminacyjnymi i przykładowymi kryteriami oceniania,
- opis materiałów egzaminacyjnych wraz z wzorami,
- przykłady zadań wraz z odpowiedziami.

Informatory o egzaminie zawodowym kierujemy do tych uczniów szkół zawodowych, którzy po ukończeniu szkoły przystąpią do egzaminu przed zewnętrzną komisją egzaminacyjną, żeby potwierdzić dyplomem kwalifikacje w zawodzie, w którym odbywali kształcenie.

Informacje o umiejętnościach zawodowych, które będą potwierdzane na egzaminie, pozwolą nauczycielom właściwie ukierunkować kształcenie, a pracodawcom prezentują poziom kwalifikacji zawodowych absolwentów szkół legitymujących się dyplomem. Służyc też mogą teoretykom i praktykom kształcenia zawodowego jako istotna pomoc w projektowaniu modeli zawodów przewidywanych do kształcenia i doskonalenia zawodowego w systemie szkolnym i pozaszkolnym oraz systemach zatrudnienia.



MARIA MAGDZIARZ

p.o. Dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej

SPIS TREŚCI

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE	7
I.1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?	8
I.2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?	8
I.3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?	10
I.4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?	10
I.5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?	11
II. ETAP PISEMNY EGZAMINU	13
II.1. Organizacja i przebieg	13
II.2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I	15
II.3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II	29
II.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań	33
III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU	35
III.1. Organizacja i przebieg	35
III.2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania	37
III.3. Przykład zadania praktycznego do tematu: 1. Przygotowanie określonego półproduktu do formowania wskazanego sortymentu cukierków.	43
III.4. Przykład zadania praktycznego do tematu: 2. Wytwarzanie określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego	48
IV. ZAŁĄCZNIKI	53
IV.1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu	53
IV.2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego	57
IV.3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego	59
IV.4. Przykład informacji do etapu praktycznego	61
IV.5. Wzór dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe	63

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE

Egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe jest formą oceny poziomu opanowania wiadomości i umiejętności z zakresu danego zawodu określonych w standardzie wymagań, ustalonym przez Ministra Edukacji Narodowej i Sportu.

Egzamin ten, zwany również egzaminem zawodowym, jest egzaminem zewnętrznym. Umożliwia on uzyskanie porównywalnej i obiektywnej oceny poziomu osiągnięć zdającego poprzez zastosowanie jednolitych wymagań, kryteriów oceniania i zasad przeprowadzania egzaminu opracowanych przez instytucje zewnętrzne, funkcjonujące niezależnie od systemu kształcenia.

Rolę instytucji zewnętrznych pełnią: Centralna Komisja Egzaminacyjna i osiem okręgowych komisji egzaminacyjnych powołanych przez Ministra Edukacji Narodowej w 1999 roku.

Na terenie swojej działalności (patrz mapka na wewnętrznej stronie okładki) okręgowe komisje egzaminacyjne przygotowują, organizują i przeprowadzają zewnętrzne egzaminy zawodowe. Egzaminy oceniać będą zewnętrzne komisje egzaminacyjne.

Egzaminy zawodowe mogą zdawać absolwenci wszystkich typów szkół zawodowych ponadgimnazjalnych i policealnych, które kształcą w zawodach ujętych w klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Egzaminy zawodowe przeprowadzane są 2 razy w ciągu roku szkolnego. Terminy egzaminów ustala i ogłasza dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej nie później niż na 8 miesięcy przed terminem ich przeprowadzenia.

Dla absolwentów zasadniczych szkół zawodowych i szkół policealnych egzaminy przeprowadzane są w następnym tygodniu po zakończeniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, a dla absolwentów technikum i technikum uzupełniającego - w następnym tygodniu po zakończeniu egzaminu maturalnego.

Do egzaminu mogą przystąpić również absolwenci szkół zawodowych kształcących młodzież o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Dla tej młodzieży, na podstawie opinii poradni psychologiczno-pedagogicznych lub orzeczeń lekarskich, czas egzaminu pisemnego może być wydłużony o 30 minut, a warunki i przebieg egzaminu będą dostosowane do jej potrzeb.

I. 1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?

Struktura egzaminu obejmuje dwa etapy: etap pisemny i etap praktyczny.

Etap pisemny składa się z dwóch części: część I obejmuje sprawdzenie wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w danym zawodzie, a część II – sprawdzenie wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą.

Etap pisemny przeprowadzany jest w formie testu składającego się z zadań zamkniętych zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa.

W części I test zawiera 50 zadań, a w części II – 20 zadań.

Czas trwania etapu pisemnego dla wszystkich zawodów wynosi 120 minut.

Etap praktyczny sprawdza określony zakres praktycznych umiejętności dla zawodu wynikających z tematów zadań ustalonych w standardzie wymagań egzaminacyjnych.

W tym etapie zdający powinien wykonać zadanie egzaminacyjne w formie testu praktycznego.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 180 minut i dłuższy niż 240 minut.

I. 2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?

Na egzaminie będą sprawdzane tylko te wiadomości i umiejętności, które zostały zapisane w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu.

Standardy wymagań egzaminacyjnych dla poszczególnych zawodów ustalone zostały rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe z dnia 3 lutego 2003 r. i stanowią oddzielny załącznik do tego rozporządzenia (Dz.U. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.).

Struktura standardu wymagań egzaminacyjnych dla zawodu odpowiada strukturze egzaminu. Oznacza to, że zawarte w standardzie umiejętności sprawdzane na egzaminie, ustalono odrębnie dla obu etapów egzaminu.

Umiejętności zapisane w standardzie, sprawdzane w etapie pisemnym, są przyporządkowane do określonych obszarów wymagań.

Umiejętności sprawdzane w części I ujęto w 3 obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych,**
- **bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.**

Umiejętności sprawdzane w części II ujęto w 2 obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych.**

W etapie praktycznym egzaminu sprawdzane umiejętności przyporządkowano do 4 obszarów wymagań:

- **planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania,**
- **organizowanie stanowiska pracy,**
- **wykonywanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,**
- **prezentowanie efektu wykonanego zadania.**

Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu stanowi podstawę do przygotowania zadań egzaminacyjnych dla obu etapów egzaminu. Oznacza to, że zadania egzaminacyjne będą sprawdzały tylko te umiejętności, które zapisane są w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu. Rodzaj zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności przyporządkowane do danego obszaru wymagań będzie wiązał się ściśle z tym obszarem.

Umiejętności ujęte w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, dla obu etapów egzaminu, będą omówione wraz z przykładami zadań w rozdziałach II. i III. informatora.

Każdy zdający powinien zapoznać się ze standardem wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, w którym chce potwierdzić kwalifikacje zawodowe. Standard zamieszczony jest w rozdziale IV niniejszego informatora.

I. 3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?

Przyjęto, że w etapie pisemnym zdający może otrzymać za każde prawidłowo rozwiązane zadanie 1 punkt.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska:

- z części I – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania,
- z części II – co najmniej 30% punktów możliwych do uzyskania.

W etapie praktycznym oceniany będzie sposób wykonania zadania praktycznego oraz jego efekt, zgodnie z ustalonymi kryteriami oceniania przyjętymi dla danego zadania. Spełnienie ustalonych dla zadania kryteriów wykonania, pozwoli na uzyskanie maksymalnej liczby punktów.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

Zdający zda egzamin zawodowy, jeśli spełni wymagania ustalone dla obu etapów egzaminu.

Zdający, który zdał egzamin, otrzymuje dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w danym zawodzie.

UWAGA!

Informacje o wynikach egzaminu zdający uzyska od dyrektora szkoły.

I. 4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?

Zdający powinien:

1. Ukończyć szkołę i otrzymać świadectwo ukończenia szkoły.
2. Złożyć pisemną deklarację przystąpienia do egzaminu zawodowego do dyrektora swojej szkoły, nie później niż do dnia 20 grudnia roku szkolnego, w którym zdający zamierza przystąpić do egzaminu zawodowego w sesji letniej, i nie później niż do dnia 20 września roku szkolnego, w którym zdający zamierza przystąpić do egzaminu zawodowego w sesji zimowej.
3. Zgłosić się na egzamin w terminie i miejscu wyznaczonym przez okręgową komisję egzaminacyjną z dokumentem potwierdzającym tożsamość (z numerem PESEL).

Przykładowe zadanie 4.

W lokalnej prasie ukazało się ogłoszenie następującej treści:

Firma z kapitałem zagranicznym specjalizująca się w wyposażeniu warsztatów i magazynów w sprzęt techniczny *poszukuje kandydata na stanowisko*

MAGAZYNIERA

WYMAGANIA:

- *wykształcenie średnie techniczne,*
- *obsługa komputera,*
- *znajomość języka niemieckiego.*

Ponadto mile widziane jest:

- *doświadczenie na podobnym stanowisku.*
- *prawo jazdy kategorii B.*

Oferty wraz z listem motywacyjnym, życiorysem i zdjęciem w terminie dwóch tygodni od daty ukazania się ogłoszenia prosimy przysyłać na adres:

Firma „TECHNOPOL” 30-999 NIEZNANÓW ul. Warsztatowa 1.

Wymagania stawiane przez firmę spełnia osoba, która ukończyła

- A. technikum budowlane, pracuje w magazynie i ma prawo jazdy kat.B.
- B. technikum elektryczne, ma prawo jazdy kat B i zna język niemiecki.
- C. technikum chemiczne, korzysta z komputera i pracowała jako magazynier.
- D. technikum mechaniczne, obsługuje komputer i zna język niemiecki.

2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem, np.: list intencyjny, list motywacyjny, curriculum vitae,*
- *sporządzić dokumenty niezbędne przy uruchamianiu indywidualnej działalności gospodarczej, np.: wniosek o zarejestrowanie firmy, zgłoszenie do urzędu statystycznego o nadanie numeru REGON i urzędu skarbowego o przyznanie numeru identyfikacji podatkowej-NIP,*
- *sporządzić dokumenty związane z wykonywaniem działalności gospodarczej, np.: zgłoszenie do ZUS, polecenie przelewu, fakturę, księgę przychodów i rozchodów.*

Zdający o specjalnych potrzebach edukacyjnych powinien dodatkowo przedłożyć opinię lub orzeczenie wskazujące na dostosowanie warunków i formy przeprowadzania egzaminu do jego indywidualnych potrzeb.

UWAGA!

Informacje o terminie i miejscu egzaminu może przekazać zdającym dyrektor szkoły lub dyrektor okręgowej komisji egzaminacyjnej.

W zależności od specyfiki zawodu, w którym przeprowadzony będzie egzamin zawodowy, okręgowa komisja egzaminacyjna może wezwać zdającego na szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związane z wykonywaniem zadania egzaminacyjnego na określonych stanowiskach egzaminacyjnych. Szkolenie powinno być zorganizowane nie wcześniej niż na dwa tygodnie przed terminem egzaminu.

I. 5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?

Szczegółowych informacji o egzaminie zawodowym oraz wyjaśnień dotyczących, między innymi, możliwości:

- powtórnego zdawania egzaminu zawodowego przez osoby, które nie zdały egzaminu,
- przystąpienia do egzaminu w terminie innym niż bezpośrednio po ukończeniu szkoły,
- udostępniania informacji na temat wyniku egzaminu,
- otrzymania dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe,

udziela dyrektor szkoły i okręgowa komisja egzaminacyjna.

II. ETAP PISEMNY EGZAMINU

II. 1. Organizacja i przebieg

Etap pisemny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu pisemnego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu nadzorującego, który będzie omawiał regulamin przebiegu egzaminu.

Po zajęciu miejsca w sali egzaminacyjnej otrzymasz arkusz egzaminacyjny i KARTĘ ODPOWIEDZI.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap pisemny egzaminu oraz „Instrukcję dla zdającego” (w instrukcji znajdują się informacje o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego, wskazania dotyczące rozwiązywania zadań, zaznaczania odpowiedzi i sposobu poprawiania odpowiedzi w KARCIE ODPOWIEDZI),
- test 70 zadań wielokrotnego wyboru, w tym 50 zadań w części I ponumerowanych od 1 do 50 oraz 20 zadań w części II ponumerowanych od 51 do 70.

KARTA ODPOWIEDZI stanowi jedną stronę i zawiera:

- symbol cyfrowy zawodu i oznaczenie wersji arkusza egzaminacyjnego,
- miejsce na wpisanie Twojego numeru ewidencyjnego PESEL i zakodowanie go,
- miejsce na wpisanie Twojej daty urodzenia,
- tabele z numerami zadań odpowiadających części I oraz części II arkusza egzaminacyjnego z układem krater A, B, C, D do zaznaczania odpowiedzi,
- miejsce na naklejkę z kodem ośrodka.

Przeczytaj uważnie „Instrukcję dla zdającego” w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i nie ma w nim błędów. Wykonaj polecenia zgodnie z „Instrukcją dla zdającego”.

Czas trwania etapu pisemnego egzaminu wynosi 120 minut (2 godziny zegarowe).

Uwaga: Jeśli jesteś uczniem o potwierdzonych specjalnych potrzebach edukacyjnych, to masz prawo do wydłużonego o 30 minut czasu trwania etapu pisemnego egzaminu zawodowego. Przewodniczący zespołu nadzorującego wskaże Ci miejsce na sali egzaminacyjnej i dopilnuje, abyś mógł zdawać egzamin w ustalonym dla Ciebie czasie.

Kolejność rozwiązywania zadań jest dowolna. Dobrze jednak będzie, jeśli rozplanujesz sobie czas egzaminu. Na rozwiązanie zadań z części I arkusza powinieneś przeznaczyć około 80 minut, na rozwiązanie zadań z części II - około 30 minut. Pozostałe 10 minut powinieneś wykorzystać na sprawdzenie, czy prawidłowo zaznaczyłeś odpowiedzi do poszczególnych zadań w KARCIE ODPOWIEDZI.

Pamiętaj! Pracuj samodzielnie!

Przystępując do rozwiązywania każdego zadania powinieneś:

- uważnie przeczytać całe zadanie,
- przeanalizować rysunki, tabele, itp. oraz treść poleceń,
- dobrze zastanowić się nad wyborem prawidłowej odpowiedzi,
- starannie zaznaczyć wybraną odpowiedź w KARCIE ODPOWIEDZI zgodnie z instrukcją w arkuszu egzaminacyjnym.

Po zakończeniu rozwiązywania zadań, sprawdź w KARCIE ODPOWIEDZI, czy dla wszystkich zadań zaznaczyłeś odpowiedzi.

Przewodniczący ogłosi koniec egzaminu i poinformuje, w jaki sposób będziesz mógł oddać swoją KARTĘ ODPOWIEDZI. Arkusz egzaminacyjny możesz zatrzymać dla siebie.

Jeśli wcześniej zakończysz rozwiązywanie zadań, zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do oddania KARTY ODPOWIEDZI.

II. 2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I

Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisu, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

1.1. rozróżniać surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej,

czyli:

- *rozróżniać surowce do produkcji cukierniczej, np.: mąka pszenna typ 650, cukier, tłuszcz cukierniczy, mleko i jego pochodne, syrop ziemniaczany, wysokopektynowy przecier owocowy, jaja,*
- *rozróżniać dodatki do produkcji cukierniczej, np.: syrop inwertowany, kwas cytrynowy, orzechy, kandyzowane owoce, rodzynki,*
- *rozróżniać materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej, np.: pasty do smarowania, talk, papier silikonowy, papilotki, karton, folie aluminiowe, folie kaszerowane, papier parafinowy,*
- *rozróżniać surowce do produkcji ciastkarskiej, np.: mąka, cukier, tłuszcze, jaja i ich przetwory, mleko i jego przetwory,*
- *rozróżniać dodatki do produkcji ciastkarskiej, np.: mieszanina przypraw „suche perfumy”, esencja waniliowa, marmolada, bakalie, chemiczne środki spulchniające,*
- *rozróżniać materiały pomocnicze do produkcji ciastkarskiej, np.: formy, folie karotenowe, zdobniki, papier parafinowy, woreczki cukiernicze.*

Przykładowe zadanie 1.

Do produkcji ciasta biszkoptowego należy użyć cukru

- A. pudru.
- B. kryształu.
- C. w kostkach.
- D. inwertowanego.

1.2. określać przydatność surowców do produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich na podstawie oceny organoleptycznej,

czyli:

- *określać przydatność surowców do produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich na podstawie oceny organoleptycznej, np.: mąki ziemniaczanej – na podstawie wyglądu, zapachu, konsystencji, wilgotności, właściwości strukturalnych; mąki – na podstawie oceny wilgotności, temperatury, barwy, smaku, zapachu, granulacji.*

Przykładowe zadanie 2.

Z magazynu pobrano mąkę ziemniaczaną. Po dokonaniu oceny organoleptycznej stwierdzono, że mąka jest gładka, błyszcząca, ma swoisty zapach. Przeznaczono ją do produkcji ciasta

- A. biszkoptowego.
- B. piernikowego.
- C. piaskowego.
- D. kruchego.

1.3. wskazywać warunki przechowywania surowców do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej,

czyli:

- *wskazywać warunki przechowywania surowców do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej, np.: dotyczące okresu przechowywania, temperatury, wilgotności, higieny pomieszczeń i pracowników, zabezpieczania pomieszczeń przed szkodnikami (zasłanianie okien siatkami), wyposażenia pomieszczeń magazynowych (w urządzenia przewietrzające, chłodnicze), przeprowadzania dezynsekcji, dezynfekcji, deratyzacji.*

Przykładowe zadanie 3.

Wskaż wilgotność względną i temperaturę pomieszczenia, w którym należy przechowywać cukier.

- A. do 65%, od 25°C
- B. od 65%, do 18°C
- C. do 65%, do 18°C
- D. od 65%, do 25°C

1.4. rozróżniać półprodukty, wyroby cukiernicze i ciastkarskie,

czyli:

- *rozróżniać półprodukty cukiernicze, np.: kuwertura, pomada, polewa kakaowa, tłuszcz kakaowy, nadzienie marcepanowe i pokrewne, miazga z jąder nasion oleistych, kuch kakaowy, gotowe nadzienia, topniki,*
- *rozróżniać wyroby cukiernicze, np.: cukierki – karmelki, drażetki; czekolada – pełna, nadziewana, do picia; wyroby czekoladowe – pierniki czekoladowe, cukierki czekoladowe o rdzeniu miękkim; pieczywo cukiernicze trwałe – herbatniki, wafle, pierniki, suchary, pieczywo parzone; wyroby wschodnie – chałwa, nugaty,*
- *rozróżniać wyroby ciastkarskie, np.: z ciasta drożdżowego – bułeczki z nadzieniem, pączki, sawanki; z ciasta francuskiego – ciastka korpusowe, napoleonki; wyroby z ciast łączonych – faworytki; pierniki; lody,*
- *rozróżniać półprodukty ciastkarskie, np.: kremy (grzane, gotowane), masy (serowa, makowa), syropy (inwertowany, z cukru palonego), pomady (wodna, mleczna), glazury (pomadowa, cukrowo-białkowa), galaretki (z agaru, żelatyny), przetwory owocowe (marmolady, dzemy).*

Przykładowe zadanie 4.

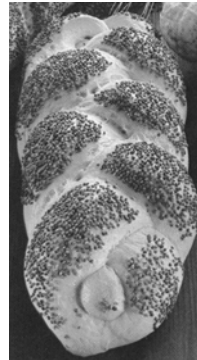
Na którym rysunku przedstawiony jest wyrób cukierniczy?



A



B



C



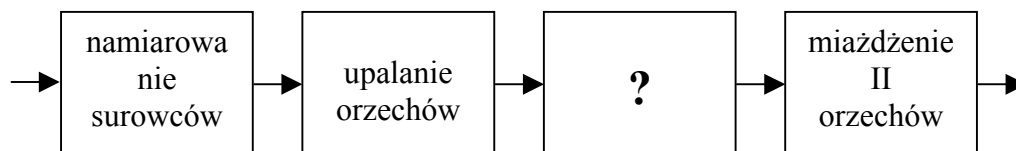
D

1.5. rozróżniać etapy procesu produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, czyli:

- rozróżniać etapy procesu produkcji wyrobów cukierniczych, np.: namiarowanie surowców, przygotowanie surowców, drażerowanie wstępne, suszenie,
- rozróżniać etapy procesu produkcji wyrobów ciastkarskich, np.: ubijanie, mieszanie, fermentacja, przebijanie, formowanie.

Przykładowe zadanie 5.

Schemat przedstawia fragment procesu technologicznego produkcji masy gryłazowej.



Czynność poprzedzająca miażdżenie II orzechów, to

- A. suszenie.
- B. mieszanie.
- C. miażdżenie I.
- D. oczyszczanie.

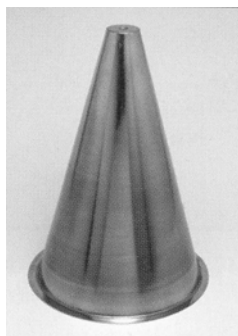
1.6. rozróżniać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej,

czyli:

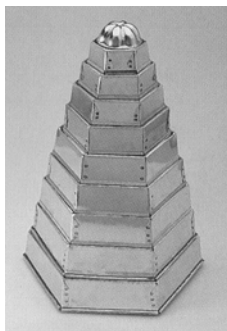
- rozróżniać maszyny do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej, np.: temperówka, wyparka, konosza, ubijarka planetarna, mikromłyn do cukru, miesiarki, miksery, rozdrabniacz walcowy trójwalcówka, krystalizator pomady,
- rozróżniać urządzenia do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej, np.: prażak parowy, kocioł ciśnieniowy, młynki, obieraczki ręczne owoców, wyparki, urządzenia chłodnicze,
- rozróżniać drobny sprzęt do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej, np.: rondle, miski, blachy, formy, siatki, wykrawarki, wałki, noże, giętke łopatki, szpatułki, szpachelki, silipat, sita, przyrządy pomiarowe.

Przykładowe zadanie 6.

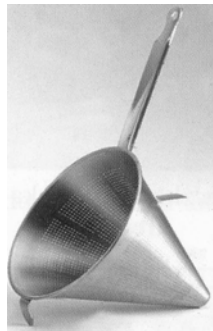
Na którym rysunku przedstawione jest cylindryczne gęste sitko do przesiewania cukru pudru?



A.



B.



C.



D.

1.7. rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów cukierniczych i ciastkarskich,

czyli:

- rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach cukierniczych podczas obróbki wstępnej, np.: ciemnienie enzymatyczne (zachodzi podczas obierania jabłek na masę marmoladkową),
- rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach cukierniczych podczas obróbki cieplnej, np.: karmelizacja (ciemnienie cukru spowodowane długotrwałym ogrzewaniem), denaturacja,
- rozpoznawać zmiany zachodzące w półproduktach cukierniczych podczas obróbki wstępnej, np.: powstawanie skamieniałego talku, zbrylanie się kwasu cytrynowego, twardnienie pomady,
- rozpoznawać zmiany zachodzące w półproduktach cukierniczych podczas obróbki cieplnej, np.: stwardnienie, obniżona zdolność żelowania, rozwarstwienie polewy,
- rozpoznawać zmiany zachodzące podczas przechowywania produktów cukierniczych, np.: gorzknięcie, zawilgocenie, pleśnienie, jęłczenie,
- rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach ciastkarskich podczas obróbki wstępnej, np.: puszystość mąki podczas przesiewania, pęcznienie koloidów,
- rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach ciastkarskich podczas obróbki cieplnej, np.: rozwarstwianie się masy, karmelizacja cukru, zbitcie korpusów

(ciasta ptysiowe),

- rozpoznawać zmiany zachodzące w półproduktach ciastkarskich podczas obróbki wstępnej, np.: powstanie „ciężkiego kremu”, opadanie masy,
- rozpoznawać zmiany zachodzące w półproduktach ciastkarskich podczas obróbki cieplnej, np.: ciemnienie masy jajowo-cukrowej, rozwarstwienie masy,
- rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach ciastkarskich podczas przechowywania, np.: jęczenie tłuszczu, zawilgocenie mąki, cukru,
- rozpoznawać zmiany zachodzące podczas przechowywania produktów ciastkarskich, np.: czerstwienie, wysuszenie, spleśnienie, namakanie, utrata kruchości (w wyrobach z ciasta parzonego), utrata walorów smakowych.

Przykładowe zadanie 7.

Długi proces miesienia ciasta podczas produkcji ciasta kruchego może spowodować

- A. zwiększenie objętości ciasta.
- B. „zaciągnięcie ciasta”.
- C. „przebicie masy”.
- D. opadanie ciasta.

1.8. stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla branży cukierniczej, dotyczące surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych, maszyn i urządzeń, drobnego sprzętu pomocniczego oraz materiałów stosowanych w budowie maszyn i urządzeń,

czyli:

- stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla branży cukierniczej, dotyczące surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych, np.: syrop ziemniaczany, nadzienie likworowe, masa karmelowa, karmelki nadziewane, żelki,
- stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla branży cukierniczej, dotyczące maszyn i urządzeń, drobnego sprzętu pomocniczego, np.: przeciągarka do karmelu, gniotownik, silipat,
- stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla branży cukierniczej, dotyczące materiałów stosowanych w budowie maszyn i urządzeń, np.: stal nierdzewna,
- stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla branży cukierniczej, np.: drażerowanie, żelowanie, karmel, indygo, marcepan, „krawaty”, „języki”.

Przykładowe zadanie 8.

Mata, którą należy wykorzystać podczas sporządzania elementów dekoracyjnych z karmelu, to

- A. gumpast.
- B. karimata.
- C. silipat.
- D. silikon.

1.9. korzystać z receptur, normy zużycia opakowań, informacji zawartych w instrukcjach technologicznych wytwarzania półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych,

czyli:

- *korzystać z receptur wytwarzania półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych, np.: do realizacji zamówienia, obliczania ilości surowców, określania składu surowcowego,*
- *korzystać z norm zużycia opakowań do półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych, np.: do określenia rodzaju opakowań, obliczenia zużycia opakowań,*
- *korzystać z informacji zawartych w instrukcjach technologicznych wytwarzania półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych, np.: do określenia kolejności operacji technologicznych, warunków przeprowadzania procesów technologicznych, podstawowych parametrów technologicznych.*

Przykładowe zadanie 9.

Wymagana ilość mąki pszennej zgodnie z podaną w tabeli recepturą na ciastka camargo do wyprodukowania 25 kg blatów wynosi:

- A. 8250 g.
- B. 6500 g.
- C. 2250 g.
- A. 1750 g.

Surowce	Ilość wg receptury w g na 1 kg
mąka pszenna typ 550	70
margaryna	330
cukier	330
jaja	330
mączka ziemniaczana	260
proszek do pieczenia	5

1.10. rozróżniać technologie i urządzenia do sporządzania półproduktów i wyrobów gotowych określonego sortymentu,

czyli:

- *rozróżniać technologie do sporządzania półproduktów cukierniczych i ciastkarskich, np.: gotowanie, ucieranie, ubijanie,*
- *rozróżniać technologie do sporządzania wyrobów gotowych cukierniczych i ciastkarskich, np.: sporządzanie rozczynu, fermentacja, mieszanie, nakładanie nadzienia, formowanie, smażenie, glazurowanie,*
- *rozróżniać urządzenia do sporządzania półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych i ciastkarskich, np.: wyparkę próżniową, miesiarke, ubijarkę.*

Przykładowe zadanie 10.

Jakiego rondla należy użyć do gotowania syropu cukrowego, w celu sporządzenia karmelu?

- A. Żeliwnego
- B. Cynowego
- C. Miedzianego
- D. Emaliowanego

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. dobierać surowce, maszyny i urządzenia do produkcji określonego asortymentu wyrobów,

czyli:

- *dobierać surowce do produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, np.: do produkcji buszejek – mąka, jaja, cukier, margaryna, owoce z syropu, woda; do produkcji marcepanu – cukier, oczyszczone z łuski migdały,*
- *dobierać maszyny do produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, np.: ubijarki do sporządzenia ciasta biszkoptowo – tłuszczowego,*
- *dobierać urządzenia do produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, np.: pieca konwekcyjnego do wypieku korpusów z ciasta biszkoptowo – tłuszczowego.*

Przykładowe zadanie 11.

Do przełożenia blatów tortu użyto marcepanu. Otrzymano go z oczyszczonych z łuski, zmiażdżonych i zmieszanych z cukrem

- A. orzechów arachidowych.
- B. orzechów laskowych.
- C. orzechów włoskich.
- D. migdałów.

2.2. dobierać warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych,

czyli:

- *dobierać warunki przechowywania surowców, np.: okres dojrzewania, wilgotność, temperaturę składowania, sposób składowania mąki w workach, przechowywanie w silosach, zabezpieczanie przed owadami, pasożytami i gryzoniami, w pomieszczeniu przewietrzanym, suchym, chłodnym, zabezpieczonym przed gorącem i słońcem,*
- *dobierać warunki przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych, np.: pomieszczenia o odpowiedniej temperaturze i wilgotności, czyste, suche, chłodne, przewiewne, przechowywać w urządzeniach chłodniczych.*

Przykładowe zadanie 12.

Wskaż temperaturę i wilgotność względną pomieszczenia, w którym należy przechowywać wyroby gotowe trwale cukiernicze i ciastkarskie.

- A. 5°C, około 90%
- B. 18°C, około 75%
- C. 18°C, około 95%
- D. 25°C, około 75%

2.3. obliczać ilość surowców potrzebnych do wyprodukowania określonej ilości półproduktu i wyrobu cukierniczego i ciastkarskiego oraz ilość opakowań,

czyli:

- *obliczać ilość surowców potrzebnych do wyprodukowania określonej ilości półproduktu, np.: ilość sera twarogowego, cukru, jaj, masła, mąki pszennej, rodzynek, substancji smakowo - zapachowej do produkcji 10 kg masy serowej,*
- *obliczać ilość surowców potrzebnych do wyprodukowania określonej ilości wyrobu cukierniczego, np.: ilość cukru pudru, żelatyny, syropu ziemniaczanego, kwasu stearynowego, barwników do produkcji 2 kg cukierków pudrowych prasowanych,*
- *obliczać ilość surowców potrzebnych do wyprodukowania określonej ilości wyrobu ciastkarskiego, np.: ilość mąki pszennej, ziemniaczanej, tłuszczu, cukru pudru, jaj, proszku do pieczenia, esencji, kakao, śmietanki kremówki do produkcji 10 kg babki poznańskiej,*
- *obliczać ilość opakowań potrzebnych do zapakowania określonej ilości półproduktów, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, np.: ilość etykietek - do zapakowania 20 kg herbatników, ilość kartonu - do zapakowania 50 kg krówek.*

Przykładowe zadanie 13.

Do sporządzenia 1000 g herbatników klawiszy należy użyć 140 g glazury białkowej. Oblicz ilość tego półproduktu potrzebną do sporządzenia 25 kg tych ciastek.

- A. 0,35 kg
- B. 0,56 kg
- C. 3,50 kg
- D. 5,60 kg

2.4. dobierać metody produkcji cukierniczej i ciastkarskiej,

czyli:

- *dobierać metody produkcji cukierniczej, np.: metody temperowania kuwertury czekoladowej – na zimnym stole lub na płycie marmurowej; z użyciem płatków; na łaźni wodnej (przez zanurzenie naczynia z rozpuszczoną kuwerturą w drugim naczyniu, wypełnionym zimną wodą)*
- *dobierać metody produkcji ciastkarskiej, np.: metodę „na ciepło” i „na zimno” do produkcji ciasta biszkoptowego, metodę „na zimno” do produkcji ciasta piernikowego, metodę bezpośrednią jednofazową i pośrednią dwufazową do sporządzania ciasta pszennego, metodę bezpośrednią do sporządzania ciasta drożdżowego.*

Przykładowe zadanie 14.

Ciasto biszkoptowe można sporządzić metodą „na ciepło”, polegającą na

- A. zagniataniu ciasta.
- B. wałkowaniu ciasta.
- C. ucieraniu masy jajowo-cukrowej.
- D. ubijaniu masy jajowo-cukrowej.

2.5. ustalać kolejność operacji i procesów technologicznych,

czyli:

- *ustalać kolejność operacji i procesów technologicznych w produkcji cukierniczej i ciastkarskiej, np.: w produkcji ciasta drożdżowego - naważenie surowców, sporządzenie rozczynu, przesiewanie mąki, miesienie ciasta, fermentacja, przebijanie I, fermentacja, przebijanie II, fermentacja, formowanie, pieczenie.*

Przykładowe zadanie 15.

Należy sporządzić ciasto biszkoptowo tłuszczowe metodą „na zimno”. W pierwszej kolejności należy

- przesiać mąkę.
- ubijać jaja z cukrem.
- rozmiękczyć tłuszcz z mąką.
- rozmiękczyć tłuszcz z cukrem.

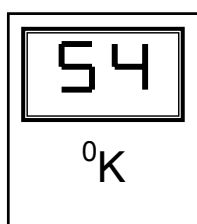
2.6. dobierać narzędzia i techniki pomiarowe do określania temperatury, masy i objętości, wilgotności, ciśnienia,

czyli:

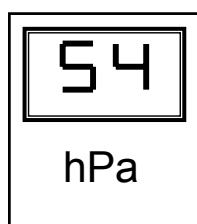
- *dobierać narzędzia, np.: do określania temperatury – termometr, masy – wagę, wilgotności – higrometr, ciśnienia – ciśnieniomierz,*
- *dobierać techniki pomiarowe do określania temperatury, masy i objętości, wilgotności, ciśnienia, gęstości, np.: sprawdzanie gęstości syropu – za pomocą miernika gęstości, wagi do syropu lub areometru, na „próbę piórka”, „palcami” za pomocą termometru, za pomocą refraktometru.*

Przykładowe zadanie 16.

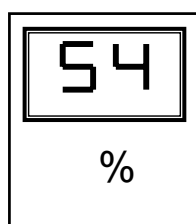
Na którym rysunku przedstawiony jest przyrząd cyfrowy (*miernik*) do mierzenia wilgotności powietrza w pomieszczeniu magazynowym?



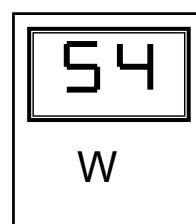
A.



B.



C.



D.

2.7. interpretować wyniki pomiarów jakości surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych oraz ciastkarskich,

czyli:

- *interpretować wyniki pomiarów jakości surowców, półproduktów, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, np.: wyniki badania fizykochemicznego, mikrobiologicznego, organoleptycznego w zakresie wyróżników jakościowych (m.in. wyglądu zewnętrznego, struktury i tekstury, smaku i zapachu).*

Przykładowe zadanie 17.

Po połączeniu mąki z wodą wytworzony gluten kruszy się, ma ziarnistą strukturę, a z trudem ulepiony w kulkę ma nieforemną powierzchnię. Takiej jakości mąkę można użyć do produkcji ciasta

- A. zbijanego, piernikowego, drożdżowego.
- B. drożdżowego, francuskiego, kruchego.
- C. parzonego, biszkoptowego, francuskiego.
- D. francuskiego, drożdżowego, parzonego.

2.8. przeprowadzać kalkulację cenową wyrobu gotowego cukierniczego i ciastkarskiego,

czyli:

- *przeprowadzać kalkulację cenową wyrobu gotowego cukierniczego i ciastkarskiego, np.: obliczyć cenę detaliczną 1 kg określonego wyrobu cukierniczego (ciastkarskiego) na podstawie ceny zbytu i marży, obliczyć cenę zbytu 1 kg wyrobów gotowych na podstawie kosztu surowców, obliczyć koszt zużytych surowców na podstawie ich ceny jednostkowej i receptury.*

Przykładowe zadanie 18.

Koszty wytwarzania ciastek kruchych krakowskich wynoszą: 70 % kosztu surowców, zysk kalkulacyjny – 10% kosztu surowców, podatek VAT – 7% kosztu surowców. Cena 1 kg tych ciastek wynosi

- A. 69,62 zł
- B. 30,45 zł
- C. 20,52 zł
- D. 12,60 zł

Surowce	Ilość surowców na 4 kg	Cena jednostkowa (zł)
mąka pszenna	2,60 kg	1,80
margaryna	1,52 kg	5,50
cukier puder	0,36 kg	4,20
jaja	4 sztuki	0,27
wanilia	0,008 kg	50,00
marmolada	0,20 kg	9,80

2.9. rozliczać zużycie surowców,

czyli:

- *rozliczać zużycie surowców do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej, np.: mąki pszennej, margaryny, cukru pudru, jaj, marmolady na podstawie receptury.*

Przykładowe zadanie 19.

W zakładzie produkcji cukierniczej przyjęto zamówienie na 40 kg ciastek kruchych krakowskich, sporządzonych wg receptury na 1 kg, zamieszczonej w tabeli poniżej. W magazynie znajduje się 1,80 kg jaj. Do realizacji zamówienia

- A. wystarczy 1,80 kg jaj.
 B. wystarczy 1,20 kg jaj.
 C. brakuje 1,20 kg jaj.
 D. brakuje 0,60 kg jaj.

Surowce	Ilość wg receptury w g na 1 kg
mąka pszenna	650
margaryna	380
cukier puder	90
jaja	60
wanilia	0,2
marmolada	50

2.10. dobierać surowce, maszyny i urządzenia do produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych i ciastkarskich,

czyli:

- *dobierać surowce do produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych, np.: do produkcji marmoladek – przecier owocowy, cukier, syrop ziemniaczany, kwas cytrynowy, barwniki, esencje,*
- *dobierać maszyny do produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych, np.: wyparkę do produkcji masy karmelowej,*
- *dobierać urządzenia do produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych, np.: stół do chłodzenia karmelu,*
- *dobierać surowce do produkcji określonego asortymentu wyrobów ciastkarskich, np.: do produkcji herbatników krokietek (z ciasta biszkoptowo tłuszczowego) – margarynę, cukier, białko jaj, substancje smakowe, orzechy, mąkę, marmoladkę,*
- *dobierać maszyny do produkcji określonego asortymentu wyrobów ciastkarskich, np.: ubijarkę do ciasta biszkoptowo tłuszczowego,*
- *dobierać urządzenia do produkcji określonego asortymentu wyrobów ciastkarskich, np.: piec konwekcyjny do wypiekania ciast i ciasteczek.*

Przykładowe zadanie 20.

Do gotowania mas mlecznych na pomadki mleczne należy użyć

- A. garnka emaliowanego.
 B. wyparki próżniowej.
 C. kotła warzelnego.
 D. krystalizatora.

2.11. dobierać technikę wykończania wyrobów gotowych,

czyli:

- *dobierać technikę wykończania gotowych wyrobów cukierniczych, np.: glazurowanie, oblewanie, granulowanie, kandyzowanie,*
- *dobierać technikę wykończania gotowych wyrobów ciastkarskich, np.: pudrowanie, lukrowanie.*

Przykładowe zadanie 21.

Powierzchnię upieczonej baby szafranowej można polukrować lub

- A. polać ugotowanym karmelem.
- B. posmarować masą grylazową.
- C. posmarować masą serową.
- D. posypać cukrem pudrem.

2.12. wykonywać obliczenia wartości energetycznej wyrobów cukierniczych i ciastkarskich,

czyli:

- *wykonywać obliczenia wartości energetycznej wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, np.: określać wartość kaloryczną spożycia 100 gramów sernika.*

Przykładowe zadanie 22.

Wartość kaloryczna 1g węglowodanów wynosi 4 kcal, 1g białek – 4 kcal, 1g tłuszczu – 9 kcal. Oblicz wartość energetyczną chałwy, która w 100g zawiera 3,5% białka, 55% tłuszczu, 30% węglowodanów.

- A. 230 kcal
- B. 350 kcal
- C. 515 kcal
- D. 629 kcal

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

3.1. wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów cukierniczych i ciastkarskich,

czyli:

- *wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w surowcach do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej podczas obróbki wstępnej, np.: przechowywanie w wodzie z kwasem cytrynowym jabłek obranych ze skórki,*
- *wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w surowcach do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej podczas obróbki cieplnej, np.: rozpuszczanie w wodzie o odpowiedniej temperaturze,*
- *wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym*

- w półproduktach podczas obróbki wstępnej, np.: dodawanie syropu ziemniaczanego do masy karmelowej (zapobieganie to krystalizacji cukru w masie),
- wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach podczas obróbki cieplnej, np.: kontrolowanie temperatury gotowania,
 - wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas przechowywania produktów cukierniczych i ciastkarskich, np.: przechowywanie w pomieszczeniach o określonej temperaturze powietrza i wilgotności, w lodówce, określenie czasu przechowywania.

Przykładowe zadanie 23.

Aby zapobiec „zaciągnięciu” ciasta biszkoptowo-tłuszczowego należy

- A. krótko mieszać masę z mąką.
- B. przegrzać masę jajowo-cukrową.
- C. niedostatecznie napowietrzyć masę.
- D. nie zastosować nakłuwania blatów.

3.2. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej obowiązujące w zakładach cukierniczych i ciastkarskich,

czyli:

- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w zakładach cukierniczych i ciastkarskich, np.: zabezpieczać części wirujące maszyn osłonami, przy urządzeniach elektrycznych kłaść dywaniki izolacyjne, obsługiwać maszyny zgodnie z instrukcją,
- stosować przepisy ochrony przeciwpożarowej obowiązujące w zakładach cukierniczych i ciastkarskich, np.: zabezpieczenie w postaci gaśnic proszkowych, koców gaśniczych.

Przykładowe zadanie 24.

W razie przerwy w dopływie prądu pracownik obsługujący maszynę powinien

- A. oczyścić maszynę z wsadu surowcowego bez jej wyłączenia.
- B. poczekać na włączenie napięcia, nie wyłączając maszyny.
- C. wyłączyć maszynę wyłącznikiem głównym.
- D. wymienić bezpieczniki topikowe.

3.3. dobierać środki ochrony osobistej stosowane w produkcji cukierniczej i ciastkarskiej,

czyli:

- dobierać środki ochrony osobistej stosowane w produkcji cukierniczej i ciastkarskiej, np.: odzież ochronną, czepek, rękawice gumowe, rękawice brezentowe, obuwiu płaskie (o gumowej podeszwie).

Przykładowe zadanie 25.

Cukiernik, do ochrony rąk przed poparzeniem, podczas przeciągania karmelu powinien stosować rękawice

- A. gumowe.
- B. skórzane.
- C. płócienne.
- D. brezentowe.

3.4. wskazywać zagrożenia występujące podczas obsługi maszyn, urządzeń i narzędzi do wytwarzania wyrobów cukierniczych i ciastkarskich,

czyli:

- *wskazywać zagrożenia występujące podczas obsługi maszyn, urządzeń i narzędzi do wytwarzania wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, np.: oparzenia, skaleczenia, obciążenia kończyn, zmiżdżenie rąk, palców, śmiertelne porażenie prądem elektrycznym.*

Przykładowe zadanie 26.

Uszkodzenie przycisku wyłączającego napięcie zasilania wałkownicy może doprowadzić do

- A. zmiżdżenia palców operatora.
- B. obciążenia kończyn operatora.
- C. skaleczenia dłoni pracownika.
- D. porażenia prądem pracownika.

3.5. wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w wypadku przy pracy,

czyli:

- *wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w wypadku przy pracy, np.: wykonanie opatrunku, założenie opaski uciskowej, odpowiednie ułożenie poszkodowanego.*

Przykładowe zadanie 27.

Miejsce oparzenia dłoni wrzątkiem należy natychmiast

- A. poleć wodą utlenioną.
- B. schłodzić zimną wodą.
- C. opatrzyć suchym opatrunkiem.
- D. posmarować środkiem natłuszczającym.

II. 3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki, np.: rynek, popyt, podaż, bezrobocie, inflacja,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa pracy, np.: umowa o pracę, urlop, wynagrodzenie za pracę,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa podatkowego, np.: podatek dochodowy, podatek VAT, akcyza, PIT,
- rozróżniać pojęcia z obszaru podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, np.: REGON, numer identyfikacji podatkowej-NIP, rachunek bankowy.

Przykładowe zadanie 1.

Poprzez określenie płacy brutto należy rozumieć kwotę wynagrodzenia pracownika

- bez podatku dochodowego.
- określoną w umowie o pracę.
- obliczoną do wypłaty.
- pomniejszoną o składki ZUS.

1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem, np.: umowa o pracę, Kodeks Pracy, deklaracja ZUS,
- rozróżniać dokumenty związane z działalnością gospodarczą, np.: polecenie przelewu, faktura, deklaracja podatkowa.

Przykładowe zadanie 2.

Jak nazywa się przedstawiony na rysunku dokument regulujący rozliczenie bezgotówkowe?

- Czek potwierdzony.
- Polecenie przelewu.
- Faktura VAT.
- Weksel prosty.

nazwa odbiorcy: HURTOWNIA ZABAWEK UL. JASNA 4
 nazwa odbiorcy cd.: KROTO SZYM
 nr rachunku odbiorcy: 41 10 60 00 46 00 00 12 34 56 48 91 23
 waluta: PLN, kwota: 1250,
 nr rachunku zlecającego (opcjonalnie) i kwota słownie (opcjonalnie): 41 10 60 00 46 00 00 12 13 14 15 16 17
 nazwa zlecającego: SKLEP NR. 12 UL. OGRODOWA 12
 nazwa zlecającego cd.: BIELSKO-BIALA
 tytułem: ZAPŁATA FAKTURY VAT 213/03
 tytułem cd.:
 06
 Oplata:
 pieczęć, data i podpis(y) zlecającego na ostatnim blankiecie

1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta,

czyli:

- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracownika określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, np.: prawo do urlopu, czas pracy, wynagrodzenie za pracę,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracodawcy określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, względem ZUS, urzędu skarbowego, np.: terminowe wypłacanie wynagrodzeń, odprowadzanie składek ubezpieczenia zdrowotnego i emerytalnego, zapewnienie bezpiecznych warunków pracy,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia bezrobotnego na podstawie Ustawy o zatrudnieniu i przeciwdziałaniu bezrobociu, np.: rejestracja w biurze pracy, zasady pobierania zasiłku, oferty pracy dla bezrobotnych, w tym bezrobotnych absolwentów,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia klienta podane w umowach kupna-sprzedaży, z tytułu gwarancji, reklamacji przy zakupach towarów i usług.*

Przykładowe zadanie 3.

Na podstawie której z wymienionych poniżej umów, przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?

- A. Umowy – zlecenia.
- B. Umowy o dzieło.
- C. Umowy o pracę.
- D. Umowy agencyjnej.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *analizować oferty urzędów pracy, placówek doskonalących w zawodzie oraz oferty kursów zawodowych, dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych i dostosowania ich do potrzeb rynku pracy,*
- *analizować oferty zakładów pracy, urzędów pracy, biur pośrednictwa dotyczące poszukiwania pracownika i zatrudnienia, przedstawione w formie ogłoszeń prasowych, internetowych, tablic ogłoszeń,*
- *analizować informacje związane z podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej zawarte, np.: w Kodeksie spółek handlowych, danych z urzędu pracy na temat lokalnego rynku pracy, zapotrzebowania na usługi i towary.*

Przykładowe zadanie 5.

Na jaką kwotę w zł hotel wystawi fakturę firmie za korzystanie z noclegu przez dwóch jej pracowników podczas służbowego wyjazdu?

Nazwa usługi	J.M.	Ilość osób	Cena jedn.	Wartość netto	VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
Nocleg w hotelu „Azalia”	jedna doba	2	100,00 zł	200,00 zł	7 %	14 zł	zł
Razem:				200,00 zł	7 %	14 zł	zł
W tym:					zw 22% 7% 0%	14 zł	
Do zapłaty:							zł

- A. 107 zł
- B. 114 zł
- C. 207 zł
- D. 214 zł



2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy, czyli:

- rozróżniać skutki zawarcia umowy o pracę, umowy zlecenia, umowy o dzieło, np.: opłaty składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, prawo do urlopu, wysokość podatku,
- rozróżniać skutki rozwiązania umowy o pracę z zachowaniem okresu wypowiedzenia, bez wypowiedzenia, niezgodne z prawem, np.: przywrócenie do pracy,
- rozróżniać skutki zawarcia i rozwiązania umowy o pracę dla pracodawcy, np.: wystawienie świadectwa pracy, odprowadzanie składek pracowniczych, płacenie podatków, ustalenie wymiaru urlopów, wypłacanie zaliczek.

Przykładowe zadanie 6.

Jaka kwota wynagrodzenia brutto w zł została naliczona pracownikowi za miesiąc pracy, zatrudnionemu w HURTOWNI „AS” s.a. na podstawie umowy o pracę?

- A. 2 400 zł
- B. 1 600 zł
- C. 1 200 zł
- D. 240 zł

HURTOWNIA „AS” s.a. ul. Wiosenna 1 <small>/pieczęć nagłówek pracodawcy/ 60-623 Poznań <small>/numer REGON – EKD/ 012 775 62</small> </small>	Poznań 2003.01.06 <small>/miejscowość i data/</small>
UMOWA O PRACĘ	
zawarta w dniu 6 stycznia 2003 roku	
<small>/data zawarcia umowy/</small>	
między Markiem Nowakiem - prezesem	
<small>/imię i nazwisko pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>	
a Anną Jabłońską, Poznań ul. Biała 12	
<small>/imię i nazwisko pracownika oraz jego miejsce zameldowania/</small>	
zawarta na czas nieokreślony	
<small>/okres próbny, czas nieokreślony, czas określony, czas wykonywania określonej pracy/</small>	
1. Strony ustalają następujące warunki zatrudnienia:	
1)	rodzaj umówionej pracy: sprzedawca
	<small>/stanowisko, funkcja, zawód, specjalność/</small>
2)	miejsce wykonywania pracy: sprzedawca w Hurtowni „AS”
3)	wymiar czasu pracy: etat – 40 godz. tygodniowo
4)	wynagrodzenie: 2000 zł /słownie dwa tysiące zł/ + premia
	regulaminowa 20% wynagrodzenia zasadniczego
5)	inne warunki zatrudnienia: brak
2. Dzień rozpoczęcia pracy: 06. stycznia 2003. roku	
06.01. 2003  <small>/data i podpis pracownika/</small>	 <small>/podpis pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>

II. 4. Odpowiedzi do przykładowych zadań

Część I

Zadanie 1: B	Zadanie 2: C	Zadanie 3: C	Zadanie 4: D	Zadanie 5: C
Zadanie 6: C	Zadanie 7: B	Zadanie 8: C	Zadanie 9: D	Zadanie 10: C
Zadanie 11: D	Zadanie 12: B	Zadanie 13: C	Zadanie 14: D	Zadanie 15: D
Zadanie 16: C	Zadanie 17: A	Zadanie 18: D	Zadanie 19: D	Zadanie 20: C
Zadanie 21: D	Zadanie 22: D	Zadanie 23: A	Zadanie 24: C	Zadanie 25: A
Zadanie 26: A	Zadanie 27: B			

Część II

Zadanie 1: **B** Zadanie 2: **B** Zadanie 3: **C** Zadanie 4: **D** Zadanie 5: **D** Zadanie 6: **A**

III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU

III. 1. Organizacja i przebieg

Etap praktyczny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu praktycznego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu egzaminacyjnego, który będzie omawiał regulamin przebiegu etapu praktycznego egzaminu.

Po potwierdzeniu gotowości przystąpienia do etapu praktycznego wylosujesz arkusz egzaminacyjny z zadaniem egzaminacyjnym.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap praktyczny egzaminu,
- zadanie egzaminacyjne z instrukcją i dokumentacją do jego wykonania,
- „Informację dla zdającego” (o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego oraz wskazania dotyczące wykonywania zadania),
- formularz pt. „PLAN DZIAŁANIA”,
- miejsce na obliczenia, rysunki lub szkice.

Przeczytaj uważnie „Informację dla zdającego” znajdującą się w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i czy nie ma w nim usterek. Wykonaj polecenia zawarte w „Informacji dla zdającego”.

Następnie zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, dokumentacją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym oraz instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy. Na wykonanie tych czynności masz 20 minut, których nie wlicza się do czasu trwania egzaminu. Dobrze wykorzystaj ten czas!

Etap praktyczny egzaminu trwa **180** minut (3 godziny zegarowe). W ciągu tego czasu musisz wykonać zadanie egzaminacyjne, które obejmuje:

- zaplanowanie przez Ciebie działań związanych z wykonaniem zadania i zapisanie ich w formularzu „PLAN DZIAŁANIA” – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- zorganizowanie stanowiska pracy odpowiednio do zaplanowanych działań – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- wykonanie operacji technologicznych, w tym czynności pozwalających na uzyskanie zamierzonego efektu, zgodnie z warunkami określonymi w zadaniu, zajmie Ci najwięcej czasu; powinieneś też pamiętać o uporządkowaniu stanowiska pracy,
- zaprezentowanie efektu wykonanego zadania z uwzględnieniem uzasadnienia sposobu wykonania oraz oceny jakości wykonania – na tę część zadania będziesz miał ok. 10 minut.

Postępuj zgodnie z „Instrukcją do wykonania zadania”.

Pamiętaj!

Zadanie musisz wykonać samodzielnie i w przewidzianym czasie.

Powinieneś wykonywać czynności z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także:

- zwracaj uwagę na ład i porządek na stanowisku pracy,
- uporządkuj stanowisko po wykonaniu zadania,
- zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego gotowość do zaprezentowania efektu wykonanego zadania.

Podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego przewodniczący i członkowie zespołu egzaminacyjnego będą oceniać na bieżąco Twoją pracę i nie będą mogli udzielać Ci żadnych wskazówek.

Przewodniczący może przerwać egzamin, jeżeli Twoje działania zagrażają bezpieczeństwu Twojemu lub obecnych w sali egzaminacyjnej osób.

Jeśli wcześniej zakończyłeś wykonywanie zadania, zgłoś ten fakt przez podniesienie ręki.

III. 2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem:

1. Przygotowanie określonego półproduktu do formowania wskazanego sortymentu cukierków.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania,**
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi,**
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.**

czyli:

- *zapisać czynności związane z wykonaniem zadania,*
- *sporządzić wykaz niezbędnych surowców i materiałów,*
- *sporządzić wykaz niezbędnego sprzętu kontrolno – pomiarowego,*
- *sporządzić wykaz niezbędnych narzędzi,*
- *wykonać niezbędne obliczenia dotyczące przygotowania określonego półproduktu, np.: ilości surowców (mąki, cukru, margaryny, syropu ziemniaczanego).*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *sporządzenie planu działania, w szczególności zapisanie czynności w kolejności technologicznej,*
- *sporządzenie wykazu niezbędnych surowców i materiałów,*
- *sporządzenie wykazu niezbędnego sprzętu kontrolno – pomiarowego,*
- *sporządzenie wykazu niezbędnych narzędzi,*
- *obliczenie ilości surowców niezbędnych do przygotowania określonego półproduktu.*

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,**
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu,**
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.**

czyli:

- *dobierać właściwe środki ochrony indywidualnej do wykonywanych prac,*
- *zgromadzić na stanowisku surowce niezbędne do przygotowania określonego półproduktu,*
- *zgromadzić na stanowisku niezbędne narzędzia, urządzenia i sprzęt,*
- *rozmieścić na stanowisku potrzebne surowce i sprawdzić ich jakość,*
- *rozmieścić na stanowisku narzędzia, urządzenia i sprzęt,*
- *sprawdzić pod względem technicznym stan narzędzi, urządzeń i sprzętu.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *dobór właściwych środków ochrony indywidualnej do wykonywanych prac,*

- *zgrupowanie na stanowisku surowców niezbędnych do przygotowania określonego półproduktu,*
- *zgrupowanie na stanowisku niezbędnych narzędzi, urządzeń i sprzętu,*
- *rozstawienie na stanowisku potrzebnych surowców i sprawdzenie ich jakości,*
- *rozstawienie na stanowisku narzędzi, urządzeń i sprzętu,*
- *sprawdzenie pod względem technicznym stanu narzędzi, urządzeń i sprzętu.*

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:

3.1. Przygotowanie określonego półproduktu do formowania wskazanego sortymentu cukierków:

- 3.1.1. przygotować maszyny i urządzenia do pracy,**
- 3.1.2. pobrać, odmierzyć i dozować surowce,**
- 3.1.3. gotować półprodukty i odczytywać wskazania urządzeń kontrolno-pomiarowych i interpretować wyniki,**
- 3.1.4. chłodzić i doprawiać półprodukty substancjami dodatkowymi na stołach zimnych,**
- 3.1.5. przygotować półprodukty do formowania wybranego sortymentu cukierków przy użyciu wybranego urządzenia,**
- 3.1.6. dokonać oceny jakości wytworzonego półproduktu,**
- 3.1.7. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady,**

czyli:

- *przygotować maszyny i urządzenia do pracy, np.: ubijarkę, kocioł warzelny, piec konwekcyjny,*
- *pobrać, odmierzyć i dozować surowce, np.: cukier, syrop ziemniaczany, barwniki,*
- *gotować półprodukty i odczytywać wskazania urządzeń kontrolno - pomiarowych oraz interpretować wyniki, np.: gotować masę w temperaturze 104°C,*
- *chłodzić i doprawiać półprodukty substancjami dodatkowymi na stołach zimnych, np.: substancjami smakowo – zapachowymi,*
- *przygotować półprodukty do formowania wybranego sortymentu cukierków przy użyciu wybranego urządzenia, np.: przy pomocy lejka wlewać masę do form ze stali nierdzewnej,*
- *dokonać oceny jakości wytworzonego półproduktu, np.: sprawdzić zawartość wody na podstawie próby żelowania na zimnej płytce porcelanowej,*
- *uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady, np.: umyć garnek i mieszadło, zamknąć butelkę z esencją rumową i aromatem.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *przygotowanie maszyn i urządzeń do pracy,*
- *pobranie, odmierzenie i dozowanie surowców,*
- *gotowanie półproduktów i odczytywanie wskazań urządzeń kontrolno-pomiarowych oraz interpretowanie wyników,*
- *chłodzenie i doprawianie półproduktów substancjami dodatkowymi na stołach zimnych,*
- *przygotowanie półproduktów do formowania wybranego sortymentu cukierków przy użyciu wybranego urządzenia,*

- *dokonanie oceny jakości wytworzonego półproduktu,*
- *uporządkowanie stanowiska pracy, oczyszczenie narzędzi i sprzętu, rozliczenie materiałów, zagospodarowanie odpadów,*
- *przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.*

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania,

4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

czyli:

- *uzasadnić sposób wykonania określonego półproduktu, np.: wyjaśnić, iż zastosowana technika wykonania miała wpływ na efekt końcowy określonego półproduktu,*
- *ocenić jakość wykonanego półproduktu z uwzględnieniem walorów odżywczych i smakowych, np.: marmoladki - wyrób w swoim składzie zawiera witaminę C i pektyny, ma słodko-kwaśny smak,*
- *sformułować wnioski dotyczące realizacji zadania pod kątem jakości wykonanej pracy oraz jakości zastosowanych surowców, np.: wysoką jakość wyrobu uzyskano dzięki odpowiedniemu namiarowaniu surowców, właściwemu prowadzeniu procesu technologicznego (marmoladki nie wchłaniają wody, nie lepia się).*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *uzasadnienie sposobu wykonania określonego półproduktu,*
- *dokonanie oceny jakości wykonanego półproduktu z uwzględnieniem walorów odżywczych i smakowych,*
- *sformułowanie wniosków dotyczących realizacji zadania pod kątem jakości wykonanej pracy oraz jakości zastosowanych surowców.*

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem:

2. Wytwarzanie określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania,
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi,
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

czyli:

- zapisać czynności związane z wykonaniem zadania,
- sporządzić wykaz niezbędnych surowców i materiałów,
- sporządzić wykaz niezbędnego sprzętu kontrolno – pomiarowego,
- sporządzić wykaz niezbędnych narzędzi,
- wykonać niezbędne obliczenia, dotyczące wytwarzania określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego, np.: ilości surowców (mąki, cukru).

Egzaminatorzy będą oceniać:

- sporządzenie planu działania, w szczególności zapisanie czynności w kolejności technologicznej,
- sporządzenie wykazu niezbędnych surowców i materiałów,
- sporządzenie wykazu niezbędnego sprzętu kontrolno – pomiarowego,
- sporządzenie wykazu niezbędnych narzędzi,
- obliczenie ilości surowców niezbędnych do wytwarzania określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego.

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu,
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

czyli:

- dobrać właściwe środki ochrony indywidualnej do wykonywanych prac,
- zgromadzić na stanowisku surowce niezbędne do wytwarzania określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego,
- zgromadzić na stanowisku niezbędne narzędzia, urządzenia i sprzęt,
- rozmieścić na stanowisku potrzebne surowce i sprawdzić ich jakość,
- rozmieścić na stanowisku narzędzia, urządzenia i sprzęt,
- sprawdzić pod względem technicznym stan narzędzi, urządzeń i sprzętu.

Egzaminatorzy będą oceniać:

- dobór właściwych środków ochrony indywidualnej do wykonywanych prac,
- zgromadzenie na stanowisku surowców niezbędnych do wytwarzania określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego,
- zgromadzenie na stanowisku niezbędnych narzędzi, urządzeń i sprzętu,
- rozmieszczenie na stanowisku potrzebnych surowców i sprawdzenie ich jakości,

- *rozmieszczenie na stanowisku narzędzi, urządzeń i sprzętu,*
- *sprawdzenie pod względem technicznym stanu narzędzi, urządzeń i sprzętu.*

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:

3.2. Wytwarzanie określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego:

- 3.2.1. pobrać i odważyć surowce potrzebne do wykonania zadania,**
- 3.2.2. przygotować maszyny i urządzenia oraz drobny sprzęt,**
- 3.2.3. łączyć surowce i przestrzegać parametrów procesu technologicznego,**
- 3.2.4. formować wyroby,**
- 3.2.5. prowadzić proces wypieku,**
- 3.2.6. dekorować wyrób gotowy,**
- 3.2.7. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.**

czyli:

- *pobrać i odważyć surowce potrzebne do wykonania zadania, np.: mąkę, margarynę,*
- *przygotować maszyny i urządzenia oraz drobny sprzęt, np.: ubijarkę, blachy, worek cukierniczy, zdobniki, garnek, kuchenkę gazową,*
- *łączyć surowce i przestrzegać parametrów procesu technologicznego, np.: napowietrzać margarynę, w trakcie napowietrzania dodać cukier,*
- *formować wyroby, np.: przy pomocy worka cukierniczego i zdobnika karbowanego formować korpusy,*
- *prowadzić proces wypieku, np.: piec w temperaturze 200 – 220°C,*
- *dekorować wyrób gotowy, np.: wykończyć polewą czekoladową,*
- *uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady, np.: usunąć papier z blachy, zmieść okruchy i przesiać.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *pobranie i odważenie surowców potrzebnych do wykonania zadania,*
- *przygotowanie maszyn i urządzeń oraz drobnego sprzętu,*
- *łączenie surowców i przestrzeganie parametrów procesu technologicznego,*
- *formowanie wyrobu,*
- *prowadzenie procesu wypieku,*
- *dekorowanie wyrobu gotowego,*
- *uporządkowanie stanowiska pracy, oczyszczenie narzędzi i sprzętu, rozliczenie materiałów, zagospodarowanie odpadów,*
- *przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.*

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania,

4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

czyli:

- *uzasadnić sposób wykonania określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego, np.: ciasto biszkoptowo – tłuszczowe sporządzone metodą na zimno jest kruche, a dodatek cukru zapewnia właściwą kruchość i zachowanie kształtu,*
- *ocenić jakość wykonanego półproduktu z uwzględnieniem walorów odżywczych i smakowych, np.: wyroby z ciasta biszkoptowo – tłuszczowego zawierają dużo składników odżywczych, a ponadto zdobione polewą czekoladową zapewniają wysoką jakość i mają estetyczny wygląd,*
- *sformułować wnioski dotyczące realizacji zadania pod kątem jakości wykonanej pracy oraz jakości zastosowanych surowców, np.: dobór mąki zapewnił dobrą jakość określonego wyrobu.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *uzasadnienie sposobu wykonania określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego,*
- *dokonywanie oceny jakości wykonanego wyrobu z uwzględnieniem walorów odżywczych i smakowych,*
- *sformułowanie wniosków dotyczących realizacji zadania pod kątem jakości wykonanej pracy oraz jakości zastosowanych surowców.*

III. 3. Przykład zadania praktycznego do tematu:

1. Przygotowanie określonego półproduktu do formowania wskazanego sortymentu cukierków.

Wykonaj 2 kg marmoladek z przecieru jabłkowego.

Surowce i półprodukty niezbędne do wykonania zadania, zgodnie z załączonym poniżej, **NORMATYWEM SUROWCOWYM** masz już odważone i przygotowane na tacy, z wyjątkiem cukru. Oblicz, posługując się **NORMATYWEM SUROWCOWYM**, ilość cukru potrzebną do przygotowania 2 kg marmoladek.

Pamiętaj! W **NORMATYWIE SUROWCOWYM** określony jest również sposób wykonania marmoladek – wykonaj marmoladki zgodnie z nim.

Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa podczas gotowania masy. Używaj sprzętu i narzędzi zgodnie z ich przeznaczeniem. Zadanie masz wykonać w czasie 180 minut. Dbaj o czystość na stanowisku pracy.

NORMATYW SUROWCOWY na 1 kilogram marmoladek

- przecier jabłkowy - 780g,
- cukier – 748,5g,
- syrop ziemniaczany – 9,3g,
- kwas cytrynowy – 1,25g,
- esencja - 0,12g,
- barwniki - 0,50g.

Sposób wykonania:

1. Do garnka włóż przecier jabłkowy.
2. Dodaj cukier i gotuj w otwartym garnku w temperaturze 104°C, aż do uzyskania odpowiedniej zawartości wody (ok.35%), określonej na podstawie próby żelowania małej ilości masy na zimnej płytce porcelanowej.
3. Dodaj substancje smakowo – zapachowe.
4. Po dodaniu substancji smakowo – zapachowych masę dobrze i szybko wymieszaj.
5. Wylej za pomocą lejka do form ze stali nierdzewnej.
6. Pozostaw do zastygnięcia na 15-20 minut.
7. Wyjmij marmoladki widelczykami.
8. Oceń jakość wytworzonego półproduktu.

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie:

1. Przeanalizuj dokładnie treść zadania. Zapoznaj się z **NORMATYWEM SUROWCOWYM** na 1 kg marmoladek. Przypomnij sposób wykonania.
2. Zapisz w formularzu **PLAN DZIAŁANIA**:
 - a) czynności prowadzące do wykonania marmoladek z przecieru jabłkowego z uwzględnieniem ich kolejności,
 - b) wykaz sprzętu niezbędnego do wykonania zadania,
 - c) wykaz sprzętu kontrolno-pomiarowego potrzebnego do wykonania zadania,
 - d) obliczenia dotyczące ilości cukru potrzebnego do przygotowania 2 kg marmoladek.
3. Przystąp do zorganizowania stanowiska pracy: zgromadź i rozmieść na stanowisku pracy materiały i sprzęt niezbędny do wykonania zadania.
4. Sprawdź stan techniczny sprzętu.
5. Dobierz środki ochrony indywidualnej.
6. Wykonaj zaplanowane czynności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej.
7. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy, oczyść sprzęt.
8. Sprawdź jakość wykonanej pracy.
9. Zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji.
10. Zaprezentuj sposób wykonania marmoladek i oceń ich jakość (*walory odżywcze, smakowe*).

PLAN DZIAŁANIA (PRZYKŁAD)

Zapisz zaplanowane czynności związane z przygotowaniem marmoladek:

1. Namiarowanie surowców
2. Gotowanie masy marmoladkowej
3. Zelowanie

Sporządź wykaz:

- sprzętu potrzebnego do wykonania marmoladek:

garnek warzelny, sito, łopatkę, łyżki,
mieszadła rączne, formy porcelanowe,
łajek, wiaderka, tace siatkowe

- sprzętu kontrolno – pomiarowego potrzebnego do wykonania marmoladek:

- termometr

- waga

Miejsce na obliczenia, dotyczące ilości cukru potrzebnego do sporządzenia 2kg marmoladek:

Obliczam ilość cukru potrzebnego do sporządzenia 2 kg marmoladek

74,85g - ilość cukru na 1 kg marmoladek

$$\begin{array}{r}
 74,85 \text{ g} \\
 \times \quad 2 \\
 \hline
 149,70 \text{ g}
 \end{array}$$

- ilość cukru na 2 kg marmoladek

Kryteria poprawnego wykonania zadania

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- zapiszesz w formularzu czynności związane z przygotowaniem marmoladek:
 - *namiarowanie surowców,*
 - *gotowanie masy marmoladkowej,*
 - *żelowanie,*
- wymienisz sprzęt potrzebny do wykonania marmoladek:
 - *garnek warzelny,*
 - *sita,*
 - *łopatki,*
 - *łyżki,*
 - *mieszadło ręczne,*
 - *formy porcelanowe lub ze stali nierdzewnej, talerzyk porcelanowy,*
 - *lejek,*
 - *widelczyki,*
 - *tace siatkowe,*
- wymienisz sprzęt kontrolno-pomiarowy potrzebny do wykonania zadania:
 - *termometr,*
 - *waga,*
- obliczysz ilość cukru potrzebnego do sporządzenia 2 kg marmoladek.

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- zgromadzisz na stanowisku surowce potrzebne do wykonania marmoladek z przecieru jabłkowego i sprawdzisz ich jakość: *cukier, przecier jabłkowy, syrop ziemniaczany, kwas cytrynowy, esencje, barwniki,*
- zgromadzisz na stanowisku: *termometr, garnek warzelny, mieszadło, sita, formy ceramiczne lub ze stali nierdzewnej, lejek, widelczyki, talerzyk porcelanowy, tace siatkowe, łyżki, łopatki,*
- sprawdzisz i przygotujesz do pracy: *wagę,*
- dobierzesz środki ochrony indywidualnej: *łapki, czysty fartuch lub spodnie i bluzę, nakrycie głowy, obuwie przeciwślizgowe,*
- przygotujesz zmywak do mycia naczyń i sprzętu, ściereczkę do wycierania.

Przed przystąpieniem do pracy nie zapomnij o umyciu rąk.

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- *odważysz 149,70g cukru,*
- *w pierwszej kolejności będziesz gotował przecier jabłkowy w kotle warzelnym,*
- *następnie dodasz cukier,*
- *określisz zawartość wody (skorzystasz ze sposobu opadania masy na podstawie próby żelowania małej ilości masy na zimnej płytce porcelanowej),*
- *przed zakończeniem gotowania dodasz syrop ziemniaczany,*
- *doprawisz masę marmoladkową barwnikiem, esencją rumową lub arakową,*

- *masę marmoladkową nalejesz do form za pomocą lejka,*
- *pozostawisz do żelowania na 15-20 minut,*
- *wyjmiesz marmoladki specjalnymi widelczykami,*
- *sprawdzisz jakość wykonanych marmoladek,*
- *utrzymasz ład i porządek w trakcie i po wykonaniu zadania (brudne naczynia i sprzęt odkładasz do zlewozmywaka, zmywasz je),*
- *zakończysz zadanie w ciągu 240 minut,*
- *pracujesz z zachowaniem zasad higieny pracy, tzn.: masz czyste ręce i paznokcie, do próbowania używasz oddzielnego naczynia i łyżki, które po każdorazowym użyciu myjesz,*
- *stosujesz zasady bezpieczeństwa, tzn.: używasz rękawic termicznych, z urządzeń elektrycznych korzystasz zgodnie z instrukcją, nie dotykasz ich mokrymi rękoma, wielkość płomienia w kuchence gazowej dostosujesz do wielkości naczynia, gaz włączasz tylko wtedy, gdy go używasz,*
- *uporządkujesz stanowisko pracy, tzn.: oczyścisz sprzęt, pozmywasz naczynia, odstawisz je na miejsce przechowywania.*

Zaprezentowanie efektu wykonanego zadania jest poprawne, jeśli:

- *uzasadnisz sposób wykonania określonego półproduktu, np.: wyjaśnisz, iż zastosowana technika wykonania miała wpływ na efekt końcowy określonego półproduktu,*
- *ocenisz marmoladki z uwzględnieniem ich walorów odżywczych i smakowych, np.: marmoladki - zawierają w swoim składzie witaminę C i pektyny, mają słodko-kwaśny smak,*
- *sformułujesz wnioski dotyczące realizacji zadania pod kątem jakości przygotowanego półproduktu oraz jakości zastosowanych surowców, np.: (marmoladki nie wchłaniają wody, nie lepią się), wysoką jakość marmoladek uzyskano dzięki odpowiedniemu namiarowaniu surowców, właściwemu prowadzeniu procesu technologicznego.*

III. 4. Przykład zadania praktycznego do tematu:

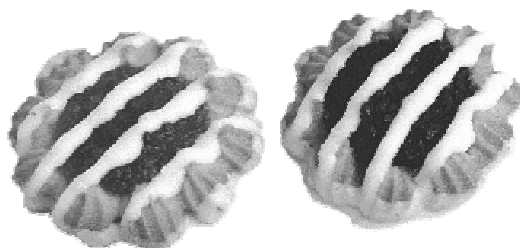
2. Wytwarzanie określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego.

Wykonaj 1 kilogram ciastek karbowanych.

Surowce i półprodukty niezbędne do wykonania zadania, zgodnie z załączonym poniżej, **NORMATYWEM SUROWCOWYM**, masz odważone i przygotowane na tacy z wyjątkiem mąki. Dobierz typ i oblicz, posługując się **NORMATYWEM SUROWCOWYM**, ilość mąki niezbędnej do wykonania 1 kg ciastek karbowanych.

Pamiętaj! W **NORMATYWIE SUROWCOWYM** określony jest również sposób wykonania ciastek – wykonaj ciastka zgodnie z nim.

Przestrzegaj zasad higieny pracy podczas przygotowywania ciasta. Używaj sprzętu i narzędzi zgodnie z ich przeznaczeniem. Pamiętaj, że mąkę należy przesiać, a jaja przed wybijaniem na spodek - wyparzyć. Zadanie masz wykonać w ciągu 180 minut. Dbaj o czystość na stanowisku pracy.



Ciastka karbowane – wyrób końcowy

NORMATYW SUROWCOWY na 100g ciastek karbowanych:

- mąka pszenna - 58g,
- cukier - 20g,
- jaja - 15g,
- margaryna - 39g.

Sposób wykonania:

- Napowietrz margarynę.
- W trakcie napowietrzania dodawaj cukier.
- Niewielkimi porcjami dodawaj jaja.
- Dobrze napowietrzoną masę mieszaj z mąką do momentu otrzymania ciasta o jednolitej konsystencji.
- Sporządzone ciasto wyciśnij przy pomocy woreczka zakończonych okrągłym, karbowanym zdobnikiem na blachy wyłożone papierem.
- Uformowane korpusy wypiekaj w piekarniku w temperaturze 200-220°C.
- Wystudź upieczone ciastka.
- Po ostudzeniu zdejmij korpusy z papieru i napełnij je marmoladą lub kremem.
- Ciastka możesz wykończyć polewą czekoladową.

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie:

1. Przeanalizuj dokładnie treść zadania. Zapoznaj się z **NORMATYWEM SUROWCOWYM** na 100 gram ciastek karbowanych. Przypomnij sposób wykonania.
2. Zapisz w formularzu **PLAN DZIAŁANIA**:
 - a) czynności prowadzące do wykonania ciastek karbowanych z uwzględnieniem ich kolejności,
 - b) wykaz niezbędnych urządzeń i sprzętu do wykonania zadania,
 - c) obliczenia dotyczące ilości mąki potrzebnej do przygotowania 1 kilograma ciastek karbowanych.
3. Przystąp do zorganizowania stanowiska pracy: zgromadź i rozmieść na stanowisku pracy sprzęt niezbędny do wykonania zadania.
4. Sprawdź stan techniczny urządzeń i sprzętu.
5. Dobierz środki ochrony indywidualnej.
6. Wykonaj zaplanowane czynności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej.
7. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy, oczyść narzędzia i sprzęt.
8. Sprawdź jakość wykonanej pracy.
9. Zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji.
10. Zaprezentuj sposób wykonania ciastek karbowanych i oceń ich jakość (*walory odżywcze, smakowe*).

PLAN DZIAŁANIA (PRZYKŁAD)

Zapisz zaplanowane czynności związane z wytworzeniem ciastek karbowanych:

1. Namianowanie surowców
2. Sporządzenie ciasta
3. Formowanie ciasta
4. Wypiek ciastek
5. Zdobienie ciastek

Sporządź wykaz:

- urządzeń:
 - ubijarka
- sprzętu niezbędnego do wykonania zadania:
 - sito, wanek cukiermiczy ze zdobnikiem karbowanym, łopatką, blacha, nanielek do rozpuszczenia polewy
- sprzętu kontrolno – pomiarowego niezbędnego do wykonania zadania:
 - waga

Miejsce na obliczenia, dotyczące ilości mąki potrzebnej do przygotowania 1 kilograma ciastek karbowanych:

$1 \text{ kg} = 1000 \text{ g}$
 Obliczam ilość mąki potrzebnej do sporządzenia 1 kg ciastek karbowanych, wiedząc, że na 100 g ciastek karbowanych potrzeba 58 g mąki
 $58 \text{ g} \cdot 10 = 580 \text{ g}$ - ilość mąki

Kryteria poprawnego wykonania zadania:

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- zapiszesz w formularzu czynności związane z wytworzeniem ciastek karbowanych:
 - *namiarowanie surowców,*
 - *sporządzenie ciasta,*
 - *formowanie ciasta,*
 - *wypiek ciastek,*
 - *zdobienie ciastek.*
- sporządzisz wykaz urządzeń:
 - *ubijarka,*
- sporządzisz wykaz sprzętu niezbędnego do wykonania zadania:
 - *sito,*
 - *worek cukierniczy ze zdobnikiem karbowanym,*
 - *łopatka,*
 - *blacha,*
 - *rondelki do rozpuszczenia polewy,*
- sporządzisz wykaz sprzętu kontrolno-pomiarowego:
 - *waga,*
- obliczysz ilość mąki potrzebnej do przygotowania 1 kilograma ciastek karbowanych.

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- zgromadzisz surowce na stanowisku pracy i sprawdzisz ich jakość: *mąkę pszenną typ 650, cukier, jaja, margarynę,*
- zgromadzisz sprzęt: *sito, worek cukierniczy ze zdobnikami, łopatki, blachy wyłożysz papierem,*
- sprawdzisz i przygotujesz do pracy: *wagę, ubijarkę, piekarnik,*
- dobierzesz środki ochrony indywidualnej: *czysty fartuch lub spodnie i bluzę, nakrycie głowy, obuwiu przeciwślizgowe, rękawice termiczne,*
- przygotujesz zmywak do mycia naczyń i ściereczkę do wycierania,

Przed przystąpieniem do pracy pamiętaj o umyciu rąk.

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- *odważysz 580g mąki,*
- *napowietrzysz margarynę,*
- *dodasz cukier w trakcie napowietrzania,*
- *w trakcie napowietrzania będziesz dodawał niewielkimi porcjami jaja,*
- *tak otrzymaną masę wymieszasz z przesianą mąką,*
- *z otrzymanego ciasta uformujesz korpusy,*
- *upieczesz je w piecu w temperaturze 200-220°C,*
- *upieczone korpusy ostudzisz,*
- *po ostudzeniu napelnisz je marmoladą lub kremem,*

- *ciastka możesz wykończyć polewą czekoladową,*
- *dokonasz oceny organoleptycznej ciastek,*
- *ciastka ułożysz na talerzu do ciasta wyłożonym serwetką,*
- *utrzymasz ład i porządek w trakcie i po wykonaniu zadania (brudne naczynia i sprzęt odkładasz do zlewozmywaka, zmywasz je),*
- *zakończysz zadanie w ustalonym czasie,*
- *pracujesz z zachowaniem zasad higieny pracy: myjesz ręce, masz czyste paznokcie, ochraniaś włosy, nie oblizujesz naczyń i łopatek,*
- *stosujesz zasady bezpieczeństwa, tzn.: używasz rękawic termicznych, z urządzeń elektrycznych korzystasz zgodnie z instrukcją, nie dotykasz ich mokrymi rękoma, gaz włączasz tylko wtedy, kiedy go potrzebujesz,*
- *uporządkujesz stanowisko pracy, tzn.: oczyścisz sprzęt, pozmywasz naczynia, odstawisz je na miejsce przechowywania.*

Zaprezentowanie efektu wykonanego zadania jest poprawne, jeśli:

- *uzasadnisz sposób wykonania ciastek karbowanych, np.: wyjaśnisz, iż zastosowana technika wykonania miała wpływ na efekt końcowy tego wyrobu,*
- *ocenisz wyrób z uwzględnieniem walorów odżywczych i smakowych, np.: dostarczają węglowodanów, są wysokoenergetyczne, pobudzają apetyt,*
- *sformułujesz wnioski dotyczące realizacji zadania pod kątem jakości przygotowanego wyrobu oraz jakości zastosowanych surowców, np.: wysoką jakość ciastek karbowanych uzyskano dzięki odpowiedniemu namiarowaniu surowców, ich jakości, właściwemu prowadzeniu procesu technologicznego.*

IV. ZAŁĄCZNIKI

IV. 1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu

Zawód: **cukiernik**

symbol cyfrowy: **741[01]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

- 1.1. rozróżniać surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
- 1.2. określać przydatność surowców do produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich na podstawie oceny organoleptycznej;
- 1.3. wskazywać warunki przechowywania surowców do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
- 1.4. rozróżniać półprodukty, wyroby cukiernicze i ciastkarskie;
- 1.5. rozróżniać etapy procesu produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
- 1.6. rozróżniać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
- 1.7. rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów cukierniczych i ciastkarskich;
- 1.8. stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla branży cukierniczej, dotyczące surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych, maszyn i urządzeń, drobnego sprzętu pomocniczego oraz materiałów stosowanych w budowie maszyn i urządzeń;
- 1.9. korzystać z receptur, normy zużycia opakowań, informacji zawartych w instrukcjach technologicznych wytwarzania półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych;
- 1.10. rozróżniać technologie i urządzenia do sporządzania półproduktów i wyrobów gotowych określonego sortymentu.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. dobierać surowce, maszyny i urządzenia do produkcji określonego asortymentu wyrobów;
- 2.2. dobierać warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- 2.3. obliczać ilość surowców potrzebnych do wyprodukowania określonej ilości półproduktu i wyrobu cukierniczego i ciastkarskiego oraz ilość opakowań;
- 2.4. dobierać metody produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
- 2.5. ustalać kolejność operacji i procesów technologicznych;
- 2.6. dobierać narzędzia i techniki pomiarowe do określania temperatury, masy i objętości, wilgotności, ciśnienia;
- 2.7. interpretować wyniki pomiarów jakości surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych oraz ciastkarskich;
- 2.8. przeprowadzać kalkulację cenową wyrobu gotowego cukierniczego i ciastkarskiego;
- 2.9. rozliczać zużycie surowców;
- 2.10. dobierać surowce, maszyny i urządzenia do produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
- 2.11. dobierać technikę wykańczania wyrobów gotowych;
- 2.12. wykonywać obliczenia wartości energetycznej wyrobów cukierniczych i ciastkarskich.

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

- 3.1. wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów cukierniczych i ciastkarskich;
- 3.2. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej obowiązujące w zakładach cukierniczych i ciastkarskich;
- 3.3. dobierać środki ochrony osobistej stosowane w produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
- 3.4. wskazywać zagrożenia występujące podczas obsługi maszyn, urządzeń i narzędzi do wytwarzania wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
- 3.5. wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w wypadku przy pracy.

Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

- 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
- 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematami:

1. Przygotowanie określonego półproduktu do formowania wskazanego sortymentu cukierków.
2. Wytwarzanie określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania;
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematami:

3.1. Przygotowanie określonego półproduktu do formowania wskazanego sortymentu cukierków:

- 3.1.1. przygotować maszyny i urządzenia do pracy;
- 3.1.2. pobrać, odmierzyć i dozować surowce;
- 3.1.3. gotować półprodukty i odczytywać wskazania urządzeń kontrolno-pomiarowych i interpretować wyniki;
- 3.1.4. chłodzić i doprawiać półprodukty substancjami dodatkowymi na stołach zimnych;
- 3.1.5. przygotować półprodukty do formowania wybranego sortymentu cukierków przy użyciu wybranego urządzenia;
- 3.1.6. dokonać oceny jakości wytworzonego półproduktu;
- 3.1.7. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.

3.2. Wytwarzanie określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego:

- 3.2.1. pobrać i odważyć surowce potrzebne do wykonania zadania;
- 3.2.2. przygotować maszyny i urządzenia oraz drobny sprzęt;
- 3.2.3. łączyć surowce i przestrzegać parametrów procesu technologicznego;
- 3.2.4. formować wyroby;
- 3.2.5. prowadzić proces wypieku;
- 3.2.6. dekorować wyrób gotowy;
- 3.2.7. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

- 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
- 4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematami:

1. Przygotowanie określonego półproduktu do formowania wskazanego sortymentu cukierków

Pomieszczenie do produkcji wyrobów karmelarskich. Maszyny i urządzenia: aparat wyparny, zagniatarka, stół chłodzący. Sprzęt i urządzenia: sita o różnej średnicy oczek, wagi, cylindry miarowe, przeciągarka. Surowce: cukier, woda, syrop ziemniaczany zgodnie z warunkami zadania. Materiały pomocnicze: receptury. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

2. Wytwarzanie określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego

Pomieszczenie do produkcji ciast. Maszyny i urządzenia: stół roboczy, piec, miesiarko-ubijarka, lodówka, kuchnia gazowa. Narzędzia i sprzęt pomocniczy: waga, sita, tasaki, noże, formy, wycinaki, wałki, różgi, miski, skrobki, pędzle, garnki, tace, tulejki, worki. Materiały: papier, papilotki, serwetki. Surowce: mąka, margaryna, jaja, mleko, woda, środki spulchniające, substancje smakowo-zapachowe. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

IV. 2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego

Zawód:

Symbol cyfrowy zawodu:

Wersja arkusza:

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

ETAP PISEMNY

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera .. stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której:
 - wpisz odczytany z arkusza egzaminacyjnego symbol cyfrowy zawodu,
 - odczytaj z arkusza egzaminacyjnego oznaczenie wersji arkusza (X, Y, Z, U lub W) i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą,
 - wpisz swój numer PESEL i zakoduj go,
 - wpisz swoją datę urodzenia.
3. Arkusz egzaminacyjny składa się z dwóch części. Część I zawiera 50 zadań, część II 20 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie uzyskasz **1 punkt**.
5. Aby zdać etap pisemny egzaminu musisz uzyskać co najmniej 25 punktów z części I i co najmniej 10 punktów z części II.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Dla każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krater na KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np. gdy wybrałeś odpowiedź "A":

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za prawdziwą np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji – **Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

Powodzenia!

**CZERWIEC
2005**

**Czas trwania
egzaminu
120 minut**

**Liczba punktów
do uzyskania:
z części I – 50 pkt.
z części II – 20 pkt.**

IV. 3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego

Symbol cyfrowy zawodu []

Wersja arkusza X Y Z U W

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D
6	A	B	C	D
7	A	B	C	D
8	A	B	C	D
9	A	B	C	D
10	A	B	C	D
11	A	B	C	D
12	A	B	C	D
13	A	B	C	D
14	A	B	C	D
15	A	B	C	D
16	A	B	C	D
17	A	B	C	D
18	A	B	C	D
19	A	B	C	D
20	A	B	C	D
21	A	B	C	D
22	A	B	C	D
23	A	B	C	D
24	A	B	C	D
25	A	B	C	D

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
26	A	B	C	D
27	A	B	C	D
28	A	B	C	D
29	A	B	C	D
30	A	B	C	D
31	A	B	C	D
32	A	B	C	D
33	A	B	C	D
34	A	B	C	D
35	A	B	C	D
36	A	B	C	D
37	A	B	C	D
38	A	B	C	D
39	A	B	C	D
40	A	B	C	D
41	A	B	C	D
42	A	B	C	D
43	A	B	C	D
44	A	B	C	D
45	A	B	C	D
46	A	B	C	D
47	A	B	C	D
48	A	B	C	D
49	A	B	C	D
50	A	B	C	D

PESEL

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

Data urodzenia zdającego

dzień miesiąc rok

Nr zad.	Odpowiedzi cz II			
51	A	B	C	D
52	A	B	C	D
53	A	B	C	D
54	A	B	C	D
55	A	B	C	D
56	A	B	C	D
57	A	B	C	D
58	A	B	C	D
59	A	B	C	D
60	A	B	C	D
61	A	B	C	D
62	A	B	C	D
63	A	B	C	D
64	A	B	C	D
65	A	B	C	D
66	A	B	C	D
67	A	B	C	D
68	A	B	C	D
69	A	B	C	D
70	A	B	C	D

Miejsce na naklejkę z kodem ośrodka

IV. 4. Przykład informacji do etapu praktycznego

Zawód:

Symbol cyfrowy zawodu:

Oznaczenie tematu:

Oznaczenie zadania:

WPISUJE ZDAJĄCY

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PESEL

Data urodzenia

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

dzień miesiąc rok

--	--

Numer stanowiska
egzaminacyjnego

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

ETAP PRAKTYCZNY

CZERWIEC
2005

Informacja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera .. strony. Ewentualne braki stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego.
2. Na arkuszu egzaminacyjnym i PLANIE DZIAŁANIA wpisz swój numer ewidencyjny PESEL, datę urodzenia i numer stanowiska egzaminacyjnego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, instrukcją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym i jego wyposażeniem. Masz na to – **20 minut**. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Po upływie tego czasu przystępujesz do egzaminu.
5. Przewodniczący zapisze w widocznym dla Ciebie miejscu godzinę rozpoczęcia i godzinę zakończenia egzaminu.

Czas trwania
egzaminu
180 minut

Liczba
punktów do
uzyskania
....

Pamiętaj, że podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego jesteś oceniany przez zespół egzaminatorów, którzy obserwują wykonywane przez Ciebie czynności i nie będą udzielać Ci żadnych wskazówek. Interwenują tylko w przypadku naruszenia przez Ciebie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i mogą w takim przypadku przerwać egzamin.

Powodzenia!

