

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2014**  
**KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie arkusza: **T.04-01-14.05**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Numer zadania: **01**

*Wypełnia egzaminator*

Kod egzaminatora

Data egzaminu

*Dzień      Miesiąc      Rok*

Zmiana

Numer <i>PESEL</i> zdającego*										Numer stanowiska	

\* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Numer stanowiska						

<b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b>							<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>					
<b>Rezultat 1. (pośredni) – Ciasto na babeczki</b>												
<b>Uwaga, ocenić po zgłoszeniu przez zdającego</b>												
1	jednolita, gładka masa bez grudek											
2	ciasto rozłożone równomiernie do wszystkich foremek											
3	ciasto nie wycieka poza foremki											
<b>Rezultat 2 – Babeczki Motylki z kremem Russel</b>												
1	ilość sztuk – 12											
2	babeczki o zbliżonej wielkości											
3	ciasto – upieczone, wyrosnięte bez przypalonych brzegów											
4	krem – jasnokremowy o jednolitej konsystencji											
<b>Rezultat 3 – Sposób uformowania i udekorowania babeczek</b>												
1	formowanie – ścięte wierzchy babeczek przecięte równo na pół, lekko wciśnięte na krem pod kątem, tworząc rozwinięte skrzydła											
2	dekoracja – równomierne posypanie cukrem pudrem											
<b>Rezultat 4 – Wypełniony formularz oceny organoleptycznej babeczek</b>												
1	oceniona struktura ciasta zgodna ze stanem faktycznym											
2	oceniona struktura kremu zgodna ze stanem faktycznym											
3	oceniony smak babeczek zgodny ze stanem faktycznym											

Numer stanowiska						

<b>Przebieg wykonania zadania</b>							
1	Bezpieczna obsługa procesu wypieku – zdający pracował w rękawicach termoodpornych przy obsłudze pieca						
2	Przestrzeganie zasad higieny produkcji – zdający mył naczynia i drobny sprzęt bezpośrednio po zakończeniu produkcji						
3	Zgodność z technologią cukierniczą – zdający przed użyciem sprawdzał świeżość jaj						
4	Zgodność z technologią cukierniczą – zdający przed dodaniem mąki przesiał ją						