

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.04-01-14.08**

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił*

Rezultat 1. Wypieczone ciasto kruche (Egzaminator ocenia rezultat po zgłoszeniu gotowości przez zdającego i wydaniu dyspozycji przez Przewodniczącą ZNCP)

1	Ciasto ma strukturę jednorodną (bez śladów mąki i bez pęcherzy).						
2	Ciasto ma barwę złocistą na całej powierzchni.						
3	Przed wypiekiem ciasto zostało nakłute (widoczne ślady nakłucia wykonane przed pieczeniem).						
4	Ciasto ma jednakową grubość.						

Rezultat 2. Przygotowana masa makowa

1	Masa jest jednolita (składniki równo wymieszane).						
2	Masa nie jest twarda, pulchna.						
3	Masa ma smak i zapach charakterystyczny, migdałowy, o umiarkowanym nasileniu.						
4	Masa ma drobnoziarnistą strukturę.						
5	Bakalie w masie są równomiernie rozłożone.						

Rezultat 3. Upieczony makowiec

1	Makowiec jest okrągły.						
2	Makowiec ma kratkę z pasków wykonanych z ciasta kruchego.						
3	Makowiec jest równomiernie wypieczony, nieprzypalony.						
4	Makowiec jest równomiernie posypany cukrem pudrem.						
5	Marmolada w makowcu rozłożona równomiernie.						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Wykonanie ciasta kruchego zgodnie z technologią produkcji

1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
2	Zdający przesiał mąkę pszenną.						
3	Zdający sprawdził jakość jaj – pojedynczo wybił jaja i ocenił ich świeżość.						
4	Zdający schłodził ciasto.						
5	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku pracy – na bieżąco mył naczynia i sprzęt.						
6	Zdający nastawił piec na temperaturę 180-200°C.						
7	Stosował rękawice termoodporne przy obsłudze pieca.						

Przebieg 2. Wykonanie makowca w tortownicy zgodnie z technologią produkcji

1	Zdający sparzył, odsączył rodzynki i dodał do masy makowej.						
2	Zdający ubił pianę z 5 białek i dodał do masy makowej.						
3	Zdający wykonał paski z ciasta kruchego za pomocą noża lub radełka karbowanego.						
4	Zdający posmarował powierzchnię makowca rozmieszonym jajem.						
5	Zdający zakręcał wodę, gdy z niej nie korzystał.						
6	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis