

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **T.04-01-15.05**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**
 Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

 Kod ośrodka –

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

 Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

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

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Ciastka kokosanki**

1	Jednolitość partii wyrobu: kształt okrągły, jednolita wielkość								
2	Wygląd zewnętrzny: równomierne karby, kolor złocisty, nie są przypalone								
3	Struktura miękiszu: delikatnie porowata, bez oznak zakalca								
4	Smak i zapach: typowy dla kokosanek								

Rezultat 2. receptura na 1000 g ciastek kokosanek

1	Wpisane – Razem: 1505 g								
2	Wpisane – Straty: 505 g								
3	Wpisana – Wydajność: 1000 g								

Przebieg 1. Przygotowanie surowców

Zdający:

1	Pracował w ubraniu czystym i kompletnym: fartuch/bluza biała, spodnie, czepek/siatka na włosy								
2	Wybił jaja do naczynia								
3	Przesiał mąkę do miski								
4	Dodał do mąki proszek do pieczenia								
5	Wsypał do misy miksera wiórki kokosowe, cukier i całe jaja								

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Wykonanie ciastek kokosanek

Zdający:

1	Dobrał mieszadło do gęstej masy kokosowej						
2	Ubił wszystkie składniki do jednolitej masy						
3	Obsługiwał zgodnie z instrukcją obsługi mikser/ubijaczkę cukierniczą						
4	Mieszał krótko masę z mąką i proszkiem do pieczenia						
5	Wyłożył pergaminem blachy						
6	Uformował okrągłe ciastka za pomocą worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem						
7	Obsuszył ciastka przez ok. 30 minut						
8	Prowadził wypiek w temperaturze 180°C						
9	Prowadził wypiek przez 10÷20 minut						
10	Uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis