



**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

**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.04-01-15.01**

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: Pierniczki z glazurą białkową**

1	Barwa: jasnobrązowa, jednolita w całej partii						
2	Kształt: jednolita wielkość w całej partii, zachowany kształt serduszek, niepowyginane						
3	Struktura: wyroby miękkie, drobnoporowate, bez widocznych większych porów						
4	Smak i zapach: wyraźnie korzenny						
5	Dekoracja: cała powierzchnia górna pierniczków pokryta jednorodną glazurą bez grudek						

**Rezultat 2: „Tabela surowców do sporządzenia glazury”**

1	Zapisana waga 2 białek						
2	Wpisana obliczona ilość cukru pudru do sporządzenia glazury adekwatna do wag białek (200 g cukru pudru na 70 g białek lub inna adekwatna)						

**Przebieg 1: wykonanie pierniczków z glazurą białkową**

1	Przesiał mąkę						
2	Rozpuścił margarynę i zagotował z miodem i cukrem						
3	Przesiał cukier puder						
4	Ubił białko z cukrem pudrem i aromatem na sztywną pianę						
5	Wyrobił ciasto ręcznie poprzez połączenie wszystkich składników i odstawił ciasto do chłodziarki do leżakowania						
6	Rozwałkował ciasto piernikowe do grubości ok. 0,5 cm						
7	Kształtował pierniczki za pomocą foremek						
8	Pracował w ubraniu czystym i kompletnym: fartuch/bluza biała, spodnie, czepek/siatka na włosy						

Numer stanowiska						

<b>Przebieg 2: Obsługa pieca i uporządkowanie stanowiska</b>						
1	Ustawił temperaturę pieca na 190°C					
2	Wypiekał pierniczki ok.10 minut.					
3	Używał rękawic ochronnych przy obsłudze pieca					
4	Uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania					

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*