

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.04-01-15.08**
 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 oceny*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił***Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce do wykonania 100 tartaletek z owocami – tabela 1****Obliczone i zapisane:**

1	Mąka pszenna – 1 600 g							
2	Margaryna – 800 g							
3	Cukier puder – 400 g							
4	Żółtka – 16 sztuk lub 320 g							
5	Białka – 4 sztuki lub 120 g							
6	Olej do smarowania foremek – 80 g							
7	Śmietanka – 2 000 g							
8	Cukier puder – 80 g							
9	Świeże owoce – 1 600 g							

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Tartaletki z owocami						
1	Jednolitość partii wyrobu: jednakowej wielkości i kształtu oraz jednakowo udekorowane (w partii występuje nie więcej niż 3 sztuki wyrobu różniące się od pozostałych)					
2	Wygląd zewnętrzny korpusów: wypieczone korpusy są koloru złotego, nie są przypalone					
3	Struktura korpusów: są kruche					
4	Smak i zapach: ciastka mają słodki, lekko maślany smak, a ubita śmietanka jest słodka; zapach typowy dla tartaletek z owocami świeżymi					
5	Konsystencja bitej śmietany: jest puszysta bez oznak zmaślenia (bez grudek masła i wydzielonej maślanki)					
6	Wygląd zewnętrzny tartaletek: dekoracja złożona jest z co najmniej dwóch rodzajów owoców ułożonych dekoracyjnie na wierzchu					
7	Liczba tartaletek na platerze: 20 sztuk					

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przebieg wykonania tartaletek z owocami

Zdający:

1	schłodził śmietankę w lodówce						
2	sprawił świeżość jaj						
3	oddzielił białka od żółtek						
4	przesiał mąkę do miski						
5	wyrobił jednorodne ciasto kruche						
6	umieścił wygniecione ciasto w chłodziarce						
7	rozwałkował ciasto do grubości ok. 0,3 cm						
8	wypiekał korpusy w piecu (temperatura wypieku: 190÷200°C; dla piekarnika z termoobiegiem 170÷180°C)						
9	owoce oczyścił, opłukał, usunął zbędne części i ewentualnie pokroił						
10	uporządkował stanowisko pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis