

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
 Oznaczenie arkusza: **T.04-01-16.08**  
 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							

<b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b>		<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>					
<b>Rezultat 1. Raport produkcji</b>							
1	wpisane: dzień, miesiąc, rok (data dowolna), zmiana (dowolna wpisana literą lub cyfrą), nazwa wyrobu gotowego – faworki						
2	wpisana waga razem surowców (bez tłuszczu do smażenia), obliczona na podstawie receptury: 670 g						
3	wpisana waga wyrobu gotowego w gramach – zgodna ze stanem faktycznym						
4	wpisany wynik obliczenia wydajności wyrażony w procentach jako stosunek masy surowców (razem bez tłuszczu) do masy uzyskanych faworków (zważony wyrób gotowy) – wynik adekwatny do danych						
5	wpisana rzeczywista temperatura smażenia						
<b>Rezultat 2. Faworki</b>							
1	wszystkie faworki oprószone są cukrem pudrem						
2	faworki mają zbliżony kształt i wielkość						
3	faworki nie są połamane						
4	gotowe wyroby są kruche						
5	wyroby są koloru złotego						
6	faworki nie są przypalone						
7	smak i zapach typowy dla wyrobów z ciasta zbijanego						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Przebieg przygotowania ciasta**

Zdający:

1	przesiał mąkę						
2	oddzielił żółtka od białka						
3	do mąki dodał same żółtka oraz śmietanę, spirytus i sól						
4	wyrobił ręcznie jednorodne ciasto						
5	owiniętą kulę ciasta pozostawił na stanowisku przez około 15 minut						
6	zbijał ciasto wałkiem około 10 minut						
7	schładzał ciasto w lodówce						
8	schładzał ciasto przez około 20 minut						

**Przebieg 2. Wykonanie faworków**

Zdający:

1	rozwałkował cieniutko ciasto i wykroił prostokąty o wymiarach 10 cm x 3 cm						
2	ponacinał w środku prostokąty i formował faworki						
3	sprawdził temperaturę oleju (frytury) do smażenia (160÷180°C)						
4	faworki wkładał na rozgrzany olej						
5	faworki smażył z obu stron						
6	odsączył nadmiar tłuszczu po usmażeniu faworek na ręczniku papierowym						
7	uporządkował stanowisko pracy po zakończonej pracy						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*