

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **T.04-01-17.01**
 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. Ciasto z owocami.

1	Wyporcjowane kawałki upieczonego ciasta mają porównywalną wielkość.								
2	Upieczone ciasto równomiernie posypane cukrem pudrem.								
3	Powierzchnia upieczonego ciasta jest koloru złotego.								
4	Upieczone ciasto dobrze spulchnione, miękisz nie jest surowy.								
5	Na przekroju upieczonego ciasta i/lub na powierzchni ciasta widoczne są owoce.								
6	Smak upieczonego ciasta delikatny, lekko słodki, nie wyczuwalny posmak proszku do pieczenia.								
7	Zapach upieczonego ciasta aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla ciasta z owocami.								

Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe na 20 kg ciasta z owocami.

Zapisane:

1	mąka pszenna typ 450: 5000 g lub 5 kg								
2	mąka ziemniaczana: 2000 g lub 2 kg								
3	cukier kryształ: 4000 g lub 4 kg								
4	cukier puder: 1000 g lub 1 kg								
5	masło: 2500 g lub 2,5 kg								
6	jaja: 80 sztuk lub 4000 g lub 4 kg								
7	owoce świeże – jabłka: 5000 g lub 5 kg								
8	proszek do pieczenia: 80 g								

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przygotowanie surowców i ciasta z owocami.

Zdający:

1	przygotował jabłka do produkcji: umył, obrał ze skórki, wydrążył środek, pokroił na grubą kostkę.						
2	odważył 250 g pokrojonych jabłek.						
3	sprawił świeżość jaj.						
4	ucierał masło z cukrem oraz z jajami dodawanymi pojedynczo.						
5	przesiał mąkę pszenną i ziemniaczaną.						
6	z mąką wymieszał proszek do pieczenia.						
7	dodał do masy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia.						
8	formę wyłożył papierem przed nałożeniem ciasta.						
9	większą część masy wylał na dno formy.						
10	na powierzchni rozłożył owoce i zalał pozostałą częścią masy.						

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Wypiek ciasta z owocami.

Zdający:

1	wypiekał ciasto przez około 40÷50 minut.						
2	wypiekał ciasto w temperaturze około 180°C.						
3	sprawił stopień wypieczenia ciasta patyczkiem.						
4	po lekkim ostudzeniu ciasta posypał je cukrem pudrem.						
5	ciasto podzielił na porcje i ułożył na talerzu/półmisku.						
6	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu wypieku.						
7	używał miksera zgodnie z przeznaczeniem.						
8	obsługiwał piec zgodnie z zasadami obsługi.						
9	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie pracy, o ile było to niezbędne.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis