



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie arkusza: **T.04-01-16.01**

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							
<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>							

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Zamówienie magazynowe

Uwaga. Wyniki mogą być zapisane z dokładnością do całości lub do 0,1 lub do 0,01

1	wyrób gotowy – wpisane: róże karnawałowe						
2	mąka pszenna typ 500 – wpisane: 11,25 kg						
3	śmietana 18% – wpisane: 3,75 kg						
4	cukier puder – wpisane: 2,5 kg						
5	żółtka – wpisane: 2,50 kg						
6	dżem – wpisane: 2,5 kg						
7	spirytus – wpisane: 0,5 kg lub 0, 5 l						
8	olej (frytura) – wpisane: 50 kg lub 50 litrów						
9	kartoniki – wpisane: 100 sztuk						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Udekorowane róże karnawałowe

1	Wygląd zewnętrzny: oprószone cukrem pudrem						
2	Róże ułożone są estetycznie na talerzu						
3	Kształt i wielkość: prawie wszystkie mają zbliżony kształt i wielkość, nie są połamane (2 mogą odbiegać od wymagań)						
4	Konsystencja: gotowe wyroby są kruche						
5	Kolor skórki: wyroby gotowe są koloru złotego, nie są przypalone						
6	Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta zbijanego, lekko słodkie ze smakiem użytego dżemu (oprószone są cukrem pudrem)						
7	Róże są udekorowane w środku dżemem						

Przebieg 1: Wykonanie ciasta na róże karnawałowe

Zdający:

1	przesiał mąkę						
2	oddzielił żółtka od białek						
3	do mąki dodał same żółtka						
4	do mąki dodał śmietanę, spirytus i sól						
5	wyrobił ręcznie ciasto						
6	zawiniętą w folię kulę ciasta pozostawił na stanowisku przez około 15 minut						
7	zbijał ciasto wałkiem około 5 minut						
8	wygniatał ciasto ręcznie, nie używał miksera						
9	schładzał ciasto w lodówce przez około 20 minut						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wykonanie róż karnawałowych

Zdający:

1	rozwałkował cieniutko ciasto						
2	wycinał kółka o 3 różnych średnicach i nacinał brzegi						
3	układał 3 kółka ciasta jedno na drugim: na dole kółko o największej średnicy, ostatnie na górze – o najmniejszej						
4	łączył 3 kółka ciasta przez dociśnięcie palcem tworząc róże						
5	róże wkładał na rozgrzany olej						
6	wyjmował w sposób bezpieczny usmażone róże, nie uległ poparzeniu						
7	odsącał nadmiar tłuszczu po usmażeniu róż na ręczniku papierowym						
8	uporządkował stanowisko pracy: brak rozsypanej mąki, sprzęt poukładany						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis