



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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.04-02-16.05**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**
Numer zadania: **02**

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: ciastka drożdżowe z jabłkiem

1	Wygląd zewnętrzny: lekko błyszcząca powierzchnia						
2	Wygląd zewnętrzny: powierzchnia posypana cukrem pudrem						
3	Wygląd zewnętrzny: powierzchnia z widocznym jabłkiem w środku i sklejonymi rogami						
4	Kształt i wielkość: ciastka mają zbliżony kształt i wielkość						
5	Konsystencja: gotowe wyroby są pulchne						
6	Konsystencja: gotowe wyroby są sprężyste						
7	Kolor skórki: wyroby są zarumienione (kolor złoty)						
8	Smak: lekko słodki						
9	Zapach: typowy dla wyrobów z ciasta drożdżowego						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: przygotowanie surowców i sporządzenie ciasta drożdżowego

Zdający:

1	Podgrzał mleko i z drożdży i części mleka sporządził mleczko drożdżowe						
2	Z drożdży i części mleka sporządził mleczko drożdżowe						
3	W pozostałej części mleka rozpuścił cukier i sól						
4	Upłynnił margarynę						
5	Przesiał mąkę						
6	Wybijając jaja oddzielił żółtka od białek						
7	Połączył wszystkie składniki, wyrobił jednolite ciasto i odstawił do fermentacji na ok. 40 minut						

Przebieg 2: kształtowanie i rozrost końcowy

Zdający:

1	Obrał jabłka, wydrążył środek i pokroił na części						
2	Ciasto rozwałkował na płat o grubości ok. 3 mm						
3	Pokroił płat na kwadraty o boku ok. 8 cm						
4	Na każdy kwadrat ułożył część jabłka i kształtował ciastka						
5	Powierzchnię ciastek posmarował białkiem						
6	Ułożył ciastka na blachach wyłożonych papierem i odstawił do rozrostu końcowego						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: wypiek i dekoracja ciastek

Zdający:

1	Ustawił temperaturę wypieku na 180÷190°C						
2	Wypiekał ciastka około 10÷20 minut						
3	Wypiekał ciastka zgodnie z zasadami – wstawił je do nagrzanego piekarnika						
4	Ostudził ciastka przed udekorowaniem						
5	Mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
6	Uporządkował stanowisko pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis