

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **T.04-01-18.01**
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. Rogaliki drożdżowe z marmoladą

1	Wszystkie rogaliki mają porównywalną wielkość						
2	Każdy rogalik wykończony jest glazurą						
3	Powierzchnia każdego rogalika jest koloru złotobrazowego						
4	Rogaliki są dobrze spulchnione, miękisz nie jest surowy						
5	Na przekroju losowo wybranego rogalika widoczna jest marmolada						
6	Smak wybranego rogalika delikatny, lekko słodki, wyczuwalny smak marmolady						
7	Zapach aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla ciasta drożdżowego z marmoladą						

Przebieg 1. Przygotowanie surowców, sporządzanie rozczyну i ciasta drożdżowego.

Zdający:

1	Pobrał z magazynu mąkę pszenną typ 550 i odważył mąkę do ciasta i na podsypkę						
2	Przesiał przez sito całą ilość mąki pszennej przeznaczonej do wykonania ciasta						
3	Podgrzał mleko do temperatury ok. 40°C						
4	Upłynnił margarynę – podgrzał do ok. 35°C						
5	Umył jaja, wybił do naczynia i ubił z cukrem						
6	Sporządził rozczyн z mleka, drożdży, mąki i łyżeczki cukru						
7	Poddał rozczyн fermentacji przez około 15 minut						
8	Sporządził gładkie, jednorodne (bez grudek) ciasto drożdżowe z pozostałych składników						
9	Przeprowadził fermentację ciasta do dwukrotnego powiększenia objętości						

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Formowanie, rozrost i wypiek rogalików z marmoladą.

Zdający:

1	Podzielił ciasto na 2 równe części						
2	Każdą część rozwałkował na prostokąt o grubości około 0,5 cm						
3	Prostokąt podzielił na mniejsze prostokąty, potem na trójkąty						
4	Na trójkąty nakładał marmoladę i zawijał rogaliki						
5	Rogaliki poukładał na blachach posmarowanych olejem lub wyłożonych papierem pergaminowym i posmarował rozmaconym jajem						
6	Rogaliki poddał rozrostowi końcowemu przez 15 minut						
7	Wypiekał rogaliki w temperaturze ok. 180°C, do uzyskania złotobrazowej skórki przez około 15÷20 minut						
8	Przygotował glazurę z cukru pudru i soku z cytryny						
9	Utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu rogalików						
10	Mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis