

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.04-01-16.05**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**
Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka

 –

Kod egzaminatora

Data egzaminu

Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu

 :

Numer <i>PESEL</i> 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: 10 sztuk precelków									
1	Wygląd zewnętrzny: gładka i błyszcząca powierzchnia								
2	Wygląd zewnętrzny: posypane makiem								
3	Wygląd zewnętrzny: co najmniej 8 precelków nie jest połamanych								
4	Kształt i wielkość: precelki mają zbliżony kształt i wielkość								
5	Konsystencja: gotowe wyroby są kruche								
6	Kolor skórki: wyroby są koloru złotego								
7	Smak: lekko słodki								
8	Zapach: typowy dla precelków								
9	Liczba gotowych wyrobów: 10								

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Numer stanowiska					
Przebieg 1: przygotowanie surowców i sporządzenie ciasta		Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił					
1	Zdający przechowywał śmietanę w chłodziarce do momentu użycia						
2	Zdający przesiał mąkę						
3	Zdający wybijając jaja oddzielił żółtka od białek						
4	Zdający utarł żółtka z cukrem						
5	Zdający ubił z białek pianę						
6	Zdający połączył wszystkie składniki						
7	Zdający wyrobił jednolite ciasto						
Przebieg 2: kształtowanie i obgotowywanie precelków							
1	Zdający zważył otrzymane ciasto i podzielił na 10 jednakowej wielkości kęsów						
2	Zdający z otrzymanych kęsów ciasta uformował wałeczki o długości ok. 40 cm						
3	Zdający kształtował z wałków precelki						
4	Zdający zagotował wodę z cukrem						
5	Zdający obgotował precelki około 2÷3 minut						
6	Zdający obsuszył precelki i ułożył na blachach wyłożonych papierem						

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Przebieg 3: wypiek precelków

1	Zdający przed wypiekiem posmarował precelki rozmąconym jajem						
2	Zdający posypał precelki przed wypiekiem makiem						
3	Zdający ustawił temperaturę wypieku na 180÷190°C						
4	Zdający wypiekał na złoty kolor około 10÷15 minut						
5	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
6	Zdający uporządkował stanowisko pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis