

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2015  
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
Oznaczenie arkusza: **T.04-01-15.05**  
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. Ciastka kokosanki**

1	Jednolitość partii wyrobu: kształt okrągły, jednolita wielkość								
2	Wygląd zewnętrzny: równomierne karby, kolor złocisty, nie są przypalone								
3	Struktura miękiszu: delikatnie porowata, bez oznak zakalca								
4	Smak i zapach: typowy dla kokosanek								

**Rezultat 2. Receptura na 1000 g ciastek kokosanek**

1	Wpisane – Razem: 1505 g								
2	Wpisane – Straty: 505 g								
3	Wpisana – Wydajność: 1000 g								

**Przebieg 1. Przygotowanie surowców**

Zdający:

1	Pracował w ubraniu czystym i kompletnym: fartuch/bluza biała, spodnie, czepek/siatka na włosy								
2	Wybił jaja do naczynia								
3	Przesiał mąkę do miski								
4	Dodał do mąki proszek do pieczenia								
5	Wsypał do miski miksera wiórki kokosowe, cukier i całe jaja								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 2. Wykonanie ciastek kokosanek**

Zdający:

1	Dobrał mieszadło do gęstej masy kokosowej								
2	Ubił wszystkie składniki do jednolitej masy								
3	Obsługiwał zgodnie z instrukcją obsługi mikser/ubijaczkę cukierniczą								
4	Mieszał krótko masę z mąką i proszkiem do pieczenia								
5	Wyłożył pergaminem blachy								
6	Uformował okrągłe ciastka za pomocą worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem								
7	Obsuszył ciastka przez ok. 30 minut								
8	Prowadził wypiek w temperaturze 180°C								
9	Prowadził wypiek przez 10÷20 minut								
10	Uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*