



EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2014

KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie arkusza: **T.04-01-14.08**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod egzaminatora

--	--	--	--	--	--

Data egzaminu

--	--	--	--	--	--	--	--

Dzień Miesiąc Rok

Zmiana

--

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. Wypieczone ciasto kruche (Egzaminator ocenia rezultat po zgłoszeniu gotowości przez zdającego i wydaniu dyspozycji przez Przewodniczącego ZNCP)												
1	Ciasto ma strukturę jednorodną (bez śladów mąki i bez pęcherzy).											
2	Ciasto ma barwę złocistą na całej powierzchni.											
3	Przed wypiekiem ciasto zostało nakłute (widoczne ślady nakłucia wykonane przed pieczeniem).											
4	Ciasto ma jednakową grubość.											
Rezultat 2. Przygotowana masa makowa												
1	Masa jest jednolita (składniki równo wymieszane).											
2	Masa nie jest twarda, pulchna.											
3	Masa ma smak i zapach charakterystyczny, migdałowy, o umiarkowanym nasileniu.											
4	Masa ma drobnoziarnistą strukturę.											
5	Bakalie w masie są równomiernie rozłożone.											
Rezultat 3. Upieczony makowiec												
1	Makowiec jest okrągły.											
2	Makowiec ma kratkę z pasków wykonanych z ciasta kruchego.											
3	Makowiec jest równomiernie wypieczony, nieprzypalony.											
4	Makowiec jest równomiernie posypany cukrem pudrem.											
5	Marmolada w makowcu rozłożona równomiernie.											

Numer stanowiska						

Przebieg 1. Wykonanie ciasta kruchego zgodnie z technologią produkcji						
1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.					
2	Zdający przesiał mąkę pszenną.					
3	Zdający sprawdził jakość jaj – pojedynczo wybił jaja i ocenił ich świeżość.					
4	Zdający schłodził ciasto.					
5	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku pracy – na bieżąco mył naczynia i sprzęt.					
6	Zdający nastawił piec na temperaturę 180-200°C.					
7	Stosował rękawice termoodporne przy obsłudze pieca.					
Przebieg 2. Wykonanie makowca w tortownicy zgodnie z technologią produkcji						
1	Zdający sparzył, odsączył rodzynki i dodał do masy makowej.					
2	Zdający ubił pianę z 5 białek i dodał do masy makowej.					
3	Zdający wykonał paski z ciasta kruchego za pomocą noża lub radełka karbowanego.					
4	Zdający posmarował powierzchnię makowca rozmieszanym jajem.					
5	Zdający zakręcał wodę, gdy z niej nie korzystał.					
6	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis