

**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.04-01-14.05**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**
 Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

 Zmiana

Numer PESEL zdającego*											Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. (pośredni) – Ciasto na babeczki
Uwaga, ocenić po zgłoszeniu przez zdającego

1	jednolita, gładka masa bez grudek								
2	ciasto rozłożone równomiernie do wszystkich foremek								
3	ciasto nie wycieka poza foremki								

Rezultat 2 – Babeczki Motylki z kremem Russel

1	ilość sztuk – 12								
2	babeczki o zbliżonej wielkości								
3	ciasto – upieczone, wyrośnięte bez przypalonych brzegów								
4	krem – jasnokremowy o jednolitej konsystencji								

Rezultat 3 – Sposób uformowania i udekorowania babeczek

1	formowanie – ścięte wierzchy babeczek przecięte równo na pół, lekko wciśnięte na krem pod kątem, tworząc rozwinięte skrzydła								
2	dekoracja – równomierne posypanie cukrem pudrem								

Rezultat 4 – Wypełniony formularz oceny organoleptycznej babeczek

1	oceniona struktura ciasta zgodna ze stanem faktycznym								
2	oceniona struktura kremu zgodna ze stanem faktycznym								
3	oceniony smak babeczek zgodny ze stanem faktycznym								

Przebieg wykonania zadania									
1	Bezpieczna obsługa procesu wypieku – zdający pracował w rękawicach termoodpornych przy obsłudze pieca								
2	Przestrzeganie zasad higieny produkcji – zdający mył naczynia i drobny sprzęt bezpośrednio po zakończeniu produkcji								
3	Zgodność z technologią cukierniczą – zdający przed użyciem sprawdzał świeżość jaj								
4	Zgodność z technologią cukierniczą – zdający przed dodaniem mąki przesiał ją								