

**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 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. 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.								

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 rozmieszonym 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