


*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


## 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																		


**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 zakończony 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*