

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **T.04-01-15.01**
 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: Pierniczki z glazurą białkową

1	Barwa: jasnobrązowa, jednolita w całej partii								
2	Kształt: jednolita wielkość w całej partii, zachowany kształt serduszek, niepowyginane								
3	Struktura: wyroby miękkie, drobnoporowate, bez widocznych większych porów								
4	Smak i zapach: wyraźnie korzenny								
5	Dekoracja: cała powierzchnia górna pierniczków pokryta jednorodną glazurą bez grudek								

Rezultat 2: „Tabela surowców do sporządzenia glazury”

1	Zapisana waga 2 białek								
2	Wpisana obliczona ilość cukru pudru do sporządzenia glazury adekwatna do wag białek (200 g cukru pudru na 70 g białek lub inna adekwatna)								

Przebieg 1: wykonanie pierniczków z glazurą białkową

1	Przesiał mąkę								
2	Rozpuścił margarynę i zagotował z miodem i cukrem								
3	Przesiał cukier puder								
4	Ubił białko z cukrem pudrem i aromatem na sztywną pianę								
5	Wyrobił ciasto ręcznie poprzez połączenie wszystkich składników i odstawił ciasto do chłodziarki do leżakowania								
6	Rozwałkował ciasto piernikowe do grubości ok. 0,5 cm								
7	Kształtował pierniczki za pomocą foremek								
8	Pracował w ubraniu czystym i kompletnym: fartuch/bluza biała, spodnie, czepek/siatka na włosy								

Numer stanowiska									

Przebieg 2: Obsługa pieca i uporządkowanie stanowiska									
1	Ustawił temperaturę pieca na 190°C								
2	Wypiekał pierniczki ok. 10 minut.								
3	Używał rękawic ochronnych przy obsłudze pieca								
4	Uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis