


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

 Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

 Oznaczenie arkusza: **T.04-01-15.08**

 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: Zapotrzebowanie na surowce do wykonania 100 tartaletek z owocami – tabela 1**Obliczone i zapisane:**

1	Mąka pszenna – 1 600 g																		
2	Margaryna – 800 g																		
3	Cukier puder – 400 g																		
4	Żółtka – 16 sztuk lub 320 g																		
5	Białka – 4 sztuki lub 120 g																		
6	Olej do smarowania foremek – 80 g																		
7	Śmietanka – 2 000 g																		
8	Cukier puder – 80 g																		
9	Świeże owoce – 1 600 g																		

Rezultat 2: Tartaletki z owocami										
1	Jednolitość partii wyrobu: jednakowej wielkości i kształtu oraz jednakowo udekorowane (w partii występuje nie więcej niż 3 sztuki wyrobu różniące się od pozostałych)									
2	Wygląd zewnętrzny korpusów: wypieczone korpusy są koloru złotego, nie są przypalone									
3	Struktura korpusów: są kruche									
4	Smak i zapach: ciastka mają słodki, lekko maślany smak, a ubita śmietanka jest słodka; zapach typowy dla tartaletek z owocami świeżymi									
5	Konsystencja bitej śmietany: jest puszysta bez oznak zmaślenia (bez grudek masła i wydzielonej maślanki)									
6	Wygląd zewnętrzny tartaletek: dekoracja złożona jest z co najmniej dwóch rodzajów owoców ułożonych dekoracyjnie na wierzchu									
7	Liczba tartaletek na platerze: 20 sztuk									

Przebieg 1: Przebieg wykonania tartaletek z owocami**Zdający:**

1	schłodził śmietankę w lodówce																		
2	sprawił świeżość jaj																		
3	oddzielił białka od żółtek																		
4	przesiał mąkę do miski																		
5	wyrobił jednorodne ciasto kruche																		
6	umieścił wygniecione ciasto w chłodziarce																		
7	rozwałkował ciasto do grubości ok. 0,3 cm																		
8	wypiekał korpusy w piecu (temperatura wypieku: 190÷200°C; dla piekarnika z termoobiegiem 170÷180°C)																		
9	owoce oczyścił, opłukał, usunął zbędne części i ewentualnie pokroił																		
10	uporządkował stanowisko pracy																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis