

**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA****EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2016  
ZASADY OCENIANIA***Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
Oznaczenie arkusza: **T.04-01-16.05**  
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: 10 sztuk precelków**

1	Wygląd zewnętrzny: gładka i błyszcząca powierzchnia										
2	Wygląd zewnętrzny: posypane makiem										
3	Wygląd zewnętrzny: co najmniej 8 precelków nie jest połamanych										
4	Kształt i wielkość: precelki mają zbliżony kształt i wielkość										
5	Konsystencja: gotowe wyroby są kruche										
6	Kolor skórki: wyroby są koloru złotego										
7	Smak: lekko słodki										
8	Zapach: typowy dla precelków										
9	Liczba gotowych wyrobów: 10										


## Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

**Przebieg 1: przygotowanie surowców i sporządzenie ciasta**

1	Zdający przechowywał śmietanę w chłodziarce do momentu użycia																			
2	Zdający przesiał mąkę																			
3	Zdający wybijając jaja oddzielił żółtka od białek																			
4	Zdający utarł żółtka z cukrem																			
5	Zdający ubił z białek pianę																			
6	Zdający połączył wszystkie składniki																			
7	Zdający wyrobił jednolite ciasto																			

**Przebieg 2: kształtowanie i obgotowywanie precelków**

1	Zdający zważył otrzymane ciasto i podzielił na 10 jednakowej wielkości kęsów																			
2	Zdający z otrzymanych kęsów ciasta uformował waleczki o długości ok. 40 cm																			
3	Zdający kształtował z wałków precelki																			
4	Zdający zagotował wodę z cukrem																			
5	Zdający obgotował precelki około 2÷3 minut																			
6	Zdający obsuszył precelki i ułożył na blachach wyłożonych papierem																			


## Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

## Przebieg 3: wypiek precelków

1	Zdający przed wypiekiem posmarował precelki rozmaconym jajem										
2	Zdający posypał precelki przed wypiekiem makiem										
3	Zdający ustawił temperaturę wypieku na 180÷190°C										
4	Zdający wypiekał na złoty kolor około 10÷15 minut										
5	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych										
6	Zdający uporządkował stanowisko pracy										

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*