

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny									
---------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Rezultat 1. Raport produkcji									
-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1	wpisane: dzień, miesiąc, rok (data dowolna), zmiana (dowolna wpisana literą lub cyfrą), nazwa wyrobu gotowego – faworki								
2	wpisana waga razem surowców (bez tłuszczu do smażenia), obliczona na podstawie receptury: 670 g								
3	wpisana waga wyrobu gotowego w gramach – zgodna ze stanem faktycznym								
4	wpisany wynik obliczenia wydajności wyrażony w procentach jako stosunek masy surowców (razem bez tłuszczu) do masy uzyskanych faworków (zważony wyrób gotowy) – wynik adekwatny do danych								
5	wpisana rzeczywista temperatura smażenia								

Rezultat 2. Faworki									
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1	wszystkie faworki oprószone są cukrem pudrem								
2	faworki mają zbliżony kształt i wielkość								
3	faworki nie są połamane								
4	gotowe wyroby są kruche								
5	wyroby są koloru złotego								
6	faworki nie są przypalone								
7	smak i zapach typowy dla wyrobów z ciasta zbijanego								

Przebieg 1. Przebieg przygotowania ciasta

Zdający:

1	przesiał mąkę								
2	oddzielił żółtka od białka								
3	do mąki dodał same żółtka oraz śmietanę, spirytus i sól								
4	wyrobił ręcznie jednorodne ciasto								
5	owiniętą kulę ciasta pozostawił na stanowisku przez około 15 minut								
6	zbijał ciasto wałkiem około 10 minut								
7	schładzał ciasto w lodówce								
8	schładzał ciasto przez około 20 minut								

Przebieg 2. Wykonanie faworków

Zdający:

1	rozwałkował cieniutko ciasto i wykroił prostokąty o wymiarach 10 cm x 3 cm								
2	ponacinał w środku prostokąty i formował faworki								
3	sprawił temperaturę oleju (frytury) do smażenia (160÷180°C)								
4	faworki wkładał na rozgrzany olej								
5	faworki smażył z obu stron								
6	odsączył nadmiar tłuszczu po usmażeniu fawerek na ręczniku papierowym								
7	uporządkował stanowisko pracy po zakończonej pracy								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis