



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **T.04-01-16.01**
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: Zamówienie magazynowe

Uwaga. Wyniki mogą być zapisane z dokładnością do całości lub do 0,1 lub do 0,01

1	wyrób gotowy – wpisane: róże karnawałowe																			
2	mąka pszenna typ 500 – wpisane: 11,25 kg																			
3	śmietana 18% – wpisane: 3,75 kg																			
4	cukier puder – wpisane: 2,5 kg																			
5	żółtka – wpisane: 2,50 kg																			
6	dżem – wpisane: 2,5 kg																			
7	spirytus – wpisane: 0,5 kg lub 0,5 l																			
8	olej (frytura) – wpisane: 50 kg lub 50 litrów																			
9	kartoniki – wpisane: 100 sztuk																			

Rezultat 2: Udekorowane róże karnawałowe									
1	Wygląd zewnętrzny: oprószone cukrem pudrem								
2	Róże ułożone są estetycznie na talerzu								
3	Kształt i wielkość: prawie wszystkie mają zbliżony kształt i wielkość, nie są połamane (2 mogą odbiegać od wymagań)								
4	Konsystencja: gotowe wyroby są kruche								
5	Kolor skórki: wyroby gotowe są koloru złotego, nie są przypalone								
6	Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta zbijanego, lekko słodkie ze smakiem użytego dżemu (oprószone są cukrem pudrem)								
7	Róże są udekorowane w środku dżemem								
Przebieg 1: Wykonanie ciasta na róże karnawałowe									
Zdający:									
1	przesiał mąkę								
2	oddzielił żółtka od białek								
3	do mąki dodał same żółtka								
4	do mąki dodał śmietanę, spirytus i sól								
5	wyrobił ręcznie ciasto								
6	zawinięta w folię kulę ciasta pozostawił na stanowisku przez około 15 minut								
7	zbijał ciasto wałkiem około 5 minut								
8	wygniatał ciasto ręcznie, nie używał miksera								
9	schładzał ciasto w lodówce przez około 20 minut								

Przebieg 2: Wykonanie róż karnawałowych

Zdający:

1	rozwałkował cieniutko ciasto																			
2	wycinał kółka o 3 różnych średnicach i naciął brzegi																			
3	układał 3 kółka ciasta jedno na drugim: na dole kółko o największej średnicy, ostatnie na górze – o najmniejszej																			
4	łączył 3 kółka ciasta przez dociśnięcie palcem tworząc róże																			
5	róże wkładał na rozgrzany olej																			
6	wyjmował w sposób bezpieczny usmażone róże, nie uległ poparzeniu																			
7	odsącał nadmiar tłuszczu po usmażeniu róż na ręczniku papierowym																			
8	uporządkował stanowisko pracy: brak rozsypanej mąki, sprzęt poukładany																			

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis