

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **T.04-01-17.06**
 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: Szarlotka z bezą.

1	wyporcjowane w formie kawałki szarlotki mają porównywalną wielkość										
2	szarlotka posypana cukrem pudrem										
3	powierzchnia szarlotki koloru beżowego/lekko brązowego										
4	powierzchnia szarlotki nie jest przypalona										
5	powierzchnię szarlotki stanowi krucha beza pokryta startym wypieczonym ciastem										
6	miękkisz szarlotki zawiera masę jabłkową oraz kruchą lub ciągliwą bezę										
7	spód szarlotki nie jest przypalony										
8	spód szarlotki nie jest zakalciem, nie jest zbity										
9	w masie jabłkowej wyczuwalny jest smak cynamonu										
10	w spodzie szarlotki nie jest wyczuwalny posmak proszku do pieczenia										

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzenie półproduktów.

Zdający:

1	użył schłodzonej margaryny lub schłodził margarynę w lodówce																		
2	przesiał mąkę pszenną za pomocą sita																		
3	wybił jaja sprawdzając ich świeżość i oddzielając żółtka od białek																		
4	dokonał obróbki wstępnej jabłek (co najmniej usunął gniazda nasienne)																		
5	zagniółł margarynę z cukrem, żółtkami, śmietaną, mąką i proszkiem do pieczenia do jednorodnego (bez grudek) ciasta kruchego																		
6	podzielił ciasto na dwie porcje: 2/3 – schłodził i 1/3 – zamroził																		
7	jabłka pokroił i uprażył z cynamonem, na patelni lub w garnku																		
8	posmarował formę margaryną																		
9	rozwałkował spód ciasta, nakłuł widelcem i zapiekł w temperaturze 180°C przez ok. 10÷15 minut																		
10	ubił białka z cukrem na sztywną pianę i wymieszał z budyniem																		

Przebieg 2: Wykonanie i wypiek szarlotki z bezą.

Zdający:

1	masę jabłkową wyłożył na zapieczony spód										
2	na masę jabłkową wyłożył masę bezową										
3	powierzchnię ciasta z masą bezową przed wypiekiem pokrył resztą startego ciasta										
4	wypiekał szarlotkę w temperaturze około 160°C										
5	wypiekał szarlotkę przez ok. 40÷50 minut										
6	wypieczoną szarlotkę posypał cukrem pudrem po ostudzeniu										
7	szarlotkę wyporcjował w formie										
8	do wykonania szarlotki używał miksera i pieca zgodnie z zasadami obsługi										
9	korzystał z rękawic żaroodpornych podczas obsługi pieca										
10	po zakończeniu zadania uporządkował stanowisko pracy										

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis