

**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.04-01-17.01**  
 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


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

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

**Rezultat 1. Ciasto z owocami.**

1	Wyporcjowane kawałki upieczonego ciasta mają porównywalną wielkość.																			
2	Upieczone ciasto równomiernie posypane cukrem pudrem.																			
3	Powierzchnia upieczonego ciasta jest koloru złotego.																			
4	Upieczone ciasto dobrze spulchnione, mięksiz nie jest surowy.																			
5	Na przekroju upieczonego ciasta i/lub na powierzchni ciasta widoczne są owoce.																			
6	Smak upieczonego ciasta delikatny, lekko słodki, nie wyczuwalny posmak proszku do pieczenia.																			
7	Zapach upieczonego ciasta aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla ciasta z owocami.																			

**Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe na 20 kg ciasta z owocami.**

Zapisane:

1	mąka pszenna typ 450: 5000 g lub 5 kg																			
2	mąka ziemniaczana: 2000 g lub 2 kg																			
3	cukier kryształ: 4000 g lub 4 kg																			
4	cukier puder: 1000 g lub 1 kg																			
5	masło: 2500 g lub 2,5 kg																			
6	jaja: 80 sztuk lub 4000 g lub 4 kg																			
7	owoce świeże – jabłka: 5000 g lub 5 kg																			
8	proszek do pieczenia: 80 g																			


**Przebieg 1. Przygotowanie surowców i ciasta z owocami.**

Zdający:

1	przygotował jabłka do produkcji: umył, obrał ze skórki, wydrążył środek, pokroił na grubą kostkę.									
2	odważył 250 g pokrojonych jabłek.									
3	sprawił świeżość jaj.									
4	ucierał masło z cukrem oraz z jajami dodawanymi pojedynczo.									
5	przesiał mąkę pszenną i ziemniaczaną.									
6	z mąką wymieszał proszek do pieczenia.									
7	dodał do masy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia.									
8	formę wyłożył papierem przed nałożeniem ciasta.									
9	większą część masy wylał na dno formy.									
10	na powierzchni rozłożył owoce i zalał pozostałą częścią masy.									


**Przebieg 2. Wypiek ciasta z owocami.**

Zdający:

1	wypiekał ciasto przez około 40÷50 minut.								
2	wypiekał ciasto w temperaturze około 180°C.								
3	sprawdził stopień wypieczenia ciasta patyczkiem.								
4	po lekkim ostudzeniu ciasta posypał je cukrem pudrem.								
5	ciasto podzielił na porcje i ułożył na talerzu/półmisku.								
6	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu wypieku.								
7	używał miksera zgodnie z przeznaczeniem.								
8	obsługiwał piec zgodnie z zasadami obsługi.								
9	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie pracy, o ile było to niezbędne.								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*