

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **T.04-01-18.06**
 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. Kakaowa rolada biszkoptowa z kremem bita śmietana z brzoskwiniami

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | rolada dobrze zwinięta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | wygląd zewnętrzny: rolada posypana cukrem pudrem i udekorowana bitą śmietaną | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | wygląd przekroju: równe warstwy kremu, brzoskwinie w kremie równomiernie wymieszane | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | blat biszkoptowy nie jest przypalony | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | brzegi rolady nie są wyschnięte | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | rolada nie jest popękana | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | blat biszkoptowy równomiernie zabarwiony kakao | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | miękkisz ciasta dobrze wypieczony, puszysty, wyrośnięty | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | konsystencja kremu jednolita bez wyczuwalnych grudek żelatyny | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | smak i zapach typowy dla wyrobów z bitą śmietaną i blatu biszkoptowego kakaowego | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Przebieg 1. Sporządzanie ciasta biszkoptowego i wypiek blatu

Zdający:

| | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | przesiał mąkę z kakao za pomocą sита | | | | | | | | |
| 2 | sprawił świeżość jaj oddzielając białka od żółtek | | | | | | | | |
| 3 | ubił białka na sztywną pianę | | | | | | | | |
| 4 | pod koniec ubijania dodał cukier puder | | | | | | | | |
| 5 | dodał wszystkie żółtka i ubijał do uzyskania jednolitej masy | | | | | | | | |
| 6 | dodawał partiami przesianą mąkę z kakao i delikatnie mieszał łyżką | | | | | | | | |
| 7 | ciasto biszkoptowe wyłożył na przygotowany wcześniej papier posmarowany cienką warstwą tłuszczu i równomiernie rozprowadził na nim ciasto | | | | | | | | |
| 8 | wypiekał w temperaturze 180°C, nie dopuszczając do wysuszenia brzegów | | | | | | | | |
| 9 | upieczony blat wyłożył na ścierkę posypaną cukrem pudrem i zwinął w rulon | | | | | | | | |

Przebieg 2. Sporządzanie kremu bita śmietana z brzoskwiniami

Zdający:

| | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | odsączył brzoskwinie i pokroił w kostkę o wielkości około 1 cm | | | | | | | | |
| 2 | upłynnił żelatynę w gorącej wodzie | | | | | | | | |
| 3 | użył schłodzonej śmietany kremówki | | | | | | | | |
| 4 | przelewał śmietanę do wysokiego naczynia i ubijał początkowo na wysokich obrotach miksera | | | | | | | | |
| 5 | pod koniec ubijania zmniejszył obroty miksera, dodał do śmietany cukier wanilinowy, cukier puder i rozpuszczoną żelatynę | | | | | | | | |
| 6 | nie dopuścił do zmaślenia śmietany – brak grudek masła w kremie | | | | | | | | |
| 7 | około 1/4 kremu przełożył do worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem cukierniczym do dekoracji rolady | | | | | | | | |
| 8 | około 3/4 kremu wymieszał z pokrojonymi brzoskwiniami | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Przebieg 3. Składanie i dekorowanie rolady

Zdający:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | krem z brzoskwiniami rozsmarował na wystudzonym blacie i zrolował wzdłuż dłuższego boku | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | zewnątrzny brzeg ciasta zawinął pod spód, aby rolada nie rozkręciła się | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | roladę udekorował cukrem pudrem i kremem bita śmietana wg własnego pomysłu | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | gotową roladę odstawił do schłodzenia | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis