

**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.04-01-18.01**
 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. Rogaliki drożdżowe z marmoladą

1	Wszystkie rogaliki mają porównywalną wielkość																		
2	Każdy rogalik wykończony jest glazurą																		
3	Powierzchnia każdego rogalika jest koloru złotobrązowego																		
4	Rogaliki są dobrze spulchnione, mięksiz nie jest surowy																		
5	Na przekroju losowo wybranego rogalika widoczna jest marmolada																		
6	Smak wybranego rogalika delikatny, lekko słodki, wyczuwalny smak marmolady																		
7	Zapach aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla ciasta drożdżowego z marmoladą																		

Przebieg 1. Przygotowanie surowców, sporządzanie roczynu i ciasta drożdżowego.

Zdający:

1	Pobrał z magazynu mąkę pszenną typ 550 i odważył mąkę do ciasta i na podsypkę																		
2	Przesiał przez sito całą ilość mąki pszennej przeznaczonej do wykonania ciasta																		
3	Podgrzał mleko do temperatury ok. 40°C																		
4	Upłynnił margarynę – podgrzał do ok. 35°C																		
5	Umył jaja, wybił do naczynia i ubił z cukrem																		
6	Sporządził roczyn z mleka, drożdży, mąki i łyżeczki cukru																		
7	Poddał roczyn fermentacji przez około 15 minut																		
8	Sporządził gładkie, jednorodne (bez grudek) ciasto drożdżowe z pozostałych składników																		
9	Przeprowadził fermentację ciasta do dwukrotnego powiększenia objętości																		

Przebieg 2. Formowanie, rozrost i wypiek rogalików z marmoladą.

Zdający:

1	Podzielił ciasto na 2 równe części																		
2	Każdą część rozwałkował na prostokąt o grubości około 0,5 cm																		
3	Prostokąt podzielił na mniejsze prostokąty, potem na trójkąty																		
4	Na trójkąty nakładał marmoladę i zawijał rogaliki																		
5	Rogaliki poukładał na blachach posmarowanych olejem lub wyłożonych papierem pergaminowym i posmarował rozmąconym jajem																		
6	Rogaliki poddał rozrostowi końcowemu przez 15 minut																		
7	Wypiekał rogaliki w temperaturze ok. 180°C, do uzyskania złotobrazowej skórki przez około 15÷20 minut																		
8	Przygotował glazurę z cukru pudru i soku z cytryny																		
9	Utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu rogalików																		
10	Mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis