

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-03-22.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**
Numer zadania: **03**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przełącz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Róże karnawałowe***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających*

1	jednolitość partii: róże mają zbliżony kształt i nie są połamane						
2	wygląd zewnętrzny: wszystkie róże oprószone są cukrem pudrem						
3	wygląd zewnętrzny: każda róża w środku udekorowana jest dżemem						
4	wygląd zewnętrzny: wyróby o złotym kolorze, nie są przypalone						
5	struktura: krucha i delikatna						
6	zapach: typowy dla smażonych wyrobów z ciasta zbijanego						
7	smak: lekko słodki, ze smakiem użytego dżemu						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta zbijanego

Zdający:

1	odważył 450 g mąki i 100 g cukru pudru (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	przesiał mąkę przez sito						
3	oddzielił żółtka od białek i sprawdził świeżość jajek						
4	do przesianej mąki dodał żółtka, śmietanę, spirytus i sól						
5	ciasto wyrobił ręcznie do jednolitej konsystencji						
6	uksztaltował z ciasta kulę, włożył do woreczka foliowego i schłodził w lodówce						
7	zbijał ciasto wałkiem przez około 5 minut						
8	nie wyrzucił do kosza na śmieci nieużytych surowców						

www.EgzaminZawodowy.info

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Formowanie, smażenie i dekorowanie róż karnawałowych

Zdający:

1	rozwałkował cienko ciasto						
2	wyciął kółka o 3 różnych średnicach i naciął brzegi każdego z nich w kilku miejscach						
3	ułożył 3 kółka ciasta jedno na drugim od największego do najmniejszego i połączył je dociskając palcem na środku						
4	sprawił temperaturę oleju przy użyciu termometru						
5	róże smażył na rozgrzanym oleju						
6	usmażone róże wyjął z tłuszczu przy użyciu łyżki cedzakowej						
7	nadmiar tłuszczu po usmażeniu odsączył na papierowym ręczniku						
8	dżem przełożył do worka cukierniczego i wyszprycował nim róże karnawałowe						
9	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował je po zakończeniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis