

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-02-22.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**
Numer zadania: **02**
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 oceny		<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>						
Rezultat 1: Ciasto z owocami								
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej</i>								
1	wyporcjowane kawałki ciasta o porównywalnej wielkości							
2	upieczone ciasto równomiernie posypane cukrem pudrem							
3	powierzchnia upieczonego ciasta koloru złotego							
4	powierzchnia ciasta nie jest przypalona							
5	upieczone ciasto dobrze spulchnione, mięksisz nie jest surowy							
6	spód ciasta nie jest przypalony							
7	ciasto nie ma zakalca							
8	na przekroju ciasta lub/i na powierzchni widoczne kawałki owoców							
9	zapach ciasta aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla ciasta z owocami							
10	smak ciasta delikatny, lekko słodki, nie jest wyczuwalny posmak proszku do pieczenia							

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i ciasta z owocami

Zdający:

1	przesiał mąki za pomocą sita						
2	sprawił świeżość jaj						
3	przygotował jabłka do produkcji: umył, obrał ze skórki, wydrążył środek, pokroił na grubą kostkę						
4	odważył 250 g pokrojonych jabłek						
5	wymieszał proszek do pieczenia z mąką						
6	ucierał masło z cukrem						
7	do utartej masy tłuszczowo-cukrowej dodał pojedynczo jaja						
8	dodał do masy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia						
9	większą część masy wylał na dno formy						
10	na powierzchni rozłożył owoce i zalał pozostałą częścią ciasta						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wypiek ciasta

Zdający:

1	wyłożył papierem formę do pieczenia								
2	wypiekał ciasto przez około 40-50 min								
3	wypiekał ciasto w temp. 180 °C								
4	sprawił stopień wypieczenia ciasta za pomocą drewnianego patyczka								
5	po lekkim ostudzeniu ciasta posypał je cukrem pudrem								
6	używał miksera zgodnie z przeznaczeniem								
7	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu formy z pieca								
8	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania								
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po zakończeniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis