



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2024 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-24.06-SG**
Symbol kwalifikacji: **SPC.01**
Numer zadania: **01**
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, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Pomarańczowe wianuszki z lukrem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: co najmniej 13 sztuk wianuszków						
2	jednolitość partii: wianuszki o porównywalnej wielkości i kształcie zbliżonym do okrągłego						
3	wygląd zewnętrzny: wianuszki z zachowanym wzorem tylki gwiazdki - nie są rozlane						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia wianuszka równomiernie polukrowana z jednej strony						
5	wygląd zewnętrzny: barwa skórki złoto-brązowa						
6	wygląd zewnętrzny: wianuszki nie są przypalone						
7	wygląd przekroju: charakterystyczny dla ciasta parzonego						
8	wygląd przekroju: miękisz nie jest surowy						
9	smak: słodki z wyczuwalnym smakiem pomarańczowym, brak obcych posmaków						
10	zapach: przyjemny, typowy dla wyrobów z ciasta parzonego z nutą zapachu pomarańczowego						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 30 sztuk wianuszków pomarańczowych z lukrem

W Tabeli 1 zapisane:

1	mąka pszenna typ 450 [g]: 360						
2	jajo klasy M [szt.]: 10						
3	sok pomarańczowy [ml]: 440						
4	masło 82% [g]: 200						
5	sól [g]: 4						
6	olej rzepakowy (do smażenia) [ml]: 2000						
7	olej rzepakowy (do smarowania) [ml]: 20						
8	lukier - sok pomarańczowy [ml]: 80						
9	lukier - cukier puder [g]: 240						
10	lukier - kandyzowana skórka pomarańczowa [g]: 20						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta i formowanie wianuszków

Zdający:

1	odważył 180 g mąki pszennej (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	przesiał mąkę pszenną za pomocą sita						
3	zagotował sok pomarańczowy z masłem i solą						
4	wsypał mąkę do gotującego się soku z masłem i solą						
5	ucierał masę kulą do uzyskania jednolitej konsystencji						
6	odstawił masę do ostudzenia						
7	wybił jaja sprawdzając ich świeżość						
8	ucierając masę mikserem dodawał stopniowo jaja						
9	przełożył ciasto do worka cukierniczego						
10	szprycował ciasto na kształt wianuszków na przygotowane z papieru do pieczenia kwadraty						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Smażenie i dekorowanie wianuszków pomarańczowych

Zdający:

1	sporządził lukier z soku pomarańczowego, cukru pudru i rozdrobnionej kandyzowanej skórki pomarańczowej						
2	sprawił temperaturę oleju za pomocą termometru						
3	smażył wianuszki na rozgrzanym oleju						
4	układał na ręczniku papierowym usmażone wianuszki w celu odsączenia nadmiaru tłuszczu						
5	zanurzył wianuszki w lukrze						
6	ułożył polukrowane wianuszki na kratce w celu ocieknięcia lukru						
7	obsługiwał sprzęt i urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa pracy						
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż i ochrony środowiska						
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania						
10	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis