

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2021  
ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-02-21.06-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							
<b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b>							
<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>							
<b>Rezultat 1. Kakaowa rolada biszkoptowa z kremem bita śmietana z brzoskwiniami</b>							
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej.</i>							
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 dobrze wypieczony, puszysty, wyrośnięty						
9	konsystencja kremu jednolita bez wyczuwalnych grudek żelatyny						
10	zapach typowy dla wyrobów z bitą śmietaną i blatu biszkoptowego kakaowego						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Sporządzanie ciasta biszkoptowego i wypiek blatu**

Zdający:

1	przesiał mąkę z kakao za pomocą sita								
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	wypieczony blat wyłożył na ścierkę posypaną cukrem pudrem i zwinął w rulon								
10	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blachy z pieca								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 2: Sporządzenie 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 śmietanki kremówki						
4	przelał 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, posypał cukrem pudrem i udekorował kremem bita śmietana						
3	gotową roladę odstawił do schłodzenia						
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						
5	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po zakończeniu zadania						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*