Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

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

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

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, przekaż 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.

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1. Kakaowa rolada biszkoptowa z kremem bita śmietana z brzoskwiniami *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej.*							
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	miękisz dobrze wypieczony, puszysty, wyrośnięty						
9	konsystencja kremu jednolita bez wyczuwalnych grudek żelatyny						
10	zapach typowy dla wyrobów z bitą śmietaną i blatu biszkoptowego kakaowego						

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

Przebieg 1: Sporządzanie ciasta biszkoptowego i wypiek blatu							
Zdający:							
1	przesiał mąkę z kakao za pomocą sita						
2	sprawdził 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	upieczony blat wyłożył na ścierkę posypaną cukrem pudrem i zwinął w rulon						
10	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blachy z pieca						

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

		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	zewnętrzny brzeg ciasta zawinął pod spód, aby rolada nie rozkręciła się, posypał cukrem pudrem i udekorawał 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*

Ćwicz na zawodowe.edupanel.pl arkusze egzaminacyjne