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.01-03-21.06-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

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.

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1: Rogaliki drożdżowe z marmoladą							
Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej.							
1	rogaliki mają porównywalną wielkość						
2	każdy rogalik wykończony jest glazurą						
3	powierzchnia każdego rogalika jest koloru złotobrązowego						
4	rogaliki są dobrze spulchnione, miękisz nie jest surowy						
5	na przekroju losowo wybranego rogalika widoczna jest marmolada						
6	zapach aromatyczny przyjemny, charakterystyczny dla ciasta drożdżowego z marmoladą						

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzenie rozczynu i ciasta drożdżowego							
Zdający:							
1	przesiał przez sito całą ilość mąki pszennej przeznaczonej do wykonania ciasta						
2	podgrzał mleko do temperatury ok. 40˚C						
3	upłynnił margarynę - podgrzał do temp. ok. 35˚C						
4	wybił jaja do naczynia i ubił je z cukrem						
5	sporządził rozczyn z mleka, drożdży, mąki i cukru						
6	poddał rozczyn fermentacji przez około 15 minut						
7	sporządził gładkie, jednorodne (bez grudek) ciasto drożdzowe z pozostałych składników						
8	przeprowadził fermentację ciasta do dwukrotnego zwiększenia objętości						

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

Przebieg2: Formowanie, rozrost i wypiek rogalików z marmoladą							
Zdający:							
1	podzielił ciasto na dwie równe części						
2	każdą część rozwałkował na prostokąt o grubości około 0,5 cm						
3	prostokąt podzielił na mniejsze prostokąty, potem na trójkąty						
4	na trójkąty nakładał marmoladę i zawijał rogaliki						
5	rogaliki układał na blachach posmarowanych olejem lub wyłożonym papierem pergaminowym, posmarował powierzchnię rozmąconym jajem						
6	rogaliki poddał rozrostowi końcowemu przez 15 minut						
7	wypiekał rogaliki w temperaturze ok. 180˚C, do uzyskania złotobrązowej skórki przez ok. 15÷20 minut						
8	przygotował glazurę z cukru pudru i soku z cytryny						
9	mył ręcę przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator …… .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl