

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-22.06-SG**
Oznaczenie 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, 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Ciastka kokosanki

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających.

1	pięć porcji ciastek zapakowanych w pojemniki jednostkowe								
2	każda porcja ciastek po 200 g (± 20 g) (egzaminator sprawdza masę netto co najmniej 2 pojemników)								
3	jednolitość partii: ciastka porównywalnej wielkości								
4	wygląd zewnętrzny: wyroby o kształcie okrągłym z równomiernymi korbami								
5	miękiś: delikatnie porowaty, bez oznak zakalca								
6	barwa: jasnożółta, brak przypaleń na powierzchni ciastek								
7	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z masy kokosowej								
8	smak: delikatny, słodki z wyczuwalnymi wiórkami kokosowymi								

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie masy kokosowej

Zdający:

1	odważył 100 g mąki do masy kokosowej i 450 g cukru kryształu <i>(egzaminator sprawdza poprawność odważania)</i>						
2	przesiał mąkę za pomocą sita						
3	sprawił świeżość jaj						
4	wymieszał mąkę z proszkiem do pieczenia						
5	wsypał do miski miksera wiórki kokosowe, cukier i całe jaja						
6	dobrał właściwe mieszadło do gęstej masy kokosowej						
7	ubijał masę do uzyskania jednolitej konsystencji						
8	dodał do masy jajowo-kokosowej mąkę z proszkiem do pieczenia						
9	przełożył masę do worka cukierniczego zakończony karbowanym zdobnikiem						
10	używał miksera zgodnie z przeznaczeniem						

Numer stanowiska

Przebieg 2: Formowanie, wypiek i konfekcjonowanie ciastek kokosanek

Zdający:

1	wyłożył blachę papierem do pieczenia								
2	wyciskał na papier okrągłe ciastka o średnicy około 4 cm								
3	pozostawił ciastka do obsuszenia na ok. 30 minut								
4	wypiekał kokosanki w temperaturze 180 °C przez około 10÷20 minut								
5	wystudził ciastka przed odważaniem i zapakowaniem do plastikowych pojemników								
6	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blachy z pieca								
7	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania								
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował je po zakończeniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis