

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-02-22.06-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 <i>PESEL</i> 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 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: Tartaletki z kremem bita śmietana i owocami

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: 20 sztuk tartaletek z kremem bita śmietana i owocami ułożone na paterze/półmisku						
2	jednolitość partii: mają porównywalną wielkość i kształt						
3	jednolitość partii: mają jednakową dekorację (w partii występuje nie więcej niż 3 sztuki wyrobu różniące się od pozostałych)						
4	wygląd zewnętrzny: każda tartaleтка udekorowana dwoma rodzajami owoców						
5	wygląd korpusu: są koloru złotego, nie są przypalone						
6	mięki korpusów: kruchy						
7	krem bita śmietana: konsystencja puszysta bez oznak zmaślenia						
8	zapach: przyjemny, typowy dla wyrobów z ciasta kruchego z owocami						
9	smak: słodki, lekko maślany						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta kruchego i kremu bita śmietana

Zdający:

1	odważył 400 g mąki i 100 g cukru pudru (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	przesiał mąkę przez sito						
3	sprawił świeżość jaj						
4	oddzielił białka od żółtek						
5	utartł jajo z żółtkami i cukrem						
6	tluszcz posiekał z mąką i dodał masę jajeczno-cukrową						
7	wyrobił ręcznie ciasto do jednolitej konsystencji						
8	schłodził ciasto w lodówce						
9	owoce oczyścił i opłukał, w razie konieczności rozdrobnił oraz usunął części niejadalne						
10	ubił śmietankę z cukrem pudrem przy użyciu miksera						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Formowanie i wypiek korpusów oraz składanie tartaletek

Zdający:

1	foremki do tartaletek posmarował olejem						
2	rozwałkował ciasto na grubość ok. 0,3 cm						
3	wyciął krążki dopasowane do wielkości foremek i je wylepił						
4	ułożył foremki na blasze i wypiekał w temp. 180 °C kontrolując czas wypieku						
5	ułożył część owoców w korpusach						
6	wykorzystał całą ilość ciasta do wyklejenia 25 foremek						
7	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu formy z pieca						
8	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował je po zakończeniu						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis