Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-22.01-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

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na 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.

Darmowe egzaminy zawodowe zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1: Szarlotka z bezą *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej*							
1	szarlotka jest równomiernie posypana cukrem pudrem						
2	powierzchnia szarlotki jest koloru beżowego/lekko brązowego						
3	powierzchnia szarlotki nie jest przypalona						
4	powierzchnię szarlotki stanowi krucha beza pokryta startym wypieczonym ciastem						
5	miękisz szarlotki zawiera masę jabłkową oraz kruchą lub ciągliwą bezę						
6	spód szarlotki nie jest przypalony						
7	spód szarlotki nie ma zakalca, nie jest zbity						
8	w masie jabłkowej wyczuwalny jest smak cynamonu						
9	w spodzie szarlotki nie jest wyczuwalny posmak proszku do pieczenia						

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzenie półproduktów							
Zdający:							
1	odważył 350 g mąki pszennej						
2	przesiał mąkę za pomocą sita						
3	sprawdził świeżość jaj, oddzielił białka od żółtek						
4	przygotował jabłka do produkcji: umył, obrał ze skórki, wydrążył środek, pokroił na grubą kostkę						
5	jabłka pokroił i uprażył z cynamonem na patelni lub w garnku						
6	do posikanego tłuszczu z mąką dodał cukier, żółtka, śmietanę, proszek do pieczenia i wyrobił jednorodne ciasto						
7	podzielił ciasto na 2 porcje: 2/3 schłodził,1/3 zamroził						
8	formę posmarował margaryną						
9	rozwałkował spód ciasta, nakłuł widelcem i zapiekał w temp.180 ˚C przez około 10-15 min.						
10	ubił białka z cukrem na sztywną pianę i wymieszał z budyniem						

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

Przebieg 2: Wykonanie i wypiek szarlotki z bezą							
Zdający:							
1	masę jabłkową wyłożył na podpieczony spód						
2	na masę jabłkową wyłożył masę bezową						
3	powierzchnię ciasta z masą bezową przed wypiekiem pokrył resztą startego ciasta						
4	wypiekał szarlotkę w temp. 160 ˚C						
5	wypiekał szarlotkę przez 40-50 min.						
6	wypieczoną szarlotkę po wystudzeniu posypał cukrem pudrem						
7	używał miksera zgodnie z przeznaczeniem						
8	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu formy z pieca						
9	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po zakończeniu zadania						

Egzaminator …… .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl