

**EGZAMIN ZAWODOWY**  
**Rok 2023**  
**ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-23.06-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


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1: Ciastka papatacze**

*Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających*

1	wyrób gotowy: ciastka papatacze o masie 1 kg ( $\pm 50$ g), (egzaminator odważa wyrób gotowy)						
2	jednolitość partii: ciastka porównywalnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: ciastka nie są przypalone						
4	wygląd przekroju: miękisz nie jest surowy						
5	wygląd przekroju: jednolita struktura ciasta, bez grudek i śladów mąki						
6	wygląd przekroju: wyrośnięty z widocznymi warstwami ciasta i cynamonu						
7	smak: delikatny, słodki z wyczuwalnym smakiem cynamonu						
8	zapach: przyjemny, delikatny z wyczuwalnym zapachem cynamonu i skarmelizowanego cukru						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzenie ciasta i formowanie ciastek papataczy**

Zdający:

1	przesiał mąkę za pomocą sita								
2	wybił jaja sprawdzając ich świeżość								
3	rozpuścił margarynę przeznaczoną do sporządzenia ciasta drożdżowego								
4	podgrzał mleko, sprawdzając jego temperaturę przy użyciu termometra								
5	sporządził mleczo drożdżowe								
6	sporządził ciasto drożdżowe metodą jednofazową								
7	odstawił ciasto do fermentacji								
8	powierzchnię rozwałkowanego ciasta posmarował roztopionym tłuszczem a następnie posypał cukrem z cynamonem								
9	uformował ciastka papatacze								
10	ułożył ciastka na blasze i odstawił do rozrostu końcowego								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 2: Wypiek ciastek papataczy**

Zdający:

1	wypiekał ciastka w temperaturze 220 °C								
2	kontrolował stopień wypieczenia ciastek za pomocą patyczka								
3	wystudził wypieczone ciastka								
4	ciastka ułożył na półmisku/platerze								
5	obsługiwał piec, mikser i inne urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa								
6	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blach 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 stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*