

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-03-23.06-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

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: Ciastka cynamonowe

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających

1	wyrób gotowy: ciastka cynamonowe ułożone na tacy papierowej o masie 0,5 kg (± 10 g), (egzaminator sprawdza masę netto gotowego wyrobu)						
2	jednolitość partii: ciastka o porównywalnej wielkości i kształtu						
3	jednolitość partii: ciastka nie są posklejane, nie są połamane						
4	powierzchnia: nie jest przypalona						
5	powierzchnia: ciastka równomiernie obsypane cukrem						
6	wygląd przekroju: ciastka nie są surowe						
7	wygląd przekroju: jednolita struktura ciasta, bez śladów i grudek mąki						
8	struktura ciasta: krucha						
9	smak: słodki, z wyczuwalnym smakiem cynamonu						
10	zapach: przyjemny, delikatny z wyczuwalnym zapachem cynamonu						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie i formowanie ciastek cynamonowych

Zdający:

1	przesiał za pomocą sita mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia i cynamon						
2	wybił jaja sprawdzając ich świeżość						
3	napowietrzył margarynę						
4	ucierał margarynę z cukrem						
5	do utartej margaryny z cukrem dodawał stopniowo jaja						
6	wyrobił ręcznie lub przy użyciu miksera/ubijaczki ciasto ze wszystkich składników						
7	sporządzone ciasto rozwałkował na płat o kształcie prostokąta						
8	rozwałkowane ciasto pokroił nożem/gładkim radełkiem na kwadraty, a następnie na trójkąty						
9	wykorzystał okrawki ciasta do ponownego zarobienia i formowania ciastek						
10	powierzchnię uformowanych ciasek zwilżył wodą za pomocą pędzla i posypał cukrem kryształem						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wypiek ciastek cynamonowych

Zdający:

1	wyłożył blachy papierem do pieczenia						
2	wypiekał ciastka w temperaturze 180 °C						
3	kontrolował stopień wypieczenia ciastek (oceniał wizualnie)						
4	wystudził wypieczone ciastka						
5	odważył ciastka na tacy papierowej						
6	obsługiwał piec, mikser/ubijaczkę zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa						
7	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blach z pieca						
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis