

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-23.01-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

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.

Numer
stanowiska

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Faworki

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

1	wyrób gotowy: 4 porcje faworków zapakowane w opakowania jednostkowe								
2	wyrób gotowy: każda porcja faworków po 250 g (± 5 g), (egzaminator sprawdza masę netto co najmniej 2 opakowań)								
3	jednolitość partii: faworki mają zbliżony kształt i wielkość								
4	wygląd zewnętrzny: wszystkie faworki są równomiernie oprószone cukrem pudrem								
5	wygląd zewnętrzny: wyroby o złotym kolorze, nie są przypalone								
6	wygląd zewnętrzny: wyroby nie są połamane								
7	struktura: krucha i delikatna								
8	zapach: typowy dla smażonych wyrobów z ciasta zbijanego								
9	smak: lekko słodki charakterystyczny dla wyrobów z ciasta zbijanego								

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta zbijanego

Zdający:

1	odważył mąkę								
2	sprawił świeżość jajek, oddzielił żółtka od białek								
3	przesiał mąkę przez sito								
4	dodał żółtka, śmietanę, spirytus i sól do przesianej mąki								
5	wyrobił ręcznie ciasto do uzyskania jednolitej konsystencji								
6	uksztaltował z ciasta kulę, zawinął w folię i schłodził w lodówce								
7	zbijał ciasto wałkiem przez około 10 minut								
8	nie wyrzucił do kosza na śmieci/nie wylał do zlewu niezużytych surowców								

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Formowanie, smażenie i dekorowanie faworków

Zdający:

1	rozwałkował cienko ciasto								
2	wykroił z ciasta prostokąty o wymiarach około 10 cm×3 cm								
3	ponacinał prostokąty ciasta wzdłuż na środku i uformował faworki								
4	sprawdził temperaturę oleju przy użyciu termometru								
5	smażył faworki na rozgrzanym oleju z obu stron								
6	usmażone faworki wyjął z tłuszczu przy użyciu łyżki cedzakowej								
7	odsączył na papierowym ręczniku nadmiar tłuszczu z usmażonych faworków								
8	posypał faworki przesianym przez sito cukrem pudrem								
9	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania								
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował je po zakończeniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis