

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-03-23.01-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 <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: Eklerki z kremem czekoladowym

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	jednolitość partii: eklerki mają porównywalną wielkość i kształt						
2	wygląd zewnętrzny: powierzchnia eklerek równomiernie posypana cukrem pudrem						
3	wygląd zewnętrzny: korpusy eklerek przełożone porównywalną ilością kremu czekoladowego						
4	wygląd zewnętrzny: korpusy wypieczone, jednolite o złotym kolorze, bez przypaleń						
5	mięki korpusów: kruchy, miękki i suchy						
6	zapach: aromatyczny, typowy dla wyrobu z ciasta parzonego						
7	smak: słodki, czekoladowy, typowy dla wyrobu z ciasta parzonego						

Rezultat 2: Krem czekoladowy

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	konsystencja: puszysta, gęsta						
2	konsystencja: jednolita, bez grudek						
3	barwa: jednolita, ciemnobrązowa						
4	krem: bez przypaleń						
5	zapach: aromatyczny, czekoladowy						

Przebieg 1: Sporządzanie ciasta parzonego, formowanie i wypiek korpusów

Zdający:

1	przesiał mąkę przez sito						
2	zagotował wodę z dodatkiem margaryny i soli						
3	zaparzył mąkę energicznie mieszając						
4	ostudził zaparzoną masę						
5	wybijał pojedynczo jaja sprawdzając ich świeżość						
6	dodawał po jednym jajku do zaparzonej mąki ucierając ciasto mikserem						
7	przełożył ciasto do rękawa cukierniczego i wyciskał na blachę korpusy						
8	wypiekał korpusy początkowo w temperaturze 200 °C, a po wyrośnięciu ciasta obniżył temperaturę i wypiekał je w 180 °C						
9	używał rękawic ochronnych w trakcie wyjmowania formy z pieca						
10	wystudził korpusy i przeciął je wzdłuż						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wykonanie kremu czekoladowego, składanie i dekorowanie eklerków

Zdający:

1	dodał cukier kryształ do części mleka i zagotował je						
2	do drugiej części mleka dodał żółtka, mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną i kakao, całość rozmieszał						
3	wlał przygotowaną mieszaninę budyniową do gotującego się mleka						
4	ostudził przygotowany budyń						
5	napowietrzył masło a następnie dodawał do niego partiami wychłodzony budyń						
6	dobrał karbowaną końcówkę do worka cukierniczego						
7	szprycował krem na spód (dolną część) korpusów z worka cukierniczego						
8	przykrył krem górnymi połówkami korpusów, a następnie wstawił eklery do lodówki do schłodzenia						
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						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis