

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-24.01-SG**
 Symbol 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: Baba drożdżowa - żyrafa

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: wyporcjowane kawałki baby porównywalnej grubości								
2	wyrób gotowy: równomiernie posypyany cukrem pudrem								
3	powierzchnia baby: rumiana, bez przypaleń								
4	miękkisz: nie jest surowy								
5	miękkisz: bez grudek i śladów mąki								
6	miękkisz: o dobrze wykształconej porowatości, bez zakalca i zbiacia								
7	wygląd przekroju: widoczne wyraźne obszary ciasta jasnego i ciemnego tworzące cętki przypominające wzór skóry żyrafy								
8	wygląd przekroju: równomiernie wyrośnięty								
9	zapach: przyjemny, delikatny z wyczuwalnym zapachem kakao								
10	smak: delikatny, słodki z wyczuwalnym smakiem kakao								

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 3 sztuki baby drożdżowej - żyrafa

W Tabeli 1. zapisane:

1	Mąka pszenna typ 550 [g]: 1350						
2	Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę) [g]: 60						
3	Mleko 3,2% [g]: 675						
4	Margaryna [g]: 180						
5	Cukier kryształ [g]: 180						
6	Drożdże świeże prasowane [g]: 60						
7	Jajo klasy L (do ciasta) [szt.]: 3						
8	Kakao [g]: 30						
9	Woda [g]: 60						
10	Cukier puder (do posypania ciasta) [g]: 30						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowania surowców, sporządzania i formowania ciasta drożdżowego - żyrafa

Zdający:

1	odważył 450 g mąki pszennej (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	upłynnił margarynę przez podgrzanie						
3	podgrzał mleko, sprawdzając jego temperaturę termometrem						
4	sporządził rozczyń z drożdży, cukru, mleka i części mąki						
5	wybił jaja, sprawdzając ich świeżość						
6	poddał ciasto fermentacji						
7	zaparzył kakao wodą						
8	dodał kakao do jednej części ciasta, połączył do uzyskania jednolitej konsystencji						
9	podzielił nożem ciasto jasne i ciemne na 5 kawałków porównywalnej wielkości						
10	uformował wałki z ciasta jasnego i ciemnego						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wypieku baby drożdżowej - żyrafa

Zdający:

1	wyłożył formę keksową papierem do pieczenia								
2	posmarował powierzchnię ciasta rozmąconym jajem								
3	wypiekał ciasto w temperaturze 180 °C kontrolując stopień wypieczenia za pomocą patyczka								
4	przestudził wypieczoną babę								
5	obsługiwał piec, mikser/ubijaczkę zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa								
6	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca								
7	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska								
8	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis