

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-25.01-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: Tartaletki z jabłkami i bezą zaparzaną

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: co najmniej 15 sztuk tartaletek z jabłkami i bezą zaparzaną								
2	jednolitość partii: wszystkie tartaletki o porównywalnej wysokości rantu, jednakowo udekorowane (w partii występuje nie więcej niż 3 sztuki wyrobu różniące się od pozostałych)								
3	wyrób gotowy: na każdej tartaletce beza z zachowanym wzorem tylki gwiazdki - nie jest rozlana								
4	wyrób gotowy: na każdej tartaletce beza uformowana w kształcie płaskiej róży								
5	wyrób gotowy: we wszystkich tartaletkach beza zakrywa całą powierzchnię jabłkek								
6	wyrób gotowy: korpusy nie są uszkodzone								
7	wyrób gotowy: korpusy wypieczone, żaden korpus nie jest przypalony								
8	wyrób gotowy: jabłka w nadzieniu nie są przypalone, nie zawierają ziaren i obierek								
9	struktura/smak: korpusy kruche, nadzienie słodko-kwaśne z wyczuwalnym cynamonem								
10	konsystencja bezy: puszysta								

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta kruchego, formowanie korpusów i wypiek

Zdający:

1	sprawdził świeżość jaj, wybijając i oddzielając pojedyncze żółtko od białka do osobnego naczynia						
2	przesiał mąkę pszenną i cukier puder przez sito						
3	zarobił ciasto kruche do jednolitej konsystencji na stolnicy/macie silikonowej						
4	schłodził ciasto w chłodziarce						
5	rozwałkował ciasto kruche do grubości około 2-3 mm						
6	wyciął krążki ciasta dopasowane do powierzchni foremek						
7	uformował korpusy w foremkach						
8	nakłuł ciasto kruche przed wypiekiem						
9	wypiekał korpusy tartaletek w nagrzanym piekarniku						
10	wyjmował gorącą blachę z pieca w rękawicach termoizolacyjnych						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Przygotowanie nadzienia z jabłek i bezy zaparzanej

Zdający:

1	przeprowadził obróbkę wstępną jabłek (umył, obrał, usunął gniazda nasienne)						
2	pokroił jabłka w drobną kostkę na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do owoców						
3	uprażył jabłka w garnku						
4	odważył 140 g cukru kryształu do bezy zaparzanej (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
5	sporządził syrop z cukru i wody, kontrolując jego temperaturę termometrem						
6	ubił białka na sztywno						
7	dodawał stopniowo syrop cukrowy do białek cały czas je miksując						
8	przełożył bezę do rękawa cukierniczego z tylką						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Dekorowanie tartaletek z jabłkami bezą zaparzaną

Zdający:

1	napełnił wypieczone korpusy tartaletek nadzieniem jabłkowym								
2	szprycował bezę na tartaletkach rozpoczynając od środka ruchem okrężnym aż do ich brzegu								
3	zrumienił bezę palnikiem na jasnobrązowy kolor (brzegi wzoru)								
4	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych wyrobów z odpadkami								
5	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania								
6	obsługiwał sprzęt i urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa pracy								
7	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
8	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis