



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2024 ZASADY OCENIANIA

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-02-24.01-SG**
 Symbol kwalifikacji: **SPC.01**
 Numer zadania: **02**
 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, przełącz 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Rolada biszkoptowo-tłuszczowa - żyrafa

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: rolada dobrze zwinięta (zachowany okrągły kształt)						
2	wygląd zewnętrzny: blat nie jest przypalony						
3	wygląd zewnętrzny: widoczne wzory utworzone z białego ciasta						
4	wygląd przekroju: ciasto nie jest surowe						
5	wygląd przekroju: widoczne równe warstwy kremu bita śmietana						
6	wygląd przekroju: banan ułożony centralnie zgodnie z ilustracją						
7	struktura ciasta: miękka, puszysta, wyrośnięta						
8	brzegi rolady nie są wyschnięte						
9	konsystencja kremu: jednolita bez wyczuwalnych grudek żelatyny, nie lejąca/nie przebita						
10	smak i zapach typowy dla wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z kremem bita śmietana						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 4 sztuki rolady biszkoptowo-tłuszczowej - żyrafa*W Tabeli 1. zapisane:*

1	mąka pszenna typ 450 [g]: 480						
2	woda wodociągowa [g]: 320						
3	cukier kryształ [g]: 288						
4	jajo klasy M [szt.]: 20						
5	olej rzepakowy (do ciasta) [g]: 180						
6	olej rzepakowy (do wysmarowania papieru do pieczenia) [g]: 20						
7	kakao [g]: 160						
8	proszek do pieczenia [g]: 8						
9	śmietanka 30% [ml]: 1320						
10	żelatyna instant [g]: 48						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Zdający:

1	odważył 12 g żelatyny - egzaminator sprawdza poprawność odważania								
2	wybił jajka sprawdzając ich świeżość								
3	przesiał mąkę i kakao za pomocą sita do dwóch oddzielnych naczyń								
4	utarıł żółtka z jedną częścią cukru kryształu								
5	dodał partiami do napowietrzonej masy żółtkowej mąkę, proszek do pieczenia, wodę i olej								
6	ubił białka na sztywną pianę z drugą częścią cukru								
7	wymieszał ubitą pianę z ciastem								
8	przełożył białą część ciasta do worka zakończonego tyłką								
9	dodał kakao do pozostałej części ciasta, połączył składniki								
10	ciasto kakaowe wylał na białe ciasto i równomiernie rozprowadził na całej powierzchni papieru do pieczenia								

Przebieg 2: Wypiek blatu z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Zdający:

1	wysmarował olejem papier do pieczenia								
2	wycisnął wzór cętek z jasnego ciasta na papier do pieczenia, a następnie zapiekł je								
3	wypiekał blat biszkoptowo-tłuszczowy w temperaturze 180 °C, kontrolując stopień wypieczenia (oceniał wizualnie)								
4	obsługiwał piec, mikser/ubijaczkę zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa								
5	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca								

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Formowanie rolady biszkoptowo-tłuszczowej - żyrafa

Zdający:

1	zrolował upieczony blat bezpośrednio po wypieku								
2	wystudził zrolowany blat								
3	rozpuścił żelatynę w gorącej wodzie								
4	ubił śmietankę z cukrem pudrem na sztywno								
5	ułożył obrane, całe banany przy dłuższej krawędzi blatu i zwinął roladę								
6	schłodził roladę przed ekspedycją								
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