

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-02-25.01-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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Ptysie z kruszonką***Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających*

1	wyrób gotowy: co najmniej 15 sztuk ptysiów								
2	jednolitość partii: wszystkie ptysie o porównywalnej wielkości i kształcie								
3	wygląd zewnętrzny: ptysie nie są uszkodzone, bez śladów połączenia się ze sobą podczas pieczenia								
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia górnej części korpusu wszystkich ptysi pokryta jest kruszonką								
5	wygląd zewnętrzny: barwa skórki złoto-jasnobrązowa								
6	wygląd zewnętrzny: żaden ptys nie jest przypalony								
7	wygląd przekroju: charakterystyczny dla ciasta parzonego								
8	wygląd przekroju: miękisz ciasta nie jest surowy								
9	smak: słodki bez obcych posmaków								
10	struktura: ptysie są chrupkie								

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Pysie z frużeliną borówkową i kremem bita śmietana*Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających*

1	wyrób gotowy: wszystkie pysie przełożone są kremem bita śmietana						
2	wyrób gotowy: krem bita śmietana z zachowanym wzorem tylki gwiazdki - nie jest rozlana						
3	wyrób gotowy: w przekroju widoczna warstwa frużeliny						
4	konsystencja frużeliny: gęsta, nie za twarda, nie rozlewa się						
5	konsystencja frużeliny: bez grudek skrobi ziemniaczanej						
6	konsystencja kremu bita śmietana: puszysta bez oznak zmaślenia (bez grudek masła)						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta parzonego i formowanie ptysi z kruszonką*Zdający:*

1	odważył 75 g mąki pszennej do ciasta parzonego (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	sprawił świeżość jaj, wybijając każde do osobnego naczynia						
3	przesiał mąkę pszenną przez sito						
4	rozwałkował kruszonkę pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość około 2 mm						
5	schłodził kruszonkę w zamrażalniku						
6	wsypał mąkę do gotującej się wody z mlekiem, masłem, solą i cukrem						
7	ucierał zaparzaną masę do uzyskania jednolitej konsystencji						
8	mieszał ciasto mikserem, dodając stopniowo jaja						
9	przełożył ciasto do rękawa cukierniczego z tylką						
10	szprycował ciasto na kształt ptysiów na blachę wyłożoną papierem do pieczenia						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wypiek ptysi, napełnianie frużeliną i dekorowanie kremem bita śmietana

Zdający:

1	wypiekał ptysie w nagrzanym piekarniku								
2	sporządził frużelinę z borówek amerykańskich, cukru, soku z cytryny, skrobi ziemniaczanej i wody								
3	przekroił korpusy nożem piłką								
4	schłodził śmietankę przed ubijaniem								
5	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych wyrobów ze skorupkami jaj								
6	zabezpieczył w chłodziarce pozostałe ptysie								
7	obsługiwał sprzęt i urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa pracy								
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania								
10	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis