



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2025 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-25.06-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, 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						

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny							Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił
Rezultat 1: Krążki biszkoptowe							
<i>Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez Zdających wycięcia krążków biszkoptowych</i>							
1	wyrób gotowy: co najmniej 12 sztuk krążków biszkoptowych						
2	wyrób gotowy: krążki o Ø 6 cm - <i>Egzaminator dokonuje pomiaru minimum 1 krążka</i>						
3	jednolitość partii: wszystkie krążki o porównywalnej grubości						
4	wygląd zewnętrzny: krążki nie są uszkodzone, połamane						
5	wygląd zewnętrzny: barwa jednolita brązowa, bez grudek mąki, kakao						
6	wygląd zewnętrzny: żaden krążek nie jest przypalony						
7	wygląd przekroju: charakterystyczny dla ciasta biszkoptowego						
8	wygląd przekroju: miękisz ciasta nie jest surowy						
9	struktura: biszkopt miękki, puszysty						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Mini torciki – biszkopt nasączony syropem cukrowo - herbacianym, frużelina malinowa

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających
Egzaminator przed dokonaniem oceny powinien przekroić przynajmniej 1 szt. mini torcika

1	struktura: biszkopt nasączony syropem cukrowo - herbacianym, nie za mokry						
2	smak biszkoptu: słodki, kakaowy z wyczuwalnym smakiem herbaty						
3	wyrób gotowy: w przekroju widoczna warstwa frużeliny na każdym krążku biszkoptowym						
4	wyrób gotowy: frużelina w żadnym mini torciku nie wychodzi poza wyszprycowany krem bita śmietana na zewnątrz						
5	konsystencja frużeliny: gęsta, nie za twarda, nie rozlewa się						
6	konsystencja frużeliny: bez grudek skrobi ziemniaczanej						

Rezultat 3: Mini torciki – krem bita śmietana, złożenie i udekorowanie owocami

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: wszystkie mini torciki przełożone kremem bita śmietana						
2	wyrób gotowy: krem bita śmietana z zachowanym wzorem tylki gładkiej - nie jest rozlana						
3	wyrób gotowy: krem bita śmietana wyszprycowany dookoła brzegów każdego krążka biszkoptowego, nie wystaje poza brzegi						
4	wyrób gotowy: krem bita śmietana zawiera drobne wióra czekolady						
5	konsystencja kremu bita śmietana: puszysta bez oznak zmaślenia (bez grudek masła)						
6	wyrób gotowy: wszystkie mini torciki porównywalne - składają się z takiej samej liczby warstw, są proste w pionie i poziomie						
7	dekoracja: każdy mini torcik udekorowany w ten sam sposób ćwiartkami plastrów kiwi i malinami						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta biszkoptowego i syropu cukrowego - herbacianego

Zdający:

1	odważył 90 g cukru kryształu do biszkoptu kakaowego - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
2	sprawił świeżość jaj wybijając każde do osobnego naczynia						
3	przesiał mąkę pszenną, skrobię ziemniaczaną, kakao i proszek do pieczenia przez sito						
4	napowietrzył białka mikserem						
5	delikatnie wymieszał napowietrzoną, utrwaloną cukrem masę jajową z mąką pszenną, skrobią ziemniaczaną, kakao i proszkiem do pieczenia						
6	wypiekał biszkopt kakaowy w nagrzanym piekarniku						
7	sporządził syrop cukrowy - zagotował wodę z cukrem						
8	zaparzył herbatę we wrzącym syropie						
9	ostudził syrop						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Sporządzanie fruzeliny malinowej, kremu bita śmietana, przekładanie i dekorowanie mini torcików

Zdający:

1	sporządził fruzelinę z malin, cukru, soku z cytryny, skrobi ziemniaczanej i wody						
2	schłodził śmietankę w lodówce przed ubijaniem						
3	stał czekoladę na tarce						
4	umył i obrał kiwi						
5	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych wyrobów ze skorupkami jaj						
6	zabezpieczył w chłodziarce pozostały krem, resztki biszkoptu pozostawił na stanowisku - nie wyrzucił do śmieci						
7	obsługiwał sprzęt i urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy						
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i przed rozpoczęciem składania minitorcików						
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