

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-02-24.06-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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Placek amerykański

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: równomiernie posypany cukrem pudrem								
2	powierzchnia wyrobu gotowego: złoto-brązowa, nieprzypalona								
3	wygląd przekroju: widoczne kawałki jabłek i rodzynek								
4	miękiś: typowy dla ciasta biszkoptowo-tłuszczowego								
5	miękiś: nie jest surowy								
6	miękiś: bez zakalca i zbia								
7	smak: słodko-kwaśny z wyczuwalnym smakiem jabłek, rodzynek i cynamonu								
8	zapach: przyjemny z nutą zapachu jabłek i cynamonu								

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 3 sztuki placaka amerykańskiego*W Tabeli 1. zapisane:*

1	mąka pszenna typ 450 [g]: 1020						
2	proszek do pieczenia [g]: 30						
3	cukier kryształ [g]: 540						
4	cukier wanilinowy [g]: 45						
5	jajo klasy M [szt.]: 12						
6	kakao [g]: 60						
7	olej rzepakowy [ml]: 330						
8	jabłka [g]: 2400						
9	cynamon [g]: 15						
10	rodzynki [g]: 300						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta

Zdający:

1	odważył 340 g mąki pszennej (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)								
2	umył, obrał i pokroił jabłka w kostkę								
3	sparzył wodą rodzynki								
4	przesiał mąkę pszenną, proszek do pieczenia, kakao i cynamon przy użyciu sita								
5	rozbił jaja sprawdzając ich świeżość								
6	ubił jaja z cukrem i cukrem wanilinowym								
7	dodał olej do masy jajecznej, miksował do połączenia składników								
8	dodał składniki suche do masy jajecznej z olejem								
9	do powstałego ciasta dodał jabłka i rodzynki, wymieszał składniki								

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wypiek i dekorowanie placka amerykańskiego

Zdający:

1	wyłożył formę papierem do pieczenia								
2	wypiekał ciasto w temperaturze 180 °C przez około 45 minut								
3	kontrolował stopień wypieczenia ciasta za pomocą patyczka								
4	studził ciasto w formie po wyjęciu z pieca								
5	udekorował placek cukrem pudrem przesianym przez sito								
6	obsługiwał piec, mikser/ubijaczkę zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa								
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca								
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż i ochrony środowiska								
9	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis