

**EGZAMIN ZAWODOWY**  
**Rok 2023**  
**ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-02-23.01-SG**  
Oznaczenie 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, 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


Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny****Rezultat 1: Herbatniki baletki przełożone kremem szwedzkim***Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających.*

1	jednolitość partii: baletki mają porównywalną wielkość								
2	wygląd zewnętrzny: wypieczone baletki o złotym kolorze, nie są przypalone								
3	wygląd zewnętrzny: powierzchnia baetek równomiernie posypana makiem								
4	wygląd zewnętrzny: korpusy baetek równomiernie sklezione kremem szwedzkim								
5	wygląd zewnętrzny: krem szwedzki nie wystaje się na zewnątrz korpusów								
6	krem szwedzki: puszysty bez wyczuwalnych grudek cukru pudru								
7	mięki korpusów: dobrze spulchniony, bez grudek i śladów mąki								
8	zapach: przyjemny, typowy dla wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego								
9	smak: słodki, maślany z posmakiem kakao								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego oraz kremu szwedzkiego**

Zdający:

1	odważył mak								
2	sprawił świeżość jaj, oddzielił żółtka od białek								
3	przesiał składniki sypkie (mąkę, kakao, cukier puder) za pomocą sita do oddzielnych misek								
4	napowietrzył margarynę a następnie dodał cukier puder, cukier wanilinowy, ucierał do uzyskania puszystej masy								
5	dodał żółtka do masy tłuszczowo-cukrowej								
6	ubił białka na sztywną pianę								
7	połączył masę tłuszczowo-cukrowo-żółtkową z mąką, ubitą pianą z białek delikatnie mieszając ciasto łopatką								
8	napowietrzył masło do kremu								
9	dodał do napowietrzonego masła cukier puder, kakao i aromat								
10	używał miksera zgodnie z przeznaczeniem								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 2: Formowanie, wypiek korpusów i składanie baetek**

Zdający:

1	wyłożył papierem blachę do pieczenia								
2	napełnił ciastem worek cukierniczy zaopatrzony w okrągły zdobnik								
3	wyciskał na blachę okrągłe ciastka o średnicy około 2,5÷3cm								
4	powierzchnię uformowanych ciasek posypał makiem								
5	wypiekał ciastka w temperaturze 190 °C przez około 10 minut								
6	przełożył krem do worka cukierniczego zakończony okrągłym zdobnikiem								
7	wypieczone i ostudzone korpusy łączył po dwa za pomocą kremu szwedzkiego								
8	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu formy z pieca								
9	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania								
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował je po zakończeniu								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*