Układ graficzny © CKE 2019

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-21.06-SG**
Oznaczenie 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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

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, przekaż 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.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Numer stanowiska						

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1. Muffiny czekoladowe z kremem półtłustym czekoladowym							
Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej.							
1	ilość: 12 sztuk						
2	jednolitość partii: muffiny o zbliżonej wielkości i kształcie						
3	wygląd zewnętrzny: muffiny udekorowane kremem i posypane zrumienionymi płatkami migdałów						
4	wygląd przekroju: widoczne kawałki czekolady, brak grudek kakao						
5	skórka: muffiny nie są przypalone						
6	miękisz: dobrze wypieczony, puszysty, wyrośnięty						
7	miękisz: nie jest wysuszony						
8	konsystencja kremu: jednolita bez wyczuwalnych grudek, krem nie jest przypalony						
9	płatki migdałowe nie są przypalone						
10	zapach: typowy dla wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych z kremem półtłustym czekoladowym						

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

		Numer stanowiska					
Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta na muffiny oraz ich wypiek							
Zdający:							
1	przesiał mąkę pszenną, proszek do pieczenia i kakao do jednej miski za pomocą sita						
2	rozpuścił margarynę i ostudził						
3	wybił jaja sprawdzając ich świeżość						
4	rozdrobnił czekoladę przy pomocy tarki na drobne kawałki						
5	zrumienił płatki migdałowe na patelni						
6	ubił jaja z cukrem, dodał mleko i płynną margarynę						
7	sporządził ciasto dodając do części płynnej partiami składniki suche, połączył całość i dodał rozdrobnioną czekoladę						
8	foremki do muffin wyłożył papilotkami i napełnił je do ¾ objętości przy pomocy worka zakończonego gładkim zdobnikiem						
9	wypiekał w temperaturze 180°C przez około 25 minut sprawdzając stopień wypieczenia patyczkiem						
10	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blachy z pieca						

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

		Numer stanowiska					
Przebieg 2: Sporządzanie kremu półtłustego czekoladowego							
Zdający:							
1	przesiał mąkę pszenną z kakao za pomocą sita						
2	wybił jaja, sprawdzając ich świeżość i rozdzielił białka od żółtek						
3	zabezpieczył pozostałe białka w lodówce						
4	zagotował mleko przeznaczone do sporządzenia kremu z połową cukru						
5	utarł żółtka z drugą połową cukru, dodał do nich mąkę pszenną z kakao, całość wymieszał						
6	przygotowaną masę przelał cienkim strumieniem do gorącego mleka, mieszając aby nie powstały grudki						
7	gotował krem do momentu zgęstnienia nie dopuszczając do przypalenia						
8	wychłodził ugotowany krem						
9	napowietrzył masło a następnie dodawał partiami ugotowany i wystudzony krem ciągle mieszając						
10	przełożył krem do worka cukierniczego zakonczonego karbowanym zdobnikiem						
Przebieg 3: Dekorowanie wyrobu							
Zdający:							
1	wyszprycował dekoracyjnie krem jednakowo na każdej muffince						
2	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						
3	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator …… .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*