

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-22.06-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

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.

Numer
stanowiska

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Ciastka kokosanki

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających.

1	pięć porcji ciastek zapakowanych w pojemniki jednostkowe						
2	każda porcja ciastek po 200 g (± 20 g) (egzaminator sprawdza masę netto co najmniej 2 pojemników)						
3	jednolitość partii: ciastka porównywalnej wielkości						
4	wygląd zewnętrzny: wyroby o kształcie okrągłym z równomiernymi korbami						
5	miękiś: delikatnie porowaty, bez oznak zakalca						
6	barwa: jasnołota, brak przypaleń na powierzchni ciastek						
7	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z masy kokosowej						
8	smak: delikatny, słodki z wyczuwalnymi wiórkami kokosowymi						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie masy kokosowej

Zdający:

1	odważył 100 g mąki do masy kokosowej i 450 g cukru kryształu (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	przesiał mąkę za pomocą sita						
3	sprawił świeżość jaj						
4	wymieszał mąkę z proszkiem do pieczenia						
5	wsypał do misy miksera wiórki kokosowe, cukier i całe jaja						
6	dobrał właściwe mieszadło do gęstej masy kokosowej						
7	ubijał masę do uzyskania jednolitej konsystencji						
8	dodał do masy jajowo-kokosowej mąkę z proszkiem do pieczenia						
9	przełożył masę do worka cukierniczego zakończonych karbowanym zdobnikiem						
10	używał miksera zgodnie z przeznaczeniem						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Formowanie, wypiek i konfekcjonowanie ciastek kokosanek

Zdający:

1	wyłożył blachę papierem do pieczenia						
2	wyciskał na papier okrągłe ciastka o średnicy około 4 cm						
3	pozostawił ciastka do obsuszenia na ok. 30 minut						
4	wypiekał kokosanki w temperaturze 180 °C przez około 10÷20 minut						
5	wystudził ciastka przed odważaniem i zapakowaniem do plastikowych pojemników						
6	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blachy z pieca						
7	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował je po zakończeniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis