

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2022  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-22.01-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


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1: Szarlotka z bezą**

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej*

1	szarlotka jest równomiernie posypana cukrem pudrem								
2	powierzchnia szarlotki jest koloru beżowego/lekko brązowego								
3	powierzchnia szarlotki nie jest przypalona								
4	powierzchnię szarlotki stanowi krucha beza pokryta startym wypieczonym ciastem								
5	miękkisz szarlotki zawiera masę jabłkową oraz kruchą lub ciągliwą bezę								
6	spód szarlotki nie jest przypalony								
7	spód szarlotki nie ma zakalca, nie jest zbity								
8	w masie jabłkowej wyczuwalny jest smak cynamonu								
9	w spodzie szarlotki nie jest wyczuwalny posmak proszku do pieczenia								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzenie półproduktów**

Zdający:

1	odważył 350 g mąki pszennej								
2	przesiał mąkę za pomocą sita								
3	sprawił świeżość jaj, oddzielił białka od żółtek								
4	przygotował jabłka do produkcji: umył, obrał ze skórki, wydrążył środek, pokroił na grubą kostkę								
5	jabłka pokroił i uprażył z cynamonem na patelni lub w garnku								
6	do posykanego tłuszczu z mąką dodał cukier, żółtka, śmietanę, proszek do pieczenia i wyrobił jednorodne ciasto								
7	podzielił ciasto na 2 porcje: 2/3 schłodził, 1/3 zamroził								
8	formę posmarował margaryną								
9	rozwałkował spód ciasta, nakłuł widelcem i zapiekał w temp. 180 °C przez około 10-15 min.								
10	ubił białka z cukrem na sztywną pianę i wymieszał z budyniem								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 2: Wykonanie i wypiek szarlotki z bezą**

Zdający:

1	masę jabłkową wyłożył na podpieczony spód						
2	na masę jabłkową wyłożył masę bezową						
3	powierzchnię ciasta z masą bezową przed wypiekiem pokrył resztą startego ciasta						
4	wypiekał szarlotkę w temp. 160 °C						
5	wypiekał szarlotkę przez 40-50 min.						
6	wypieczoną szarlotkę po wystudzeniu posypał cukrem pudrem						
7	używał miksera zgodnie z przeznaczeniem						
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 stanowisko pracy po zakończeniu zadania						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*