

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-23.06-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

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Ciastka papatacze***Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających*

1	wyrób gotowy: ciastka papatacze o masie 1 kg (± 50 g), (egzaminator odważa wyrób gotowy)						
2	jednolitość partii: ciastka porównywalnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: ciastka nie są przypalone						
4	wygląd przekroju: miękisz nie jest surowy						
5	wygląd przekroju: jednolita struktura ciasta, bez grudek i śladów mąki						
6	wygląd przekroju: wyrośnięty z widocznymi warstwami ciasta i cynamonu						
7	smak: delikatny, słodki z wyczuwalnym smakiem cynamonu						
8	zapach: przyjemny, delikatny z wyczuwalnym zapachem cynamonu i skarmelizowanego cukru						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzenie ciasta i formowanie ciastek papataczy

Zdający:

1	przesiał mąkę za pomocą sita						
2	wybił jaja sprawdzając ich świeżość						
3	rozpuścił margarynę przeznaczoną do sporządzenia ciasta drożdżowego						
4	podgrzał mleko, sprawdzając jego temperaturę przy użyciu termometra						
5	sporządził mleczo drożdżowe						
6	sporządził ciasto drożdżowe metodą jednofazową						
7	odstawił ciasto do fermentacji						
8	powierzchnię rozwałkowanego ciasta posmarował roztopionym tłuszczem a następnie posypał cukrem z cynamonem						
9	uformował ciastka papatacze						
10	ułożył ciastka na blasze i odstawił do rozrostu końcowego						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wypiek ciastek papataczy

Zdający:

1	wypiekał ciastka w temperaturze 220 °C								
2	kontrolował stopień wypieczenia ciastek za pomocą patyczka								
3	wystudził wypieczone ciastka								
4	ciastka ułożył na półmisku/platerze								
5	obsługiwał piec, mikser i inne urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa								
6	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blach 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 stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis