

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-24.06-SG**
 Symbol 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: Pomarańczowe wianuszki z lukrem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: co najmniej 13 sztuk wianuszków								
2	jednolitość partii: wianuszki o porównywalnej wielkości i kształcie zbliżonym do okrągłego								
3	wygląd zewnętrzny: wianuszki z zachowanym wzorem tylki gwiazdki - nie są rozlane								
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia wianuszka równomiernie polukrowana z jednej strony								
5	wygląd zewnętrzny: barwa skórki złoto-brązowa								
6	wygląd zewnętrzny: wianuszki nie są przypalone								
7	wygląd przekroju: charakterystyczny dla ciasta parzonego								
8	wygląd przekroju: miękisz nie jest surowy								
9	smak: słodki z wyczuwalnym smakiem pomarańczowym, brak obcych posmaków								
10	zapach: przyjemny, typowy dla wyrobów z ciasta parzonego z nutą zapachu pomarańczowego								

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 30 sztuk wianuszków pomarańczowych z lukrem*W Tabeli 1 zapisane:*

1	mąka pszenna typ 450 [g]: 360						
2	jajo klasy M [szt.]: 10						
3	sok pomarańczowy [ml]: 440						
4	masło 82% [g]: 200						
5	sól [g]: 4						
6	olej rzepakowy (do smażenia) [ml]: 2000						
7	olej rzepakowy (do smarowania) [ml]: 20						
8	lukier - sok pomarańczowy [ml]: 80						
9	lukier - cukier puder [g]: 240						
10	lukier - kandyzowana skórka pomarańczowa [g]: 20						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta i formowanie wianuszków

Zdający:

1	odważył 180 g mąki pszennej (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)								
2	przesiał mąkę pszenną za pomocą sita								
3	zagotował sok pomarańczowy z masłem i solą								
4	wsypał mąkę do gotującego się soku z masłem i solą								
5	ucierał masę kulą do uzyskania jednolitej konsystencji								
6	odstawił masę do ostudzenia								
7	wybił jaja sprawdzając ich świeżość								
8	ucierając masę mikserem dodawał stopniowo jaja								
9	przełożył ciasto do worka cukierniczego								
10	szprycował ciasto na kształt wianuszków na przygotowane z papieru do pieczenia kwadraty								

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Smażenie i dekorowanie wianuszków pomarańczowych

Zdający:

1	sporządził lukier z soku pomarańczowego, cukru pudru i rozdrobnionej kandyzowanej skórki pomarańczowej								
2	sprawdził temperaturę oleju za pomocą termometru								
3	smażył wianuszki na rozgrzanym oleju								
4	układał na ręczniku papierowym usmażone wianuszki w celu odsączenia nadmiaru tłuszczu								
5	zanurzył wianuszki w lukrze								
6	ułożył polukrowane wianuszki na kratce w celu ocieknięcia lukru								
7	obsługiwał sprzęt i urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa pracy								
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż i ochrony środowiska								
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania								
10	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis