

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-25.06-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: Krążki biszkoptowe						
<i>Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez Zdających wycięcia krążków biszkoptowych</i>						
1	wyrób gotowy: co najmniej 12 sztuk krążków biszkoptowych					
2	wyrób gotowy: krążki o Ø 6 cm - <i>Egzaminator dokonuje pomiaru minimum 1 krążka</i>					
3	jednolitość partii: wszystkie krążki o porównywalnej grubości					
4	wygląd zewnętrzny: krążki nie są uszkodzone, połamane					
5	wygląd zewnętrzny: barwa jednolita brązowa, bez grudek mąki, kakao					
6	wygląd zewnętrzny: żaden krążek nie jest przypalony					
7	wygląd przekroju: charakterystyczny dla ciasta biszkoptowego					
8	wygląd przekroju: miękisz ciasta nie jest surowy					
9	struktura: biszkopt miękki, puszysty					

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Mini torciki – biszkopty nasączone syropem cukrowo - herbacianym, frużelina malinowa

*Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających
Egzaminator przed dokonaniem oceny powinien przekroić przynajmniej 1 szt. mini torcika*

1	struktura: biszkopt nasączony syropem cukrowo - herbacianym, nie za mokry						
2	smak biszkoptu: słodki, kakaowy z wyczuwalnym smakiem herbaty						
3	wyrób gotowy: w przekroju widoczna warstwa frużeliny na każdym krążku biszkoptowym						
4	wyrób gotowy: frużelina w żadnym mini torciku nie wychodzi poza wyszprycowany krem bita śmietana na zewnątrz						
5	konsystencja frużeliny: gęsta, nie za twarda, nie rozlewa się						
6	konsystencja frużeliny: bez grudek skrobi ziemniaczanej						

Rezultat 3: Mini torciki – krem bita śmietana, złożenie i udekorowanie owocami

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: wszystkie mini torciki przełożone kremem bita śmietana						
2	wyrób gotowy: krem bita śmietana z zachowanym wzorem tylki gładkiej - nie jest rozlana						
3	wyrób gotowy: krem bita śmietana wyszprycowany dookoła brzegów każdego krążka biszkoptowego, nie wystaje poza brzegi						
4	wyrób gotowy: krem bita śmietana zawiera drobne wióra czekolady						
5	konsystencja kremu bita śmietana: puszysta bez oznak zmaślenia (bez grudek masła)						
6	wyrób gotowy: wszystkie mini torciki porównywalne - składają się z takiej samej liczby warstw, są proste w pionie i poziomie						
7	dekoracja: każdy mini torcik udekorowany w ten sam sposób ćwiartkami plastrów kiwi i malinami						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta biszkoptowego i syropu cukrowego - herbacianego						
Zdający:						
1	odważył 90 g cukru kryształu do biszkoptu kakaowego - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>					
2	sprawdził świeżość jaj wybijając każde do osobnego naczynia					
3	przesiał mąkę pszenną, skrobię ziemniaczaną, kakao i proszek do pieczenia przez sito					
4	napowietrzył białka mikserem					
5	delikatnie wymieszał napowietrzoną, utrwaloną cukrem masę jajową z mąką pszenną, skrobią ziemniaczaną, kakao i proszkiem do pieczenia					
6	wypiekał biszkopt kakaowy w nagrzanym piekarniku					
7	sporządził syrop cukrowy - zagotował wodę z cukrem					
8	zaparzył herbatę we wrzącym syropie					
9	ostudził syrop					

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Sporządzanie frużeliny malinowej, kremu bita śmietana, przekładanie i dekorowanie mini torcików						
Zdający:						
1	sporządził frużelinę z malin, cukru, soku z cytryny, skrobi ziemniaczanej i wody					
2	schłodził śmietankę w lodówce przed ubijaniem					
3	stał czekoladę na tarce					
4	umył i obrał kiwi					
5	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych wyrobów ze skorupkami jaj					
6	zabezpieczył w chłodziarce pozostały krem, resztki biszkoptu pozostawił na stanowisku - nie wyrzucił do śmieci					
7	obsługiwał sprzęt i urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy					
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i przed rozpoczęciem składania minitorcików					
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