

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2021  
ZASADY OCENIANIA**

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-02-21.06-SG**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**  
 Numer zadania: **02**  
 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.


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1. Kakaowa rolada biszkoptowa z kremem bita śmietana z brzoskwiniami**

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

1	rolada dobrze zwinięta																			
2	wygląd zewnętrzny: rolada posypana cukrem pudrem i udekorowana bitą śmietaną																			
3	wygląd przekroju: równe warstwy kremu, brzoskwinie w kremie równomiernie wymieszane																			
4	blat biszkoptowy nie jest przypalony																			
5	brzegi rolady nie są wyschnięte																			
6	rolada nie jest popękana																			
7	blat biszkoptowy równomiernie zabarwiony kakao																			
8	miękkisz dobrze wypieczony, puszysty, wyrośnięty																			
9	konsystencja kremu jednolita bez wyczuwalnych grudek żelatyny																			
10	zapach typowy dla wyrobów z bitą śmietaną i blatu biszkoptowego kakaowego																			


**Przebieg 1: Sporządzanie ciasta biszkoptowego i wypiek blatu**

Zdający:

1	przesiał mąkę z kakao za pomocą sita																		
2	sprawił świeżość jaj, oddzielając białka od żółtek																		
3	ubił białka na sztywną pianę																		
4	pod koniec ubijania dodał cukier puder																		
5	dodał wszystkie żółtka i ubijał do uzyskania jednolitej masy																		
6	dodawał partiami przesianą mąkę z kakao i delikatnie mieszał łyżką																		
7	ciasto biszkoptowe wyłożył na przygotowany wcześniej papier posmarowany cienką warstwą tłuszczu i równomiernie rozprowadził na nim ciasto																		
8	wypiekał w temperaturze 180°C, nie dopuszczając do wysuszenia brzegów																		
9	upieczony blat wyłożył na ścierkę posypaną cukrem pudrem i zwinął w rulon																		
10	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blachy z pieca																		


**Przebieg 2: Sporządzenie kremu bita śmietana z brzoskwiniami**

Zdający:

1	odsączył brzoskwinie i pokroił w kostkę o wielkości około 1 cm								
2	upłynnił żelatynę w gorącej wodzie								
3	użył schłodzonej śmietanki kremówki								
4	przelewał śmietanę do wysokiego naczynia i ubijał początkowo na wysokich obrotach miksera								
5	pod koniec ubijania zmniejszył obroty miksera, dodał do śmietany cukier wanilinowy, cukier puder i rozpuszczoną żelatynę								
6	nie dopuścił do zmaslenia śmietany - brak grudek masła w kremie								
7	około 1/4 kremu przełożył do worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem cukierniczym do dekoracji rolady								
8	około 3/4 kremu wymieszał z pokrojonymi brzoskwiniami								

**Przebieg 3: Składanie i dekorowanie rolady**

Zdający:

1	krem z brzoskwiniami rozsmarował na wystudzonym blacie i zrolował wzdłuż dłuższego boku								
2	zewnątrzny brzeg ciasta zawinął pod spód, aby rolada nie rozkręciła się, posypał cukrem pudrem i udekorował kremem bita śmietana								
3	gotową roladę odstawił do schłodzenia								
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania								
5	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po zakończeniu zadania								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*