

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-03-21.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**
 Numer zadania: **03**
 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, przełącz 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: Rogaliki drożdżowe z marmoladą

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

1	rogaliki mają porównywalną wielkość																			
2	każdy rogalik wykończony jest glazurą																			
3	powierzchnia każdego rogalika jest koloru złotobrązowego																			
4	rogaliki są dobrze spulchnione, miękisz nie jest surowy																			
5	na przekroju losowo wybranego rogalika widoczna jest marmolada																			
6	zapach aromatyczny przyjemny, charakterystyczny dla ciasta drożdżowego z marmoladą																			

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzenie rozczyngu i ciasta drożdżowego

Zdający:

1	przesiał przez sito całą ilość mąki pszennej przeznaczonej do wykonania ciasta								
2	podgrzał mleko do temperatury ok. 40°C								
3	upłynił margarynę - podgrzał do temp. ok. 35°C								
4	wybił jaja do naczynia i ubił je z cukrem								
5	sporządził rozczyng z mleka, drożdży, mąki i cukru								
6	poddał rozczyng fermentacji przez około 15 minut								
7	sporządził gładkie, jednorodne (bez grudek) ciasto drożdżowe z pozostałych składników								
8	przeprowadził fermentację ciasta do dwukrotnego zwiększenia objętości								

Przebieg2: Formowanie, rozrost i wypiek rogalików z marmoladą

Zdający:

1	podzielił ciasto na dwie równe części																		
2	każdą część rozwałkował na prostokąt o grubości około 0,5 cm																		
3	prostokąt podzielił na mniejsze prostokąty, potem na trójkąty																		
4	na trójkąty nakładał marmoladę i zawijał rogaliki																		
5	rogaliki układał na blachach posmarowanych olejem lub wyłożonym papierem pergaminowym, posmarował powierzchnię rozmąconym jajem																		
6	rogaliki poddał rozrostowi końcowemu przez 15 minut																		
7	wypiekał rogaliki w temperaturze ok. 180°C, do uzyskania złotobrązowej skórki przez ok. 15÷20 minut																		
8	przygotował glazurę z cukru pudru i soku z cytryny																		
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 wykonaniu zadania																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis