

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-21.06-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, prześlij 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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Muffiny czekoladowe z kremem półtłustym czekoladowym***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po wyjściu zdających z sali egzaminacyjnej.*

1	ilość: 12 sztuk								
2	jednolitość partii: muffiny o zbliżonej wielkości i kształcie								
3	wygląd zewnętrzny: muffiny udekorowane kremem i posypane zrumienionymi płatkami migdałów								
4	wygląd przekroju: widoczne kawałki czekolady, brak grudek kakao								
5	skórka: muffiny nie są przypalone								
6	miękkiz: dobrze wypieczony, puszysty, wyśmienity								
7	miękkiz: nie jest wysuszony								
8	konsystencja kremu: jednolita bez wyczuwalnych grudek, krem nie jest przypalony								
9	płatki migdałowe nie są przypalone								
10	zapach: typowy dla wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych z kremem półtłustym czekoladowym								

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta na muffiny oraz ich wypiek

Zdający:

1	przesiał mąkę pszenną, proszek do pieczenia i kakao do jednej miski za pomocą sita																			
2	rozpuścił margarynę i ostudził																			
3	wybił jaja sprawdzając ich świeżość																			
4	rozdrobniał czekoladę przy pomocy tarki na drobne kawałki																			
5	zrumienił płatki migdałowe na patelni																			
6	ubił jaja z cukrem, dodał mleko i płynną margarynę																			
7	sporządził ciasto dodając do części płynnej partiami składniki suche, połączył całość i dodał rozdrobnioną czekoladę																			
8	foremki do muffin wyłożył papilotkami i napelnił je do $\frac{3}{4}$ objętości przy pomocy worka zakończony gładkim zdobnikiem																			
9	wypiekał w temperaturze 180°C przez około 25 minut sprawdzając stopień wypieczenia patyczkiem																			
10	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blachy z pieca																			

Przebieg 2: Sporządzanie kremu półtłustego czekoladowego

Zdający:

1	przesiał mąkę pszenną z kakao za pomocą sita								
2	wybił jaja, sprawdzając ich świeżość i rozdzielił białka od żółtek								
3	zabezpieczył pozostałe białka w lodówce								
4	zagotował mleko przeznaczone do sporządzenia kremu z połową cukru								
5	utart żółtka z drugą połową cukru, dodał do nich mąkę pszenną z kakao, całość wymieszał								
6	przygotowaną masę przelał cienkim strumieniem do gorącego mleka, mieszając aby nie powstały grudki								
7	gotował krem do momentu zgęstnienia nie dopuszczając do przypalenia								
8	wychłodził ugotowany krem								
9	napowietrzył masło a następnie dodawał partiami ugotowany i wystudzony krem ciągle mieszając								
10	przełożył krem do worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem								

Przebieg 3: Dekorowanie wyrobu

Zdający:

1	wyszprycował dekoracyjnie krem jednakowo na każdej muffince								
2	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania								
3	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis