



EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.01-01-26.06-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
** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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: Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe nasączone syropem cukrowym - herbacianym

*Kryteria od 1 do 3 należy ocenić po zgłoszeniu przez zdających wystudzenia ciasta (przed złożeniem tortu).
Kryteria od 4 do 9 należy ocenić po zakończeniu pracy przez zdających (przed dokonaniem oceny tort należy przekroić na pół)*

1	wygląd zewnętrzny: krążek ciasta nie jest uszkodzony						
2	wygląd zewnętrzny: barwa jednolita brązowa, bez grudek mąki						
3	wygląd zewnętrzny: ciasto w żadnym miejscu nie jest przypalone						
4	wygląd przekroju: charakterystyczny dla ciasta biszkoptowo-tłuszczowego						
5	wygląd przekroju: miękisz ciasta nie jest surowy						
6	struktura: ciasto miękkie i puszyste						
7	struktura: ciasto przekrojone w dowolnym miejscu zawiera kawałki orzechów włoskich						
8	struktura: ciasto nasączone syropem cukrowym - herbacianym, nie za mokre						
9	smak ciasta: słodki, z wyczuwalnym smakiem herbaty						

Rezultat 2: Tort – żelka wiśniowa, krem russel-bezowy

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających

1	w przekroju tortu widoczna warstwa żelki wiśniowej						
2	konsystencja żelki: gęsta, nie za twarda, nie rozlewa się						
3	konsystencja żelki: bez grudek żelatyny						
4	konsystencja żelki: bez pestek i skórki wiśni						
5	konsystencja kremu russel-bezowego: puszysta, bez oznak zmaślenia (bez grudek masła)						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Tort – ganasz czekoladowy, złożenie, napis i dekoracja owocowa*Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających*

1	tort złożony w kolejności od dołu: krążek biszkoptowo-tłuszczowy, krem russel-bezowy, żelka wiśniowa, krem russel-bezowy						
2	dekoracja: ganasz czekoladowy gładki, bez grudek, niezważony						
3	dekoracja: pełny napis "Dla Taty"						
4	dekoracja: napis zawiera wyraźne i proporcjonalne wszystkie litery						
5	dekoracja: tort udekorowany kremem russel-bezowym z zachowanym wzorem tylki gwiazdki - nie jest rozlany						
6	dekoracja: tort udekorowany brzoskwiniami i kiwi						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i syropu cukrowego - herbacianego*Zdający:*

1	odważył 80 g cukru kryształu do ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
2	sprawił świeżość jaj wybijając każde do osobnego naczynia, oddzielając żółtko od białka						
3	przesiał mąkę pszenną, skrobię ziemniaczaną i kakao przez sito						
4	utart masło z żółtkami i cukrem kryształem						
5	ubił mikserem pianę z białek na sztywno						
6	delikatnie wymieszał utarte masło z ubitą pianą i produktami sypkimi						
7	wypiekał ciasto biszkoptowo-tłuszczowe w nagrzanym piekarniku						
8	sporządził syrop cukrowy - zagotował wodę z cukrem						
9	zaparzył herbatę we wrzącym syropie						
10	ostudził syrop						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Sporządzanie żelki wiśniowej, kremu russel-bezowego

Zdający:

1	sporządził żelkę z wiśni, cukru, soku z cytryny, żelatyny i wody						
2	kontrolował temperaturę syropu przy użyciu termometru podczas jego sporządzania						
3	zaparzył ubitą pianę z białek wrzącym syropem						
4	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych wyrobów ze skorupkami jaj						
5	umył i obrał kiwi						
6	obsługiwał sprzęt i urządzenia zgodnie z przeznaczeniem oraz zasadami bezpieczeństwa pracy						
7	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania						
9	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis



Ilustracja 1. Wyrób gotowy – widok z góry, przykładowa dekoracja



Ilustracja 2. Wyrób gotowy – widok na przekroju