

**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.01-01-26.01-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 <i>PESEL</i> 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Tarta krucho-drożdżowa z masą serową i rozetą jabłkową***Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających*

1	wyrób gotowy: 1 sztuka tarty krucho-drożdżowej z masą serową i rozetą jabłkową								
2	wygląd zewnętrzny: tarta o równomiernej wysokości								
3	wygląd zewnętrzny: widoczna rozeta z jabłek								
4	wygląd zewnętrzny: jabłka w rozecie są podpieczone								
5	wygląd przekroju: wyraźne warstwy ciasta drożdżowo-kruczego, masy serowej i jabłek – <i>Egzaminator dokonuje oceny po przekrojeniu tarty</i>								
6	wygląd przekroju: masa serowa bez dużych grudek sera								
7	wygląd przekroju: tarta nie jest przypalona								
8	struktura: krucha bez oznak zakalca								
9	smak: słodki z wyczuwalnym smakiem sera twarogowego i jabłek								
10	zapach: charakterystyczny dla wyrobów z ciasta krucho-drożdżowego z dodatkiem sera twarogowego i jabłka								

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 30 tart krucho-drożdżowych z masą serową i rozetą jabłkową*W tabeli 1 zapisane:*

1	ciasto krucho-drożdżowe: drożdże świeże prasowane [kg]: 0,3						
2	ciasto krucho-drożdżowe: jajo rozmiar M [szt]: 30						
3	ciasto krucho-drożdżowe: mąka pszenna typ 500 [kg]: 10,5						
4	ciasto krucho-drożdżowe: margaryna [kg]: 6,0 lub 6						
5	ciasto krucho-drożdżowe: śmietana 18 % [l]: 3,0 lub 3						
6	ciasto krucho-drożdżowe: cukier puder [kg]: 0,6						
7	masa serowa: ser biały półtłusty [kg]: 15,0 lub 15						
8	masa serowa: jajo rozmiar M [szt.]: 60						
9	masa serowa: cukier puder [kg]: 4,2						
10	rozeta jabłkowa: jabłko [kg]: 9,0 lub 9						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta krucho-drożdżowego

Zdający:

1	odważył 350 g mąki pszennej do ciasta - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
2	przeprowadził obróbkę wstępną jaj, sprawdził ich świeżość						
3	przesiał mąkę przez sito						
4	posiekał mąkę z tłuszczem i cukrem pudrem za pomocą noża						
5	dodał jajo do mąki z tłuszczem i cukrem						
6	wymieszał drożdże ze śmietaną						
7	połączył za pomocą noża masę drożdżowo-śmietanową z pozostałymi składnikami						
8	krótco zarobił ciasto rękoma						
9	schłodził ciasto w chłodziarce						

Przebieg 2: Sporządzanie masy serowej i przygotowanie jabłka do rozety

Zdający:

1	dodał jaja do sera twarogowego						
2	ucierał ser, jaja i cukier puder do połączenia składników						
3	umył jabłko i usunął gniazdo nasienne						
4	pokroił połówki jabłka na półkrażki na desce w kolorze zielonym						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Sporządzanie i wypiek tarty krucho-drożdżowej z masą serową i rozetą jabłkową

Zdający:

1	rozwałkował ciasto do grubości około 3÷4 mm								
2	wyłożył blachę ciastem, dopasował do powierzchni formy								
3	wylał na ciasto masę serową								
4	ułożył półkrażki jabłka na powierzchni masy serowej tworząc rozetę na całej powierzchni								
5	wypiekał ciasto w temperaturze 180 °C, kontrolował stopień wypieczenia - ocena wzrokowa								
6	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowego wyrobu z odpadkami								
7	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania								
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż i ochrony środowiska								
9	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis