



EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **SPC.03-01-26.06-SG**
Symbol kwalifikacji: **SPC.03**
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: Mleczne warkocze z makiem						
<i>Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających</i>						
1	Wyrób gotowy: 3 sztuki warkoczy					
2	Jednolitość partii: warkocze o porównywalnej wielkości i kształcie					
3	Wygląd zewnętrzny: warkocze dobrze wyrośnięte, kształt podłużny					
4	Wygląd zewnętrzny: widoczne równomierne sploty					
5	Wygląd zewnętrzny: powierzchnia warkoczy posypana makiem					
6	Skórka: równomiernie przyrumieniona, bez oznak przypalenia					
7	Miękisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny - <i>Egzaminator powinien przekroić minimum jeden warkocz</i>					
8	Miękisz: bez oznak surowizny					
9	Smak: delikatny, typowy dla wyrobów z ciasta pszennego					
10	Zapach: przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego					
Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wykonania 120 sztuk mlecznych warkoczy z makiem						
<i>W tabeli 1 w kolumnie Ilość zapisane:</i>						
1	mąka pszenna typ 500 [kg]: 16,00 lub 16,0 lub 16					
2	drożdże świeże prasowane [kg]: 1,00 lub 1,0 lub 1					
3	mleko 2 % [l]: 6,00 lub 6,0 lub 6					
4	jajo [szt.]: 40					
5	masło 82 % [kg]: 2,00 lub 2,0 lub 2					
6	sól [kg]: 0,16					
7	cukier kryształ [kg]: 2,40 lub 2,4					
8	mak niebieski [kg]: 0,40 lub 0,4					

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą dwufazową						
Zdający:						
1	odważył 25 g drożdży - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>					
2	przesiał mąkę pszenną za pomocą sita					
3	podgrzał mleko kontrolując jego temperaturę termometrem					
4	rozprowadził drożdże w połowie podgrzanego mleka					
5	rozpuścił cukier i sól w pozostałej części mleka					
6	wybił jedno całe jajo, drugie rozdzielając żółtko od białka, sprawdzając ich świeżość					
7	przygotował rozczyn, dodając do zawiesiny mleka i drożdży część mąki					
8	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą dwufazową					
9	przeprowadził fermentację ciasta w temperaturze 35 °C w komorze fermentacyjnej do podwojenia objętości					
10	przebił wyrośnięte ciasto i ponownie poddał fermentacji w komorze fermentacyjnej					

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek mlecznych warkoczy z makiem						
Zdający:						
1	podzielił ciasto na 9 kęsów przy użyciu wagi					
2	uformował ręcznie 9 linek (wałków)					
3	zaplótl każdy warkocz z 3 linek (wałków)					
4	poddał rozrostowi warkocze w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C					
5	posmarował powierzchnię warkoczy rozmaconym białkiem z mlekiem przy użyciu pędzla					
6	wypiekał warkocze w temperaturze 180 °C, kontrolował stopień wypieczenia					
7	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania					
8	używał miesiarki/miksera, pieca i innych urządzeń, zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa					
9	umył ręce przed przystąpieniem do pracy, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska					
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis