

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.03-01-26.01-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

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Bułki maślane z kruszonką***Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających*

1	wyrób gotowy: 12 sztuk bułek								
2	jednolitość partii: bułki porównywalnej wielkości i kształtu								
3	wygląd zewnętrzny: bułki okrągłe								
4	wygląd zewnętrzny: bułki posypane kruszonką								
5	skórka: gładka, błyszcząca, zarumieniona								
6	skórka: nie jest popękana, bez oznak przypalenia								
7	miękiś: elastyczny, na przekroju porowaty								
8	miękiś: bez zakalca i bez grudek mąki								
9	smak: delikatny, lekko słodki, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego, bez posmaku surowizny								
10	zapach: aromatyczny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego z kruszonką								

Rezultat 2: Zapotrzebowanie niezbędne do wyprodukowania 60 sztuk bułek maślanych z kruszonką

W tabeli 1 zapisane:

1	ciasto - mąka pszenna typ 500 [kg]: 2,50 <i>lub</i> 2,5						
2	ciasto - drożdże świeże prasowane [kg]: 0,25						
3	ciasto - mleko 2 % [l]: 1,25						
4	ciasto - masło 82 % [kg]: 0,40 <i>lub</i> 0,4						
5	ciasto - sól [kg]: 0,03						
6	ciasto - cukier kryształ [kg]: 0,50 <i>lub</i> 0,5						
7	ciasto - żółtko [szt.]: 10						
8	ciasto - olej (do smarowania blach) [l]: 0,05						
9	kruszonka - cukier wanilinowy [kg]: 0,04						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	odważył 500 g mąki pszennej do ciasta - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
2	przesiał mąkę pszenną przez sito						
3	podgrzał mleko kontrolując jego temperaturę termometrem						
4	rozprowadził drożdże w około połowie podgrzanego mleka						
5	rozpuścił cukier i sól w pozostałej części mleka						
6	wybił jaja i rozdzielił białka od żółtek, sprawdzając ich świeżość						
7	upłynnił masło przez podgrzanie						
8	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową						
9	przeprowadził fermentację ciasta w temperaturze 35 °C w komorze fermentacyjnej do podwojenia objętości						
10	sporządził ręcznie kruszonkę z mąki, masła, cukru kryształu i cukru wanilinowego						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek maślanych z kruszonką

Zdający:

1	zważył ciasto i podzielił na 12 kęsów								
2	zaokrąglił każdy kęs ciasta								
3	posmarował blachy olejem i ułożył na nich bułki								
4	poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C								
5	posmarował powierzchnię bułek rozmąconym białkiem przy użyciu pędzla								
6	wypiekał bułki w temperaturze 190 °C do uzyskania złotobrązowej skórki								
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca								
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