

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 <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, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie 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: 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	miękkisz: elastyczny, na przekroju porowaty						
8	miękkisz: 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						

Numer
stanowiska

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 lub 2,5						
2	ciasto - drożdże świeże prasowane [kg]: 0,25						
3	ciasto - mleko 2 % [l]: 1,25						
4	ciasto - masło 82 % [kg]: 0,40 lub 0,4						
5	ciasto - sól [kg]: 0,03						
6	ciasto - cukier kryształ [kg]: 0,50 lub 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 - Egzaminator sprawdza poprawność odważania						
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 złotobrazowej 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