



## EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2025 ZASADY OCENIANIA

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
 Oznaczenie arkusza: **SPC.01-02-25.06-SG**  
 Symbol kwalifikacji: **SPC.01**  
 Numer zadania: **02**  
 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

## 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, przełącz 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: Krążki kruche***Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez Zdających wystudzenia krążków kruchych*

1	wyrób gotowy: co najmniej 15 sztuk krążków kruchych						
2	jednolitość partii: wszystkie krążki o tej samej średnicy						
3	wygląd zewnętrzny: krążki nie są uszkodzone, połamane						
4	wygląd zewnętrzny: barwa jednolita, jasno-brązowa						
5	wygląd zewnętrzny: żaden krążek nie jest przypalony						
6	wygląd przekroju: charakterystyczny dla ciasta kruchego						
7	wygląd przekroju: miękisz ciasta nie jest surowy						
8	struktura: krążki kruche						

**Rezultat 2: Mini torciki - frużelina wiśniowa***Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających*

1	smak krążka kruchego: słodki, bez obcych smaków						
2	wyrób gotowy: w przekroju widoczna warstwa frużeliny na każdym kruchym krążku						
3	wyrób gotowy: frużelina w żadnym mini torciku nie wychodzi poza wyszprycowany krem na zewnątrz						
4	konsystencja frużeliny: gęsta, nie za twarda, nie rozlewa się						
5	konsystencja frużeliny: bez grudek skrobi ziemniaczanej						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Mini torciki - krem półtłusty wanilinowo-cytrynowy, złożenie i udekorowanie owocami***Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających*

1	wyrób gotowy: wszystkie mini torciki przełożone kremem półtłustym wanilinowo-cytrynowym						
2	wyrób gotowy: krem półtłusty wanilinowo-cytrynowy z zachowanym wzorem tyłki gwiazdki - nie jest rozlany						
3	wyrób gotowy: krem półtłusty wanilinowo-cytrynowy wyszprycowany dookoła brzegów każdego krążka kruchego, nie wystaje poza brzegi						
4	konsystencja kremu półtłustego wanilinowo-cytrynowego: puszysta, jednolita bez grudek						
5	wyrób gotowy: wszystkie mini torciki porównywalne: tyle samo warstw, proste w pionie i poziomie						
6	dekoracja: każdy mini torcik udekorowany w ten sam sposób półplastrami kiwi i borówkami amerykańskimi						

**Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie ciasta kruchego i frużeliny wiśniowej***Zdający:*

1	sprawił świeżość jaj, wybijając każde do osobnego naczynia						
2	odważył 30 g żółtka do ciasta kruchego - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
3	przesiał mąkę pszenną i cukier puder przez sito						
4	zarabiał ciasto kruche na stolnicy/macie silikonowej						
5	schłodził ciasto kruche w chłodziarce						
6	rozwałkował ciasto do grubości około 2-3 mm						
7	wypiekał krążki kruche w nagrzanym piekarniku						
8	wyjmował gorącą blachę z pieca w rękawicach termoizolacyjnych						
9	sporządził frużelinę z wiśni, cukru, soku z cytryny, skrobi ziemniaczanej i wody						
10	ostudził frużelinę						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 2: Sporządzanie kremu półtłustego wanilinowo-cytrynowego**

Zdający:

1	zaparzył mieszaninę żółtek, mleka, mąki pszennej, skrobi ziemniaczanej i cukru wrzącym mlekiem								
2	napowietrzył masło mikserem								
3	dodawał stopniowo do masła zimny krem gotowany, nie przerywając ubijania								
4	umył i obrał kiwi								
5	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych wyrobów ze skorupkami jaj								
6	zabezpieczył w warunkach chłodniczych niewykorzystane białka jaj, nie wyrzucił/wylał ich do kosza/zlewu								
7	obsługiwał sprzęt i urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy								
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i przed rozpoczęciem składania mini torcików								
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania								
10	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*