

**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.01-02-26.01-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 <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 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: Ciasto pleśniak z jabłkami

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających

1	wyrób gotowy: ciasto pleśniak z jabłkami						
2	wygląd zewnętrzny: wyrób gotowy o równomiernej wysokości						
3	wygląd zewnętrzny: powierzchnia ciasta równomiernie pokryta jasnym ciastem						
4	wygląd zewnętrzny: barwa górnej warstwy wyrobu jasnozłota, spód nie jest przypalony – <i>Egzaminator dokonuje oceny po wyjęciu ciasta z blachy</i>						
5	wygląd przekroju: widoczne wyraźne warstwy ciasta białego, dżemu, ciasta ciemnego, masy jabłkowej, bezy, ciasta jasnego – <i>Egzaminator dokonuje oceny po przekrojeniu ciasta</i>						
6	wygląd przekroju: warstwa bezy sucha						
7	wygląd przekroju: masa jabłkowa zwarta						
8	struktura: krucha bez oznak zakalca						
9	smak: słodki z wyczuwalnym posmakiem dżemu z czarnej porzeczki i jabłek						
10	zapach: charakterystyczny dla wyrobów z ciasta półkruchego z delikatnie wyczuwalnym zapachem jabłek						

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 3 sztuki ciasta pleśniak z jabłkami

W tabeli 1 zapisane:

1	ciasto półkruche: mąka pszenna typ 450 (do ciasta) [kg]: 1,200 lub 1,20 lub 1,2						
2	ciasto półkruche: margaryna [kg]: 0,750 lub 0,75						
3	ciasto półkruche: cukier kryształ [kg]: 0,150 lub 0,15						
4	ciasto półkruche: kakao [kg]: 0,030 lub 0,03						
5	ciasto półkruche: dżem z czarnej porzeczki [kg]: 1,200 lub 1,20 lub 1,2						
6	masa jabłkowa: jabłko [kg]: 3,300 lub 3,30 lub 3,3						
7	masa jabłkowa: cukier kryształ [kg]: 0,090 lub 0,09						
8	masa jabłkowa: cynamon [kg]: 0,015						
9	masa jabłkowa: mąka ziemniaczana [kg]: 0,030 lub 0,03						
10	beza: białko jaja (rozmiar M) [szt.]: 12						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta półkruchego

Zdający:

1	odważył 50 g cukru kryształu do ciasta - Egzaminator sprawdza poprawność odważania						
2	sprawił świeżość jaj wybijając i oddzielając pojedyncze żółtko od białka do osobnego naczynia						
3	przesiał mąkę pszenną, proszek do pieczenia za pomocą sita						
4	posiekał za pomocą noża margarynę, mąkę pszenną, cukier kryształ, proszek do pieczenia i żółtka						
5	zarobił krótko rozdrobnione składniki ciasta						
6	podzielił ciasto na 4 części						
7	dodał kakao do jednej części ciasta						
8	połączył 2 części jasnego ciasta i krótko przerobił						
9	schłodził wszystkie części ciasta w chłodziarce						

Przebieg 2: Sporządzanie masy jabłkowej i bezy

Zdający:

1	przeprowadził obróbkę wstępną jabłek (umył, obrał)						
2	rozdrobił jabłka na tarce o grubych oczkach						
3	odcisnął jabłka z nadmiaru soku						
4	dodał do jabłek cukier kryształ, mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną i cynamon - wymieszał składniki						
5	ubił białka jaj z cukrem na sztywną pianę						
6	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowego wyrobu z odpadkami						

Przebieg 3: Sporządzanie i wypiek ciasta pleśniak z jabłkami

Zdający:

1	rozwałkował cienko jasne ciasto a następnie wyłożył nim formę						
2	rozsmarował dżem z czarnej porzeczki na jasnym cieście						
3	startł ciasto ciemne na tarce o grubych oczkach						
4	rozłożył masę jabłkową na całej powierzchni ciasta						
5	wyłożył bezę na masę jabłkową						
6	warstwę bezy równomiernie posypał startym ciastem jasnym						
7	wypiekał ciasto w temperaturze 180 °C, kontrolował stopień wypieczenia - ocena wzrokowa						
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż i ochrony środowiska						
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