

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.03-02-26.06-SG**
 Symbol kwalifikacji: **SPC.03**
 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.

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Bułki pszenne do burgerów z białym sezamem

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających

1	wyrób gotowy: 10 sztuk bułek do burgerów						
2	jednolitość partii: bułki porównywalnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: bułki wyrośnięte						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia bułek gładka						
5	wygląd zewnętrzny: bułki na powierzchni równomiernie posypane sezamem						
6	skórka: błyszcząca, równomiernie zarumieniona						
7	miękiś: na przekroju porowaty, elastyczny						
8	miękiś: bez zakalca i bez grudek mąki						
9	smak: delikatny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego z dodatkiem sezamu, bez posmaku surowizny						
10	zapach: przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego						

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 25 sztuk bułek pszennych do burgerów z białym sezamem

W tabeli 1 zapisane:

1	mąka pszenna typ 500 [kg]: 1,250 lub 1,25						
2	mąka pszenna typ 500 (na podsypkę) [kg]: 0,125						
3	drożdże świeże prasowane [kg]: 0,075						
4	mleko 2 % [l]: 0,625						
5	olej rzepakowy (do ciasta) [l]: 0,125						
6	cukier kryształ [kg]: 0,025						
7	jajo (rozmiar M) [szt.]: 5						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	odważył 10 g cukru kryształu - <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	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową						
8	przeprowadził fermentację ciasta w temperaturze 35 °C w komorze fermentacyjnej do podwojenia objętości						
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktu z odpadkami						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek pszennych do burgerów z białym sezamem

Zdający:

1	zważył ciasto i podzielił na 10 kęsów						
2	uformował ręcznie bułki przez zaokrąglenie						
3	bułki ułożył na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i spłaszczył dłonią						
4	poddał kęsy rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C						
5	posmarował powierzchnię bułek rozmąconym białkiem przy użyciu pędzla						
6	wypiekał bułki w temperaturze 180 °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