

INFORMATOR O EGZAMINIE ZAWODOWYM

**CUKIERNIK
751201**

Część szczegółowa

Kształcenie wg podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego z 2019 r.

Aktualizacja – 25 sierpnia 2022 r.

 **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

WARSZAWA 2022

Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Łodzi



UKŁAD GRAFICZNY © CKE 2022

Spis treści

1. Wstęp.....	4
2. Informacje o zawodzie.....	5
2.1 Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie.....	5
2.2 Zadania zawodowe.....	5
2.3 Możliwości kształcenia w zawodzie.....	5
3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań.....	6
<i>Kwalifikacja SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych.....</i>	<i>6</i>
3.1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu.....	6
3.1.1 SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy.....	6
3.1.2 SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego.....	6
3.1.3 SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	8
3.1.4 SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	10
3.1.5 SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych.....	12
3.1.6 SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych.....	15
3.1.7 SPC.01.7. Język obcy zawodowy.....	16
3.1.8 SPC.01.8. Kompetencje personalne i społeczne.....	17
3.2. Przykłady zadań do części praktycznej egzaminu.....	18

1. WSTĘP

Część szczegółowa informatora o egzaminie zawodowym składa się ze Wstępu (1.) i dwóch rozdziałów (2. i 3.):

- 2. INFORMACJA O ZAWODZIE, rozdział zawiera informacje o kwalifikacjach wyodrębnionych w zawodzie, zadania zawodowe i możliwości kształcenia w zawodzie wynikające z podstawy programowej dla zawodu
- 3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ, rozdział zawiera przykładowe zadania do części pisemnej i części praktycznej egzaminu.

Przykładowe zadania zamieszczone w części szczegółowej informatora nie wyczerpują wszystkich możliwych zadań, które mogą wystąpić w arkuszach egzaminacyjnych. Informator nie może też być główną wskazówką do planowania procesu kształcenia w zawodzie, gdyż kształcenie powinno odbywać się zgodnie z programami nauczania opracowanymi według obowiązującej podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Egzamin zawodowy składa się z dwóch części: pisemnej i praktycznej.

Część pisemna egzaminu, która jest przeprowadzana na sali egzaminacyjnej z wykorzystaniem elektronicznego systemu przeprowadzania egzaminu zawodowego, trwa 60 minut i jest w formie testu pisemnego składającego się z 40 zadań zamkniętych. Każde zadanie zawiera cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna jest poprawna. Za poprawne rozwiązanie zadań w części pisemnej można uzyskać maksymalnie 40 punktów.

Część praktyczna egzaminu polega na wykonaniu przez zdającego na stanowisku egzaminacyjnym zadania praktycznego, którego rezultatem może być wyrób, usługa lub dokumentacja. Ocena wykonania zadania jest przeprowadzana zgodnie z zasadami oceniania ustalonymi przez Centralną Komisję Egzaminacyjną.

Więcej ogólnych informacji o egzaminie zawodowym znajduje się w części ogólnej informatora, dostępnej na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (<https://cke.gov.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-zawodowy-formula-2019/informatory-wyposazenie-osrodkow/informatory>).

Wszystkie akty prawne, w tym podstawa programowa, są dostępne na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (www.cke.gov.pl) oraz na stronach internetowych okręgowych komisji egzaminacyjnych.

2. INFORMACJE O ZAWODZIE

2.1 Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie

W zawodzie **Cukiernik wyodrębniono** jedną kwalifikację:

Symbol kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji
SPC.01.	Produkcja wyrobów cukierniczych

2.2 Zadania zawodowe

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- 1) w zakresie kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych
 - a) stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych;
 - b) magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
 - c) sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych;
 - d) wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych.

2.3 Możliwości kształcenia w zawodzie

Od roku szkolnego 2019/2020 kształcenie w zawodzie **cukiernik jest** realizowane w dwuletniej branżowej szkole II stopnia (BS II), technikum o okresie nauczania 5 lat. Możliwe jest prowadzenie kształcenia na kwalifikacyjnych kursach zawodowych lub na kursach umiejętności zawodowych.

3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ

Wymagania egzaminacyjne to sprawdzane na egzaminie zawodowym efekty kształcenia i kryteria ich weryfikacji zapisane w jednostkach efektów kształcenia dla danej kwalifikacji w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego (Załącznik 1. do Informatora).

Kwalifikacja SPC.01.Produkcja wyrobów cukierniczych

3.1 Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu

3.1.1 SPC 01.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01 .1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
Przykładowe zadanie 1. Która instytucja w Polsce jest uprawniona do nadzoru i kontroli przestrzegania przepisów z zakresu ochrony prawa pracy? A. Urząd Dozoru Technicznego. B. Państwowa Inspekcja Sanitarna. C. Państwowa Inspekcja Pracy. D. Zakład Ubezpieczeń Społecznych. Odpowiedź prawidłowa: C.	

3.1.2 SPC.01.2 Podstawy przemysłu spożywczego

Jednostka efektów kształcenia SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
9) charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	3) rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym
Przykładowe zadanie 2. Który skrót oznacza system zapewnienia bezpieczeństwa żywności w przetwórstwie spożywczym? A. ISO B. GHP C. GMP D. HACCP Odpowiedź prawidłowa: D.	

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
9) charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	1) rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne
<p>Przykładowe zadanie 3. Do której grupy zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego żywności zalicza się śrubę zapieczoną w bułce?</p> <p>A. Mikrobiologicznych. B. Biologicznych. C. Chemicznych. D. Fizycznych.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: D.</p>	

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych	1) klasyfikuje składniki żywności
<p>Przykładowe zadanie 4. Do której grupy składników odżywczych, ze względu na funkcję, którą spełniają w organizmie człowieka, należą pełnowartościowe białka i sole mineralne?</p> <p>A. Energetycznych. B. Uzupełniających. C. Regulujących. D. Budulcowych.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: D.</p>	

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) określa metody oceny organoleptycznej żywności	1) opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu
<p>Przykładowe zadanie 5. Jajo surowe po wybiciu go na płaski talerzyk ma przyjemny zapach, żółtko jest wypukłe, rzadsza część białka lekko się rozlewa, a gęściejsza przylega do żółtka. Wymienione cechy są charakterystyczne dla jaja świeżego. Za pomocą których zmysłów wykonano tę ocenę?</p> <p>A. wzroku i smaku. B. węchu i wzroku. C. smaku i dotyku. D. dotyku i słuchu.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: B.</p>	

3.1.3 SPC.01.3 Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej

Jednostka efektów kształcenia:	
SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych	1) odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych
<p>Przykładowe zadanie 6.</p> <p><i>Instrukcja obsługi (...) (fragment)</i> <i>Po upływie żądanego czasu miksowania:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>wyłącz mikser czerwonym przyciskiem STOP,</i> • <i>opuszczaj dzieżę dźwignią opuszczania w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara</i> • <i>zdemontuj narzędzie mieszające</i> • <i>otwórz obie zasuwki mocujące dzieżę</i> • <i>zdejmij dzieżę z ramion podtrzymujących</i> • <i>wyjmij wymieszane składniki</i> <p><i>UWAGA: Aby ponownie włączyć obroty należy po prawidłowym zamontowaniu dzieży, narzędzie oraz osłonę bezpieczeństwa oraz przekręcić czerwony przycisk STOP lekko w prawo, aby wyłączyć blokadę miksera. Przycisk STOP lekko odskoczy.</i></p> <p>Którą czynność jako pierwszą, zgodnie z zamieszczonym fragmentem instrukcji, należy wykonać po zakończeniu czasu miksowania?</p> <p>A. Wyłączyć mikser przyciskiem STOP. B. Wyjąć wymieszane składniki. C. Odłączyć mikser od źródła prądu. D. Zdemontować urządzenie.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: A.</p>	

Jednostka efektów kształcenia:	
SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych	2) opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
<p>Przykładowe zadanie 7.</p> <p>Ubijarka cukiernicza jest stosowana w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych do</p> <p>A. mieszania mas cukierniczych. B. gotowania kremów. C. przesiewania mąki. D. rozrostu ciasta.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: A</p>	

Jednostka efektów kształcenia:	
SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	1) dobiera maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych do asortymentu produkcji zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
<p>Przykładowe zadanie 8. Które urządzenie należy zastosować w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych do przygotowania rantów z ciasta francuskiego o określonej grubości?</p> <p>A. Trójwalcówkę. B. Wydłużarkę. C. Wałkowarkę. D. Formierkę.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: C</p>	

Jednostka efektów kształcenia:	
SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) prowadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	1) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
<p>Przykładowe zadanie 9. Cukiernik po zakończeniu miażdżenia orzechów trójwalcówką powinien każdorazowo oczyścić ją</p> <p>A. w czasie ruchu przez oplukanie wodą. B. w czasie ruchu przez skrobanie walców nożem. C. po wyłączeniu zasilania przez skrobanie walców skrobką. D. po wyłączeniu zasilania przez spryskanie środkiem dezynfekującym.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: C.</p>	

3.1.4 SPC.01.4 Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych	1) wymienia rodzaje urządzeń magazynowych
Przykładowe zadanie 10. Urządzenia, które powinny być zgromadzone w magazynie surowców cukierni, to: <ul style="list-style-type: none"> A. miesiarka, ubijarka, pomadziarka. B. dzielarka, znakownica, wałkownica. C. termometr, waga, chłodnia. D. patelnia, aerograf, temperówka. Odpowiedź prawidłowa: C.	

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych	3) ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej
Przykładowe zadanie 11. Drożdże prasowane są świeże, jeżeli podczas ich oceny organoleptycznej ustalono, że mają przełom <ul style="list-style-type: none"> A. lepki. B. mazisty. C. ciągliwy. D. muszłowy. Odpowiedź prawidłowa: D.	

Jednostka efektów kształcenia:

SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych	2) dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Przykładowe zadanie 12.

Świeżą śmietankę kremówkę po przyjęciu do magazynu należy umieścić w chłodni, w temperaturze

- A. $-10 \div -5^{\circ}\text{C}$
- B. $-2 \div 0^{\circ}\text{C}$
- C. $2 \div 5^{\circ}\text{C}$
- D. $5 \div 15^{\circ}\text{C}$

Odpowiedź prawidłowa: C.

Jednostka efektów kształcenia:

SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych	4) odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania

Przykładowe zadanie 13.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA		
	100 ml	250 ml (2*)
Energia	177 kJ / 42 kcal	443 kJ / 105 kcal (52)
Tłuszcz	0 g	0 g (0%)
w tym kwasy nasycone	0 g	0 g (0%)
Węglowodany	10.1 g	25 g (10%)
w tym cukry	10.1 g	25 g (26%)
Białko	0 g	0 g (0%)
Sól	0 g	0 g (0%)

*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ / 2000 kcal)
850 ml = około 3 x 250 ml

Pojemność napoju, do opakowania którego zamocowano etykietę, na której są zamieszczone, między innymi, przedstawione informacje wynosi

- A. 100 ml
- B. 250 ml
- C. 350 m
- D. 850 ml

Odpowiedź prawidłowa: D.

Jednostka efektów kształcenia:	
SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
8) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
<p>Przykładowe zadanie 14. W chłodni, w której przechowuje się wyroby z kremem „bita śmietana” w rejestrze kontroli temperatury pracownik powinien zapisać temperaturę</p> <p>A. -1 °C B. 3 °C C. 6 °C D. 15 °C</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: C.</p>	

3.1.5 SPC.01.5 Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

Jednostka efektów kształcenia:															
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych															
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji														
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):														
4) korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1) oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych														
<p>Przykładowe zadanie 15. Oblicz, ile g śmietanki należy użyć do wyprodukowania 750 g musu czekoladowego, zgodnie z przedstawioną recepturą.</p> <p>A. 109 g B. 150 g C. 208 g D. 234 g</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: D</p>															
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Receptura do wyprodukowania 1 kg musu czekoladowego</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>czekolada</td> <td>438 g</td> </tr> <tr> <td>śmietanka 36%</td> <td>312 g</td> </tr> <tr> <td>cukier</td> <td>137 g</td> </tr> <tr> <td>żółtka</td> <td>75 g</td> </tr> <tr> <td>masło</td> <td>75 g</td> </tr> <tr> <td>woda</td> <td>50 g</td> </tr> </tbody> </table>		Receptura do wyprodukowania 1 kg musu czekoladowego		czekolada	438 g	śmietanka 36%	312 g	cukier	137 g	żółtka	75 g	masło	75 g	woda	50 g
Receptura do wyprodukowania 1 kg musu czekoladowego															
czekolada	438 g														
śmietanka 36%	312 g														
cukier	137 g														
żółtka	75 g														
masło	75 g														
woda	50 g														

Jednostka efektów kształcenia:

SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych	2) opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych

Przykładowe zadanie 16.

Produkowany na zimno, otrzymywany poprzez napowietrzenie mieszaniny tłuszczu, cukru pudru i substancji smakowo-zapachowych, do którego można stosować surowce dodatkowe, np.: przetwory owocowe, kakao, orzechy, to krem

- A. russel.
- B. bezowy.
- C. szwedzki.
- D. śmietankowy.

Odpowiedź prawidłowa: C.

Jednostka efektów kształcenia:

SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
10) stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	3) koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej

Przykładowe zadanie 17.

W trakcie sporządzania krem russel zaczyna się rozwarstwiać (warzyć). W jaki sposób należy skorygować tę zmianę?

- A. Dłużej ubijać masę
- B. Dodać większą porcję jaj.
- C. Schłodzić masę jajowo-cukrową.
- D. Podgrzać lekko masę cały czas ubijając ją.

Odpowiedź prawidłowa: D.

Jednostka efektów kształcenia:

SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
7) sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody	2) przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców

Przykładowe zadanie 18.

Przygotowanie nasion sezamu do produkcji chałwy obejmuje

- A. suszenie nasion sezamu.
- B. zamrażanie nasion sezamu.
- C. temperowanie nasion sezamu.
- D. oddzielanie jąder od łupiny sezamu.

Odpowiedź prawidłowa: D.

Jednostka efektów kształcenia:

SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki	5) wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności

Przykładowe zadanie 19.



Którą metodę, stosuje pracownik w przedstawionym filmie wykonując ciasto zgodnie z zamieszczoną recepturą?

- A. na zimno.
- B. na ciepło.
- C. jednofazową.
- D. dwufazową.

Receptura na ciasto (...)	
jaja	200 g
cukier	120 g
mąka	120 g

Odpowiedź prawidłowa: A.

3.1.6 SPC.01.6 Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych	2) określa zastosowanie surowców i półproduktów do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
Przykładowe zadanie 20. Napis na powierzchni tortu, wykorzystując worek cukierniczy, najlepiej jest wykonać z A. karmelu. B. czekolady. C. marcepanu. D. masy cukrowej. Odpowiedź prawidłowa: B.	

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych	2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania
Przykładowe zadanie 21. Figurki z masy cukrowej do dekorowania wyrobów cukierniczych wykonuje się za pomocą A. woreczka i tyłki. B. foremek i wycinaków. C. szablonów do dekoracji. D. pompki do wydmuchiwania. Odpowiedź prawidłowa: B.	

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych	1) dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych
Przykładowe zadanie 22. Do pakowania ciasteczek koktajlowych należy zastosować A. torebki foliowe. B. pudełka metalowe. C. torebki papierowe. D. pudełka kartonowe. Odpowiedź prawidłowa: D.	

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych	3) wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych
Przykładowe zadanie 23. Dekorowanie tortów w stylu angielskim wykonuje się pokrywając całą ich powierzchnię <ul style="list-style-type: none"> A. nugatynką. B. masą cukrową. C. czekoladą. D. masą kremową. Odpowiedź prawidłowa: B.	

3.1.7 SPC.01.7 Język obcy zawodowy

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.7. Język obcy zawodowy	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: <ul style="list-style-type: none"> a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie 	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: <ul style="list-style-type: none"> a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług
Przykładowe zadanie 24. What process can be used to achieve glossy finish on the decorative elements (ex. tartelette) made of fresh fruit? <ul style="list-style-type: none"> A. Spryskanie wodą. B. Spryskanie żelem. C. Posmarowanie lukrem. D. Posmarowanie białkiem. Odpowiedź prawidłowa: B.	

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.7. Język obcy zawodowy	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: <ol style="list-style-type: none"> ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie z dokumentacją związaną z danym zawodem z usługami świadczonymi w danym zawodzie 	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: <ol style="list-style-type: none"> czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług
Przykładowe zadanie 25. Które narzędzie stosuje się w piekarni do ubijania śmietany? <ol style="list-style-type: none"> Beater. Blender. Spoon. Strainer. Odpowiedź prawidłowa: A.	

3.1.8 SPC.01.8 Kompetencje personalne i społeczne

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.8. Kompetencje personalne i społeczne	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) planuje wykonanie zadania	2) ustala harmonogram wykonania zadań
Przykładowe zadanie 26. Planując harmonogram prac do wykonania w czasie produkcji czekolady należy ustalić następującą kolejność wykonywanych czynności: <ol style="list-style-type: none"> dozowanie składników, mielenie, konszowanie, temperowanie, formowanie. przesiewanie surowców, rozdrabnianie, temperowanie, formowanie. konszowanie, rozdrabnianie, studzenie, dojrzewanie, formowanie. dozowanie składników, gotowanie, studzenie, formowanie. Odpowiedź prawidłowa: A.	

3.2 Przykłady zadań do części praktycznej egzaminu

Część praktyczna egzaminu z kwalifikacji SPC.01 jest przeprowadzana według modelu W i trwa 150 minut.

Przykład zadania 1 do części praktycznej egzaminu

Wykonaj ciasto kruche pleśniak zgodnie z recepturą i opisem sposobu wykonania.

Wszystkie surowce, sprzęt, urządzenia i niezbędne przybory są zgromadzone na stanowisku egzaminacyjnym. Surowce są odważone zgodnie z recepturą, jaja są zdezynfekowane.

Wypieczone ciasto ułóż na półmisku lub talerzu i pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem. Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Receptura na ciasto kruche pleśniak

Surowce	Jednostka miary	Ilość
mąka pszenna typ 450	g	480
mąka ziemniaczana	g	20
cukier kryształ	g	176
cukier puder (do posypania ciasta po wypieku)	g	50
margaryna	g	200
jaja (5 sztuk wielkości M)	g	250
śmietana	g	32
kakao	g	16
dżem owocowy	g	280
proszek do pieczenia	g	6
sól	g	1

Opis sposobu wykonania ciasta kruchego pleśniaka

1. Rozgrzać piec do temperatury 180°C.
2. Przygotować surowce:
 - przesiać mąkę pszenną, następnie wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, solą i 26 g cukru,
 - wybić jaja oddzielając żółtka od białek,
 - sprawdzić świeżość jaj,
 - rozetrzeć dżem do plastyczności.
3. Posiekać zimną margarynę z mieszaniną mąki, proszku do pieczenia, soli i częścią cukru.
4. Dodać żółtka i śmietanę, szybko zagnieść ciasto.
5. Ciasto podzielić na 3 części.
6. Do jednej części dodać kakao i dokładnie wymieszać.
7. Wszystkie części ciasta wstawić do zamrażalnika na 15÷20 minut.
8. Wyłożyć formę papierem do pieczenia, następnie na tarce o dużych oczkach zetrzeć jasne schłodzone ciasto.
9. Warstwę dżemu rozsmarować na cieście, następnie zetrzeć na tarce ciemne ciasto.
10. Białka ubić na sztywną pianę pod koniec ubijania dodać resztę cukru i mąkę ziemniaczaną.
11. Pianę rozłożyć na ciasto, zetrzeć na tarce jasne ciasto.
12. Ciasto wypiekać 40÷50 minut w temperaturze 180°C.
13. Przed wyciągnięciem ciasta z pieca sprawdzić stopień wypieczenia za pomocą drewnianego patyczka.
14. Po ostudzeniu posypać ciasto cukrem pudrem.
15. Ciasto podzielić na równe porcje i ułożyć na talerzu/półmisku.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- wypieczone ciasto kruche pleśniak

oraz przebieg

- przygotowania surowców i sporządzenia ciasta kruchego pleśniaka z uwzględnieniem stosowania zasad bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- wykonania ciasta kruchego pleśniaka z uwzględnieniem stosowania zasad bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Efekty kształcenia sprawdzane przykładowym zadaniem praktycznym 1 wraz z kryteriami weryfikacji:

SPC 01.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych	3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy produkcji wyrobów cukierniczych

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych	3) wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej

SPC.01.3 Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	1) dobiera maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych do asortymentu produkcji zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 2) obsługuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych

SPC.01.4 Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych	3) ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej

SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkcji ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki	2) przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprawdza drożdże w płynie 4) dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych 5) wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności

Przykład zadania 2 do części praktycznej egzaminu

Wykonaj 1 kilogram róż karnawałowych zgodnie z recepturą i instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 0,500 kg róż karnawałowych, wypełniając Tabelę 1.

Większość surowców niezbędnych do wykonania róż karnawałowych masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Ilość cukru pudru, mąki pszennej do ciasta zbijanego i na podsypkę odważ samodzielnie.

Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Surowce nietrawale są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wyrób gotowy ułóż na paterze lub półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

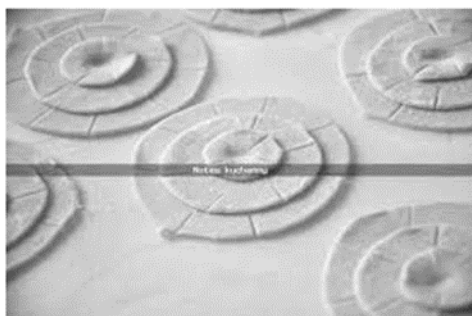
Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 1000 g róż karnawałowych		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto zbijane		
Mąka pszenna typ 450	g	450
Mąka pszenna typ 450 (na podsypkę)	g	20
Śmietana 18%	g	150
Jajo 5 szt.	g	250
Spirytus	g	20
Sól	g	5
Olej (frytura) do smażenia	g	2000
Dekoracja		
Cukier puder	g	100
Dżem	g	100

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć mąkę do dwóch oddzielnych pojemników oraz cukier puder zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
2. Przygotować surowce do produkcji ciasta zbijanego:
 - a) wybić jaja rozdzielając żółtka od białek, sprawdzić ich świeżość,
 - b) przesiać mąkę przez sito.
3. Sporządzić ciasto zbijane:
 - a) do mąki dodać śmietanę, żółtka, spirytus i sól,
 - b) wyrabiać ciasto ręcznie do uzyskania gładkiej konsystencji,
 - c) ukształtować ciasto w kulę, włożyć do woreczka i odstawić do lodówki na 15 minut,
 - d) zbijać ciasto wałkiem przez około 5 minut do momentu pojawienia się pęcherzy.
4. Włożyć ciasto do woreczka foliowego i schłodzić w lodówce przez 20 minut.
5. Formować róże karnawałowe:
 - a) rozwałkować ciasto jak najcieniej,
 - b) za pomocą wykrojników lub szklanek o 3 różnych średnicach wykrawać kółka w jednakowej ilości sztuk,
 - c) każde kółko naciąć w kilku miejscach dookoła brzegów,
 - d) ułożyć kółka jedno na drugim, od największego do najmniejszego i docisnąć je w środku mocno palcem (jak na ilustracji).



6. Przygotować urządzenie/sprzęt do smażenia i rozgrzać w nim olej do temperatury 160÷180 °C (sprawdzić temperaturę termometrem).
7. Smażyć róże na złoty kolor.
8. Usmażone róże układać na ręczniku papierowym do odsączenia nadmiaru tłuszczu.
9. Oprószyć cukrem pudrem i udekorować środek róży dżemem za pomocą worka cukierniczego.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- udekorowane róże karnawałowe,
- Zapotrzebowanie surowcowe na 0,500 kg róż karnawałowych - Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta zbijanego, formowania i smażenia róż karnawałowych oraz ich dekorowania.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 0,500 kg róż karnawałowych

Receptura na 0,500 kg róż karnawałowych		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto zbijane		
Mąka pszenna typ 450	kg	
Mąka pszenna typ 450 (na podsypkę)	kg	
Śmietana 18%	kg	
Jajo 5 szt.	kg	
Spirytus	kg	
Sól	kg	
Olej (frytura) do smażenia	kg	
Dekoracja		
Cukier puder	kg	
Dżem	kg	

Efekty kształcenia sprawdzane przykładowym zadaniem praktycznym 2 wraz z kryteriami weryfikacji:

SPC 01.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy

Jednostka efektów kształcenia:	
SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych	3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy produkcji wyrobów cukierniczych

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych	3) wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej

SPC.01.3 Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	1) dobiera maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych do asortymentu produkcji zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 2) obsługuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych

SPC.01.4 Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych	3) ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej

SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

Jednostka efektów kształcenia: SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1) oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
5) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów	2) przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców

<p>6) wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkcji ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki</p>	<p>2) przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie</p> <p>4) dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych</p> <p>5) wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</p>
---	--

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji SPC.01. mogą dotyczyć, np.:

- sporządzania półproduktów cukierniczych i produkcji wyrobów gotowych z użyciem maszyn i urządzeń cukierniczych;
- dekorowania wyrobów cukierniczych (wykonanie projektu dekoracji, elementów dekoracyjnych i składania dekoracji wyrobu gotowego).