

# INFORMATOR O EGZAMINIE ZAWODOWYM

**PIEKARZ  
751204**

## *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.03. Produkcja wyrobów piekarskich.....</i>	<i>6</i>
3.1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu.....	6
3.1.1 SPC.03.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy.....	6
3.1.2 SPC.03.2. Podstawy przemysłu spożywczego.....	6
3.1.3 SPC.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.....	7
3.1.4 SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie.....	8
3.1.5 SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta.....	11
3.1.6 SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek.....	12
3.1.7 SPC.03.7. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji.....	13
3.1.8 SPC.03.8. Język obcy zawodowy.....	15
3.1.9 SPC.03.9. Kompetencje personalne i społeczne.....	16
3.2. Przykłady zadań do części praktycznej egzaminu.....	17

# 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](http://www.cke.gov.pl)) oraz na stronach internetowych okręgowych komisji egzaminacyjnych.

## 2. INFORMACJE O ZAWODZIE

### 1. Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie

W zawodzie **Piekarz** wyodrębniono jedną kwalifikację:

Symbol kwalifikacji-	Nazwa kwalifikacji
SPC.03.	Produkcja wyrobów piekarskich

### 2. Zadania zawodowe

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

1) w zakresie kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich:

- a) magazynowania surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;
- b) przygotowania surowców i sporządzania półproduktów piekarskich;
- c) dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie;
- d) przeprowadzania rozrostu kęsów oraz wypieku pieczywa;
- e) ekspedycji gotowych wyrobów.

### 3. Możliwości kształcenia w zawodzie

Od roku szkolnego 2019/2020 kształcenie w zawodzie **Piekarz** jest realizowane w dwuletniej branżowej szkole II stopnia (BS II).  
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 (<https://cke.gov.pl/akty-prawne>).

#### Kwalifikacja SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich

##### 3.1 Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu

##### 3.1.1 SPC.03.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka	2) rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów piekarskich
<b>Przykładowe zadanie 1.</b> <i>Źródłem szkodliwych czynników powodujących chorobę zawodową piekarzy, pylicę płuc, jest</i>  A. duża wilgotność na hali produkcyjnej. B. pył mączny zawieszony w powietrzu hali. C. wysoka temperatura w czasie wypieku pieczywa. D. okruchy powstające w czasie krojenia pieczywa.  <i>Odpowiedź prawidłowa: B.</i>	

##### 3.1.2 SPC.03.2 Podstawy przemysłu spożywczego

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.2. Podstawy przemysłu spożywczego</b>					
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>				
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):				
2) określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych	3) oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych				
<b>Przykładowe zadanie 2.</b> <i>Oblicz, na podstawie danych w tabeli wartość energetyczną 100 g wyrobu spożywczego, który zawiera 40 g węglowodanów, 10 g białek i 5 g tłuszczów.</i>					
A. 200 kcal B. 245 kcal C. 450 kcal D. 540 kcal	<table border="1"><tr><td><b>Wartość energetyczna składników odżywczych</b></td></tr><tr><td>1 g białka = 4 kcal</td></tr><tr><td>1 g tłuszczu = 9 kcal</td></tr><tr><td>1 g węglowodanów = 4 kcal</td></tr></table>	<b>Wartość energetyczna składników odżywczych</b>	1 g białka = 4 kcal	1 g tłuszczu = 9 kcal	1 g węglowodanów = 4 kcal
<b>Wartość energetyczna składników odżywczych</b>					
1 g białka = 4 kcal					
1 g tłuszczu = 9 kcal					
1 g węglowodanów = 4 kcal					
<i>Odpowiedź prawidłowa: B.</i>					

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.2. Podstawy przemysłu spożywczego</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
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><b>Przykładowe zadanie 3.</b>  <i>Ocenę organoleptyczną granulacji mąki przeprowadza się za pomocą narządu</i></p> <p>A. słuchu.          B. smaku.          C. dotyku.          D. węchu.</p> <p><i>Odpowiedź prawidłowa: C.</i></p>	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.2. Podstawy przemysłu spożywczego</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych	3) dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych
<p><b>Przykładowe zadanie 4.</b>  <i>Którą metodę utrwalania żywności należy zastosować w procesie kiszenia kapusty białej?</i></p> <p>A. Fizyczną.          B. Chemiczną.          C. Biologiczną.          D. Osmoaktywną.</p> <p><i>Odpowiedź prawidłowa: C.</i></p>	

### 3.1.3 SPC.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) stosuje dokumenty magazynowe używane w magazynach surowców piekarskich	2) rozpoznaje dokumenty magazynowe
<p><b>Przykładowe zadanie 5.</b>  <i>W którym dokumencie magazynowym należy potwierdzić przyjęcie dostawy drożdży piekarskich od producenta do magazynu surowców piekarskich?</i></p> <p>A. PZ (przyjęcie z zewnątrz).          B. RW (rozchód wewnętrzny).          C. WZ (wydanie na zewnątrz).          D. PW (przyjęcie wewnętrzne).</p> <p><i>Odpowiedź prawidłowa: A.</i></p>	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach surowców piekarskich	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną podczas magazynowania surowców piekarskich, np. termometry, higrometry, psychrometry
<p><b>Przykładowe zadanie 6.</b></p> <p><i>W magazynie surowców suchych piekarni do pomiaru wilgotności powietrza należy zastosować</i></p> <p>A. piometr.  B. higrometr.  C. manometr.  D. wakuometr.</p> <p><i>Odpowiedź prawidłowa: B.</i></p>	

### 3.1.4 SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania	3) podaje przykłady wyrobów piekarskich, w tym pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego oraz żytniego, mieszanego i specjalnego
<p><b>Przykładowe zadanie 7.</b></p> <p><i>Wyrobami piekarskimi, które produkuje się z ciasta pszennego zwykłego są bułki</i></p> <p>A. maślane.  B. grahamki.  C. grzebień.  D. delikatesowe.</p> <p><i>Odpowiedź prawidłowa: B.</i></p>	



<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego	3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych: przygotowanie mąki, w tym przesiewanie, mieszanie i ocieplanie mąk oraz doprowadzenie do temperatury, np. 18÷25 stopni Celcjusza, przygotowanie wody, drożdży, soli, tłuszczu, cukru
<p><b>Przykładowe zadanie 8.</b> Drożdże piekarskie prasowane przed użyciem do produkcji ciasta pszennego należy rozkruszyć</p> <p>A. i przetrzeć przez sito. B. i połączyć z przedkwasem. C. i zagotować z mlekiem spożywczym. D. i wymieszać z wodą o temperaturze 35°C</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: D.</p>	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
7) dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie	2) uzasadnia wybór metody sporządzania ciasta
<p><b>Przykładowe zadanie 9.</b> Metodę jednofazową należy wybrać do sporządzania ciasta z mąki pszennej</p> <p>A. o bardzo słabym glutenie. B. o niskiej jakości skrobi. C. o wysokiej jakości śluzów D. o dużej zawartości soli mineralnych.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: A.</p>	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
8) sporządza ciasta pszenne, żytnie i mieszane do produkcji wyrobów piekarskich	1) stosuje metody sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych
<p><b>Przykładowe zadanie 10.</b> W prowadzeniu ciast mieszanych na wolnych półkwasach tak zwanych żurkach wydajność żurku powinna wynosić</p> <p>A. 140÷150% B. 170÷180% C. 200÷220% D. 300÷400%</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: D.</p>	

*Jednostka efektów kształcenia:*

**SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie**

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
8) sporządza ciasta pszenne, żytnie i mieszane do produkcji wyrobów piekarskich	2) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem ciast pszennych, żytnich i mieszanych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. sporządzanie ciasta pszennego metodą bezpośrednią lub pośrednią, sporządzanie ciasta żytniego (prowadzenie wielofazowe lub prowadzenie krótkie) oraz sporządzanie ciasta mieszanego (prowadzenie ciast mieszanych na zakwasach i prowadzenie ciast mieszanych na rozczynach i innymi metodami)

**Przykładowe zadanie 11.**

Z której fazy fermentacyjnej prowadzenia ciasta żytniego metodą 5-fazową należy pobrać zaczątek?

- A. Ciasta.
- B. Kwasu.
- C. Półkwasu.
- D. Przedkwasu.

Odpowiedź prawidłowa: B.

*Jednostka efektów kształcenia:*

**SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie**

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
10) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich	2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji

**Przykładowe zadanie 12.**

Które wyniki oceny organoleptycznej przedstawione w tabeli są charakterystyczne dla dojrzałego rozczyntu pszennego

	<b>Powierzchnia</b>	<b>Konsystencja</b>	<b>Zapach</b>
A.	wypukła	lepka	drożdżowy
B.	plaska	gąbczasta	alkoholowy
C.	zapadnięta	mazista	kwaśny
D.	pęcherzykowata	luźna	octowy

Odpowiedź prawidłowa: B.

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
12) określa zastosowanie linii produkcyjnych w produkcji wyrobów piekarskich	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów piekarskich, np. produkcji bułek, produkcji chleba
<p><b>Przykładowe zadanie 13.</b>  <i>W zmechanizowanych liniach produkcyjnych do produkcji chleba montuje się wyposażone w ruchomą powierzchnię do pieczenia piece</i></p> <p>A. rurkowe.  B. tunelowe.  C. obrotowe.  D. wyciągowe.</p> <p><i>Odpowiedź prawidłowa: B.</i></p>	

### 3.1.5 SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) określa sposoby dzielenia i formowania kęsów ciasta	2) wskazuje sposoby dzielenia i formowania kęsów ciasta
<p><b>Przykładowe zadanie 14.</b>  <i>Ręczne formowanie kęsów ciasta przeznaczonego na rogale maślane obejmuje operacje:</i></p> <p>A. zaokrąglanie, łączenie po dwa kęsy i nacinanie wzdłuż.  B. zaokrąglanie, wydłużanie i wciśnięcie wałka w środek kęsa.  C. rozplaszczanie kęsa na placek i składanie na cztery do środka.  D. wałkowanie kęsów na kształt języka i zwijanie w mały rulonik do siebie.</p> <p><i>Odpowiedź prawidłowa: D.</i></p>	
<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) stosuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciast	2) dobiera maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciast
<p><b>Przykładowe zadanie 15.</b>  <i>W produkcji wyrobów piekarniczych do dzielenia ciasta i formowania chleba podłużnego stosuje się dzielarkę oraz</i></p> <p>A. formierkę i wykrawarkę.  B. wałkownicę i rogalikarkę.  C. wydłużarkę i wałkowarkę.  D. zaokrąglarkę i wydłużarkę.</p> <p><i>Odpowiedź prawidłowa: D.</i></p>	



### 3.1.6 SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) wykonuje operacje technologiczne związane z rozrostem uformowanych kęsów ciasta	4) ustala warunki rozrostu kęsów w zależności od jakości ciasta
<b>Przykładowe zadanie 16.</b> <i>Uformowane kęsy ciasta wyborowego na bułki kajzerki należy poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze nie wyższej niż</i>	
A. 35°C B. 55°C C. 65°C D. 85°C	
Odpowiedź prawidłowa: A.	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) wykonuje czynności technologiczne przed wypiekiem	1) opisuje zabiegi technologiczne stosowane przed wypiekiem kęsów ciasta, np. zwilżanie wodą, nacinanie, nakłuwanie, posypywanie, znakowanie
<b>Przykładowe zadanie 17.</b> <i>Przed wypiekiem uformowane kęsy ciasta na bułki pszenne nacina się w celu</i>	
A. uzyskania lepszego smaku. B. zapobiegania deformacjom pieczywa. C. uzyskania intensywniejszej barwy skórki. D. poprawy stopnia spulchnienia w czasie wypieku.	
Odpowiedź prawidłowa: B.	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) obsługuje piece piekarskie	1) klasyfikuje piece piekarskie, np. ze względu na rodzaj trzonu oraz sposobu ogrzewania
<b>Przykładowe zadanie 18.</b> <i>Piece piekarskie z trzonem wypiekowym nieruchomym, to piece</i>	
A. wyciągowe. B. przelotowe. C. taśmowe. D. wrzutowe.	
Odpowiedź prawidłowa: D.	



<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) wykonuje czynności technologiczne związane z wypiekiem pieczywa	3) wypieka pieczywo z różnych grup asortymentowych zgodnie z zasadami technologicznymi
<p><b>Przykładowe zadanie 19.</b>  <i>Którą czynność technologiczną w czasie wypieku bułek maślanych z kruszonką <u>nieprawidłowo</u> wykonał piecowy w przedstawionym filmie?</i></p> <p>A. Zapomniał założyć rękawic ochronnych.          B. Nie przewietrzył komory po zaparowaniu.          C. Nacisnął przycisk zaparowywania komory.          D. Zbyt krótko zaparowywał komorę wypiekową.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: D.</p>	
	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) wykonuje czynności technologiczne związane z wypiekiem pieczywa	4) ustala zakończenie wypieku pieczywa
<p><b>Przykładowe zadanie 20.</b>  <i>Wypiek chleba powinien zakończyć się, gdy wewnątrz miękkiszu temperatura osiągnie</i></p> <p>A. 65°C          B. 97°C          C. 128°C          D. 162°C</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: B.</p>	

### 3.1.7. SPC.03.7. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.7. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) charakteryzuje wady pieczywa	3) ustala przyczyny powstałych wad
<p><b>Przykładowe zadanie 21.</b>  <i>Przyczyną kulistości wypieczonego chleba jest</i></p> <p>A. zbyt mocne zaparowanie komory.          B. zbyt wysoka temperatura wypieku.          C. za długi rozrost końcowy kęsów ciasta.          D. za duża ilość dodanego kwasu do ciasta.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: B.</p>	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.7. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) charakteryzuje wady pieczywa	3) ustala przyczyny powstałych wad
<p><b>Przykładowe zadanie 22.</b>  <i>Ciemne pęcherze na skórce wypieczonego chleba, to skutek, między innymi</i></p> <p>A. braku zaparowania komory wypiekowej.          B. dodatku zbyt małej ilości drożdży do ciasta.          C. krótkiego rozrostu uformowanych kęsów ciasta.          D. zbyt mocnego zaoarowania komory wypiekowej.</p> <p><i>Odpowiedź prawidłowa: A.</i></p>	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.7. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem wyrobów piekarskich	1) wyjaśnia znaczenie schłodzenia pieczywa przed konfekcjonowaniem
<p><b>Przykładowe zadanie 23.</b>  <i>Stosując schładzanie pieczywa i pakowanie można ograniczyć wielkość</i></p> <p>A. ususzeki.          B. upieku.          C. ubytku wypiekowego.          D. ubytku fermentacyjnego.</p> <p><i>Odpowiedź prawidłowa: A.</i></p>	

### 3.1.8 SPC.03. 8. Język obcy zawodowy

*Jednostka efektów kształcenia:*

#### SPC.03. 8. Język obcy zawodowy

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
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: 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: 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

#### **Przykładowe zadanie 24.**

*Które urządzenie piekarskie jest przeznaczone do dzielenia ciasta na kęsy?*

- A. *Dough divider.*
- B. *Production line.*
- C. *Electronic scales.*
- D. *Stamping machine.*

- A. *Dzielarka.*
- B. *Linia produkcyjna.*
- C. *Waga elektroniczna.*
- D. *Znakownica.*

*Odpowiedź prawidłowa: A.*



<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03 .8. Język obcy zawodowy</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
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"> <li>ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem</li> <li>z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie</li> <li>z dokumentacją związaną z danym zawodem</li> <li>z usługami świadczonymi w danym zawodzie</li> </ol>	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: <ol style="list-style-type: none"> <li>czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych</li> <li>procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</li> <li>formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</li> </ol>
<b>Przykładowe zadanie 25.</b>	
<p>Która nazwa odpowiada określeniu „receptury piekarskie”?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cleaning agents.</li> <li>Gluten net.</li> <li>Baking cavity.</li> <li>Baker percentage.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>Środki myjące.</li> <li>Siatka glutenowa.</li> <li>Ubytek wypiekowy.</li> <li>Receptury piekarskie.</li> </ol> <p>Odpowiedź prawidłowa: D.</p>	

### 3.1.9. SPC.03.9. Kompetencje personalne i społeczne

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03 .9. Kompetencje personalne i społeczne</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) planuje wykonanie zadania	1) ustala harmonogram wykonania zadań
<b>Przykładowe zadanie 26.</b>	
<p>W harmonogramie prac związanych z produkcją bułek poznańskich należy uwzględnić następujące czynności w kolejności ich wykonywania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>sporządzenie ciasta mieszanego, fermentacja, dzielenie, formowanie i wypiek, studzenie i pakowanie.</li> <li>przygotowanie mąki, sporządzenie ciasta żytniego, 5-fazowa fermentacja, dzielenie, rozrost końcowy i wypiek.</li> <li>przygotowanie surowców i sporządzenie ciasta pszennego, dzielenie i ręczne formowanie, rozrost końcowy i wypiek.</li> <li>sporządzenie ciasta pszennego metodą 3-fazową, dzielenie i zwijanie kęsów, rozrost i nacinanie, wypiek i pakowanie.</li> </ol> <p>Odpowiedź prawidłowa: C.</p>	



### 3.2 Przykłady zadań do części praktycznej egzaminu

Część praktyczna egzaminu z kwalifikacji SPC.03. **Produkcja wyrobów piekarskich** jest przeprowadzana według modelu W i trwa **180 minut**.

#### Przykład zadania 1 do części praktycznej egzaminu

Wykonaj 10 sztuk bułek wyborowych o kształcie „pęków” według receptury i instrukcji wykonania.

Surowce do wykonania zadania są odważone zgodnie z recepturą i zgromadzone na stanowisku egzaminacyjnym.

Gotowe wyroby pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

#### Receptura na 10 sztuk bułek wyborowych pęków

Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
mąka pszenna typ 550	g	500
drożdże świeże prasowane	g	25
woda	ml	ok. 250
cukier kryształ	g	10
sól	g	8
margaryna	g	15
mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)	g	20
olej (do smarowania blach)	ml	10

#### Instrukcja wykonania

1. Przygotować surowce do sporządzenia ciasta zgodnie z zasadami technologii.
2. Sporządzić ręcznie lub przy pomocy mikiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
3. Przeprowadzić fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości.
4. Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 kęsów jednakowej wielkości.
5. Każdy kęs zaokrąglić, a następnie na blacie uformować linki o długości ok. 25 cm (Rysunek 1).
6. Zawiązać z każdej linki węzeł (pęk) i schować końce pod spód bułki (Rysunek 2).
7. Poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35°C do pełnego rozrostu.
8. Przed wypiekiem posmarować dokładnie całą powierzchnię węzłów wodą.
9. Wypiek prowadzić w temperaturze 230°C do uzyskania złotobrązowej skórki przez około 20÷25 minut.
10. Wypieczonych 10 sztuk bułek wyborowych pęków pozostawić na stole do oceny.

Formowanie bułek wyborowych pęków



Rysunek 1. Formowanie linek



Rysunek 2. Uformowane bułki pęki

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenić podlegać będzie 1 rezultat:

- 10 sztuk bułek wyborowych o kształcie „pęków”,

oraz przebieg:

- przygotowania surowców i sporządzania ciasta pszennego metodą jednofazową z uwzględnieniem stosowania zasad bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- dzielenia ciasta na kęsy, formowania kęsów, rozrostu końcowego i wypieku bułek wyborowych o kształcie „pęków” 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.03.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
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 piekarskich	3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów piekarskich



### SPC.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich	3) ocenia przydatność surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych w produkcji wyrobów piekarskich

### SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego	3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych: przygotowanie mąki, w tym przesiewanie, mieszanie i ocieplanie mąk oraz doprowadzenie do temperatury, np. 18÷25 stopni Celsjusza, przygotowanie wody, drożdży, soli, tłuszczu, cukru

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
8) sporządza ciasta pszenne, żytnie i mieszane do produkcji wyrobów piekarskich	1) stosuje metody sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych 2) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem ciast pszennych, żytnich i mieszanych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. sporządzanie ciasta pszennego metodą bezpośrednią lub pośrednią, sporządzanie ciasta żytniego (prowadzenie wielofazowe lub prowadzenie krótkie) oraz sporządzanie ciasta mieszanego (prowadzenie ciast mieszanych na zakwasach i prowadzenie ciast mieszanych na rozczynach i innymi metodami

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
10) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich	2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	3) dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 4) obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

### SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) stosuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciast stosuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciast	4) obsługuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciast 5) wskazuje sposoby bieżącej konserwacji urządzeń do dzielenia i formowania ciast zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 6) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania kęsów ciasta zgodnie z zasadami i higieny pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) wykonuje czynności związane z dzieleniem oraz formowaniem kęsów ciasta	1) stosuje zasady dzielenia i formowania kęsów ciasta zgodnie z dokumentacją technologiczną 2) dokonuje ręcznego lub mechanicznego dzielenia ciasta na kęsy 3) dokonuje ręcznego lub mechanicznego formowania kęsów ciasta na wyroby piekarskie

### SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) wykonuje operacje technologiczne związane z rozrostem uformowanych kęsów ciasta	3) dokonuje analizy faz rozrostu kęsów ciasta 4) ustala warunki rozrostu kęsów w zależności od jakości ciasta 6) wykonuje zabiegi technologiczne związane z rozrostem kęsów ciasta



<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) stosuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta	4) obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania kęsów ciasta zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) kontroluje jakości kęsów ciasta w trakcie rozrostu końcowego	1) ocenia stopień rozrostu kęsów ciasta na podstawie oceny organoleptycznej 2) ustala zakończenie procesu rozrostu kęsów ciasta na podstawie oceny organoleptycznej

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) wykonuje czynności technologiczne przed wypiekiem	3) wykonuje zabiegi technologiczne stosowane przed wypiekiem

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) obsługuje piece piekarskie	7) utrzymuje w czystości piece piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) wykonuje czynności technologiczne związane z wypiekiem pieczywa	3) wypieka pieczywo z różnych grup asortymentowych zgodnie z zasadami technologicznymi 4) ustala zakończenie wypieku pieczywa

## Przykład zadania 2 do części praktycznej egzaminu

Wykonaj 10 sztuk świderków zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 350 sztuk świderków wypełniając Tabelę 1.

Większość surowców niezbędnych do wykonania świderków masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość mleka i cukru odmierz/odważ samodzielnie.

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

Surowce nietrwale są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja zostały zdezynfekowane.

Wyrób gotowy ulóż na 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 10 sztuk świderków		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	g	530
Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)	g	30
Cukier kryształ	g	50
Drożdże świeże prasowane	g	40
Sól	g	6
Masło 82%	g	40
Mleko 2%	ml	100
Woda	ml	120
Jajo (do ciasta)	szt.	1
Jajo (do smarowania powierzchni świderków)	szt.	1
Sezam (do posypania powierzchni kęsów)	g	10

### Instrukcja technologiczna

- Przygotować surowce do produkcji:
  - odmierzyć mleko i cukier kryształ - gotowość do odmierzania/odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki,
  - przesiać mąkę przez sito i odważyć z tej partii 30 g mąki do oddzielnego naczynia,
  - upłynnić masło przez podgrzanie do temperatury nie przekraczającej 40 °C,
  - wodę podgrzać do temperatury 40 °C, rozpuścić w niej cukier i sól,
  - podgrzać mleko do temperatury 35÷40 °C, rozprowadzić w nim drożdże do uzyskania jednorodnego mleczka drożdżowego,
  - wybić po jednym jajku do dwóch oddzielnych naczyń sprawdzając ich świeżość.
- Sporządzić ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową.
- Wyrobite ciasto oprószyć odważoną mąką (30 g) i przeprowadzić fermentację ciasta w komorze rozrostu w temperaturze 35 °C przez około 30÷40 minut.
- Przebić wyrośnięte ciasto i ponownie poddać fermentacji przez około 20÷30 minut.



5. Ustawić temperaturę pieca na 210 °C.
6. Przygotować blachy do wypieku wykładając je papierem do pieczenia.
7. Ciasto po wyrośnięciu zważyć i podzielić na 10 równych kęsów.
8. Zaokrąglić każdy kęs ciasta i uformować wałeczki o długości około 40 cm (rys.1).
9. Uformować świderki, zgodnie z rys. 2, rys. 3 i rys. 4, następnie ułożyć na blachach do pieczenia.
10. Poddać rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 30 minut.
11. Przed wypiekiem posmarować powierzchnię ciasta rozmaconym jajem i posypać sezamem.
12. Wypiek prowadzić około 20 minut w temperaturze 210 °C do uzyskania złotobrazowej skórki.
13. Przełożyć wypieczone świderki na półmisek pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

#### Sposób formowania świderków



rys.1. Uformowane linki



rys. 2. Formowanie świderka etap 1



rys. 3. Formowanie świderka etap 2



rys.4. Uformowany świderki

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:**

- świderki,
- Zapotrzebowanie surowcowe na 350 sztuk świderków - Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania i fermentacji ciasta, dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku świderków.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 350 sztuk świderków

Receptura na 350 sztuk świderków		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 550	kg	
Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę)	kg	
Cukier kryształ	kg	
Drożdże świeże prasowane	kg	
Sól	kg	
Masło 82%	kg	
Mleko 2%	litr	
Woda	litr	
Jajo (do ciasta)	szt.	
Jajo (do smarowania powierzchni świderków)	szt.	
Sezam (do posypania powierzchni kęsów)	kg	

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

### SPC.03.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
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 piekarskich	3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów piekarskich



### SPC.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich	3) ocenia przydatność surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych w produkcji wyrobów piekarskich

### SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego	3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych: przygotowanie mąki, w tym przesiewanie, mieszanie i ocieplanie mąk oraz doprowadzenie do temperatury, np. 18÷25 stopni Celsjusza, przygotowanie wody, drożdży, soli, tłuszczu, cukru

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
8) sporządza ciasta pszenne, żytnie i mieszane do produkcji wyrobów piekarskich	1) stosuje metody sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych 2) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem ciast pszennych, żytnich i mieszanych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. sporządzanie ciasta pszennego metodą bezpośrednią lub pośrednią, sporządzanie ciasta żytniego (prowadzenie wielofazowe lub prowadzenie krótkie) oraz sporządzanie ciasta mieszanego (prowadzenie ciast mieszanych na zakwasach i prowadzenie ciast mieszanych na rozczynach i innymi metodami

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
10) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich	2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji	4) oblicza namiary surowcowe na wyroby piekarskie przy zastosowaniu receptur, w tym na ciasta pszenne, żytnie i mieszane
4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego	3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych: przygotowanie mąki, w tym przesiewanie, mieszanie i ocieplanie mąk oraz odprowadzenie do temperatury np. 18-25 stopni Celcjusza, przygotowanie wody, drożdży, soli, tłuszczu oleju.

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	3) dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 4) obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

### SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) stosuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciast stosuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciast	4) obsługuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciast 5) wskazuje sposoby bieżącej konserwacji urządzeń do dzielenia i formowania ciast zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 6) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania kęsów ciasta zgodnie z zasadami i higieny pracy



<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) wykonuje czynności związane z dzieleniem oraz formowaniem kęsów ciasta	1) stosuje zasady dzielenia i formowania kęsów ciasta zgodnie z dokumentacją technologiczną 2) dokonuje ręcznego lub mechanicznego dzielenia ciasta na kęsy 3) dokonuje ręcznego lub mechanicznego formowania kęsów ciasta na wyroby piekarskie

### SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) wykonuje operacje technologiczne związane z rozrostem uformowanych kęsów ciasta	3) dokonuje analizy faz rozrostu kęsów ciasta 4) ustala warunki rozrostu kęsów w zależności od jakości ciasta 6) wykonuje zabiegi technologiczne związane z rozrostem kęsów ciasta

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) stosuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta	4) obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania kęsów ciasta zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) kontroluje jakości kęsów ciasta w trakcie rozrostu końcowego	1) ocenia stopień rozrostu kęsów ciasta na podstawie oceny organoleptycznej 2) ustala zakończenie procesu rozrostu kęsów ciasta na podstawie oceny organoleptycznej



<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) wykonuje czynności technologiczne przed wypiekiem	3) wykonuje zabiegi technologiczne stosowane przed wypiekiem

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) obsługuje piece piekarskie	7) utrzymuje w czystości piece piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) wykonuje czynności technologiczne związane z wypiekiem pieczywa	3) wypieka pieczywo z różnych grup asortymentowych zgodnie z zasadami technologicznymi 4) ustala zakończenie wypieku pieczywa

**Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich mogą dotyczyć, np.:**

- pobierania surowców z magazynu, przygotowania ich do produkcji oraz sporządzenia ciasta pszennego, żytniego lub wyborowego;
- sporządzenia ciasta pszennego żytniego lub mieszanego na podstawie schematu technologicznego i wykonanie wyrobów z tego ciasta;
- wyprodukowania chleba żytniego foremkowego na gotowym kwasie;
- wyprodukowania ciasta mieszanego metodą na wolnych półkwasach tzw. żurkach oraz formowanie chleba o różnych kształtach wraz z rozrostem końcowym i wypiekiem;
- wykonania plecionek o różnych kształtach z ciasta pszennego wyborowego lub półcukierniczego
- wyprodukowania dowolnego wyrobu piekarskiego i obliczenie jego wydajności;
- wyprodukowania wyrobu piekarskiego wraz z przeliczeniem receptury piekarskiej na określoną ilość produkowanego wyrobu.