

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.03-01-22.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.03**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka –

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

| Numer PESEL zdającego* | | | | | | | | | | Numer stanowiska | |
|------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|------------------|--|
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Bułki gwiazdki

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po przedstawieniu do oceny co najmniej 9 szt. bułek gwiazdek

| | | | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | wyrób gotowy: 10 sztuk bułek gwiazdek | | | | | | | | |
| 2 | jednolitość partii: bułki o podobnej wielkości i kształcie | | | | | | | | |
| 3 | wygląd zewnętrzny: dobrze wyośniete, z widoczną dziurką w środku, w kształcie 6-ramiennej gwiazdy | | | | | | | | |
| 4 | wygląd zewnętrzny: powierzchnia równomiernie posypana makiem | | | | | | | | |
| 5 | skórka: błyszcząca, równomiernie zarumieniona | | | | | | | | |
| 6 | skórka: nie jest popękana | | | | | | | | |
| 7 | miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny | | | | | | | | |
| 8 | miękkisz: na przekroju bez zakalca i grudek mąki | | | | | | | | |
| 9 | smak: lekko słodki, z posmakiem maku, typowy dla wyrobów z ciasta pszennego | | | | | | | | |
| 10 | zapach: przyjemny, aromatyczny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego | | | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | odważył mąkę: 500 g, 50 g (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>) | | | | | | |
| 2 | przesiał mąkę przez sito | | | | | | |
| 3 | podgrzał wodę sprawdzając jej temperaturę termometrem | | | | | | |
| 4 | sporządził mleczo drożdżowe z ciepłej wody i drożdży | | | | | | |
| 5 | wybił jajo sprawdzając jego świeżość | | | | | | |
| 6 | sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową | | | | | | |
| 7 | przeprowadził końcową fermentację ciasta w komorze rozrostu do zwiększenia objętości | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek gwiazdek z makiem

Zdający:

| | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | posmarował blachę olejem | | | | | | |
| 2 | podzielił ciasto po fermentacji na 10 równych kęsów przy użyciu wagi | | | | | | |
| 3 | zaokrąglił każdy kęs, lekko spłaszczył, wykonał 6 nacięć i wywinął ciasto na zewnątrz | | | | | | |
| 4 | poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w 35 °C przez około 30 minut | | | | | | |
| 5 | wyrośnięte gwiazdki posmarował rozmąconym jajem za pomocą pędzla | | | | | | |
| 6 | wypiekał w temperaturze 220 °C przez około 25 minut | | | | | | |
| 7 | używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blach z pieca | | | | | | |
| 8 | używał miesiarkę/mikser, piec i inne urządzenia zgodnie z przeznaczeniem | | | | | | |
| 9 | utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania oraz uporządkował je po zakończeniu pracy | | | | | | |
| 10 | mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania | | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis