

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.03-02-22.06-SG**
 Oznaczenie 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 PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Rogale maślane

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po przedstawieniu do oceny co najmniej 7 szt. rogali maślanych

1	wyrób gotowy: 8 sztuk rogali maślanych						
2	jednolitość partii: rogalie o podobnej wielkości i kształcie						
3	wygląd zewnętrzny: dobrze wyrośnięte, z widocznym regularnym zwinięciem						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia równomiernie posypana makiem						
5	skórka: równomiernie zarumieniona						
6	skórka: nie jest popękana						
7	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny, bez zakalca						
8	miękkisz: na przekroju bez 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						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie i fermentacja ciasta

Zdający:

1	odmierzył mleko 180 ml i 50 ml oraz jogurt 100 ml (<i>egzaminator sprawdza poprawność odmierzania</i>)						
2	przesiał mąkę przez sito						
3	podgrzał mleko sprawdzając jego temperaturę termometrem						
4	sporządził mleczko drożdżowe z ciepłego mleka i drożdży						
5	upłynnił masło przez podgrzanie						
6	wybił jajo sprawdzając jego świeżość						
7	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorojne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową						
8	sporządził ciasto pszenne metodą jednofazową: połączył mąkę, mleczko drożdżowe, cukier, sól, na końcu dodał masło						

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek rogali maślanych

Zdający:

1	posmarował blachę olejem						
2	wyrośnięte ciasto rozwałkował i podzielił na 8 trójkątów						
3	zawinął dokładnie każdy trójkąt i uformował rogale						
4	poddał rogale rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w 35 °C przez około 30 minut						
5	wyrośnięte rogale posmarował mlekiem przy użyciu pędzla						
6	wypiekał rogale w temperaturze 220 °C przez około 20 minut						
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca						
8	używał miesiarkę/mikser, piec i inne urządzenia zgodnie z przeznaczeniem						
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań oraz uporządkował je po zakończeniu pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis