

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **SPC.03-02-23.06-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: Bułki ślimaki z węzełkiem

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających

1	wyrób gotowy: 10 sztuk bułek						
2	jednolitość partii: bułki porównywalnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: bułki mają kształt z jednego końca ślimaka, z drugiego węzełka						
4	powierzchnia: bułki są o gładkiej, błyszczącej powierzchni						
5	skórka: równomiernie przyrumieniona, bez oznak przypalenia						
6	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty i elastyczny, bez oznak zakalca						
7	miękkisz: bez grudek mąki						
8	smak: lekko słodki, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						
9	zapach: przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową.

Zdający:

1	przesiał mąkę używając sita						
2	podgrzał wodę sprawdzając temperaturę termometrem						
3	rozpuścił cukier i sól w części wody						
4	przygotował mleczko drożdżowe rozprowadzając drożdże w pozostałej ilości wody						
5	sporządził jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową						
6	przeprowadził fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek

Zdający:

1	zważył ciasto i podzielił na 10 kęsów porównywalnej wielkości						
2	zaokrąglił każdy kęs i uformował linki o długości ok. 40 cm						
3	poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 20 minut						
4	przed wypiekiem bułki posmarował wodą przy pomocy pędzelka						
5	wypiekał bułki w temperaturze 220 °C przez 20+30 minut do uzyskania złotobrazowej skórki						
6	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca						
7	obsługiwał piec, miesiarkę/mikser zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa						
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska						
9	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis