

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.03-01-24.06-SG**
 Symbol 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Bułki maślane z makiem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających.

1	wyrób gotowy: 10 sztuk bułek								
2	jednolitość partii: bułki podobnej wielkości								
3	wygląd zewnętrzny: bułki mają kształt okrągły, kulisty								
4	wygląd zewnętrzny: bułki dobrze wyrośnięte								
5	skórka: gładka, błyszcząca, równomiernie zarumieniona i posypana makiem								
6	skórka: nie jest popękana, bez oznak przypalenia								
7	miękkisz: elastyczny, na przekroju równomiernie porowaty								
8	miękkisz: bez zakalca i bez grudek mąki								
9	smak: delikatny, lekko słodki, przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego, bez posmaku surowizny								
10	zapach: aromatyczny, przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego								

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 40 sztuk bułek maślanych z makiem*W Tabeli 1. zapisane:*

1	mąka pszenna typ 500 [kg]: 2,00 <i>lub</i> 2,0 <i>lub</i> 2						
2	mąka pszenna typ 500 (na podsypkę) [kg]: 0,12						
3	drożdże świeże prasowane [kg]: 0,12						
4	mleko 2% [l]: 1,00 <i>lub</i> 1,0 <i>lub</i> 1						
5	cukier kryształ [kg]: 0,20 <i>lub</i> 0,2						
6	sól [kg]: 0,024						
7	margaryna [kg]: 0,16						
8	jajo klasy M (do ciasta) [szt.]: 4						
9	mak niebieski sypki (na posypanie powierzchni półproduktów) [kg]: 0,06						
10	olej rzepakowy (do smarowania blach) [kg]: 0,02						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową*Zdający:*

1	odważył 30 g drożdży (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	przesiał mąkę używając sita						
3	podgrzał mleko sprawdzając jego temperaturę termometrem						
4	rozprowadził drożdże w około połowie ilości mleka						
5	rozpuścił cukier i sól w pozostałej ilości mleka						
6	upłynnił margarynę przez podgrzanie						
7	wybił jaja do dwóch oddzielnych naczyń sprawdzając ich świeżość						
8	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową						
9	poddał ciasto fermentacji do podwojenia objętości						
10	przebił ciasto i poddał fermentacji						

Numer
stanowiska

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

Zdający:

1	zważył ciasto po fermentacji i podzielił na 10 kęsów								
2	uformował ręcznie bułki przez zaokrąglenie i spłaszczenie								
3	uformowane bułki ułożył na blachach posmarowanych tłuszczem								
4	poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C								
5	posmarował wyrośnięte bułki rozmąconym jajem przy pomocy pędzelka								
6	wypiekał bułki z makiem w temperaturze 210 °C do uzyskania złotobrazowej skórki								
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca								
8	używał miesiarki/miksera, pieca i innych urządzeń zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa								
9	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska								
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis