

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.03-02-24.01-SG**
 Symbol 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 <i>PESEL</i> 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 bajgle

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: 8 sztuk bułek						
2	jednolitość partii: bułki porównywalnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: dobrze wyrośnięte z otworem w środku						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia gładka, równomiernie obsypana sezamem						
5	skórka: błyszcząca, równomiernie zarumieniona						
6	skórka: nie jest popękana, bez oznak przypalenia i bez uszkodzeń mechanicznych						
7	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny, suchy, o jednolitej barwie						
8	miękkisz: bez zakalca i bez grudek mąki						
9	smak: delikatny, przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego, bez posmaku surowizny						
10	zapach: przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego						

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 40 sztuk bułek bajgli

W Tabeli 1. zapisane:

1	Mąka pszenna typ 550 (do ciasta) [kg]: 2,500 lub 2,50 lub 2,5						
2	Mąka pszenna typ 550 (na podsypkę) [kg]: 0,250 lub 0,25						
3	Drożdże świeże prasowane [kg]: 0,200 lub 0,20 lub 0,2						
4	Woda (do ciasta) [l]: 1,250 lub 1,25						
5	Cukier kryształ [kg]: 0,075						
6	Masło 82% [kg]: 0,250 lub 0,25						
7	Sól [kg]: 0,035						
8	Jajo klasy L (do smarowania powierzchni bułek) [szt.]: 5						
9	Sezam biały (do posypywania powierzchni bułek) [kg]: 0,250 lub 0,25						
10	Olej rzepakowy (do smarowania blach) [kg]: 0,025						

Przebieg 1: Przygotowania surowców, sporządzenia rozczyну i ciasta pszenneego metodą dwufazową

Zdający:

1	odważył 500 g i 50 g mąki pszennej <i>do dwóch osobnych naczyń (egzaminator sprawdza poprawność odważania)</i>						
2	przesiał mąkę pszenną przez sito						
3	podgrzał wodę, sprawdził temperaturę używając termometru						
4	upłynnił masło przez podgrzanie						
5	wybił jajo sprawdzając jego świeżość						
6	sporządził rozczyń z wody, drożdży i połowy mąki pszennej przeznaczonej do ciasta						
7	przeprowadził fermentację rozczyну przez około 30 minut						
8	sporządził ręcznie lub przy użyciu miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą dwufazową dodając do rozczyну pozostałe składniki						
9	przeprowadził fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenia, formowania, rozrostu końcowego i wypieku bułek bajgli

Zdający:

1	zważył ciasto i podzielił na kęsy						
2	uformował wałki z ciasta i skleił ich końce tworząc krążki						
3	zanurzał krążki bajgli w gorącej wodzie						
4	odsączył nadmiar wody z bajgli na ręczniku papierowym						
5	przygotował blachy przez natłuszczenie olejem						
6	ułożył bułki na blachach i poddał rozrostowi końcowemu w temperaturze 35 °C przez około 20 minut						
7	posmarował powierzchnię bułek rozmąconym jajem						
8	wypiekał bułki w temperaturze 220 °C						
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