

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **SPC.03-01-25.01-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, przekaż 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: Paluchy zwijane

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: 10 sztuk paluchów								
2	jednolitość partii: paluchy porównywalnej wielkości i kształtu								
3	wygląd zewnętrzny: paluchy o kształcie zwiniętego walca, z lekko wydłużonymi końcami								
4	wygląd zewnętrzny: paluchy dobrze wyoszczędzone								
5	skórka: chropowata, równomiernie zarumieniona i posypana czarnuszką								
6	skórka: nie jest popękana, bez oznak przypalenia								
7	miękkisz: elastyczny, na przekroju równomiernie porowaty								
8	miękkisz: bez zakalca i grudek mąki								
9	smak: delikatny, pochodzący od czarnuszki, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego								
10	zapach: przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego z dodatkiem czarnuszki								

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 20 sztuk paluchów zwijanych

W Tabeli 1. zapisane:

1	mąka pszenna typ 500 [kg]: 1,20 <i>lub</i> 1,2						
2	mąka pszenna typ 500 (na podsypkę) [kg]: 0,050 <i>lub</i> 0,05						
3	drożdże świeże prasowane [kg]: 0,08						
4	woda [l]: 0,68						
5	cukier kryształ [kg]: 0,06						
6	sól [kg]: 0,016						
7	margaryna mleczna [kg]: 0,06						
8	czarnuszka (do posypania powierzchni paluchów) [kg]: 0,04						
9	olej (do smarowania blach) [l]: 0,02						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	odważył 600 g mąki pszennej do ciasta (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	przesiał mąkę za pomocą sita						
3	podgrzał wodę sprawdzając jej temperaturę termometrem						
4	rozprowadził drożdże w około połowie ilości wody						
5	rozpuścił cukier i sól w pozostałej ilości wody						
6	upłynnił margarynę przez podgrzanie						
7	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową						
8	przeprowadził fermentację ciasta do podwojenia objętości						
9	przebił ciasto i poddał ponownej fermentacji przez około 10 minut						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek paluchów zwijanych						
Zdający:						
1	zważył ciasto po fermentacji i podzielił na 10 kęsów					
2	uformował paluchy przez rozwałkowanie i zwijanie					
3	uformowane paluchy ułożył na blachach posmarowanych tłuszczem					
4	poddał paluchy rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C					
5	posmarował wyrośnięte paluchy wodą przy pomocy pędzelka					
6	wypiekał paluchy zwijane w temperaturze 210 °C do uzyskania złotobrązowej skórki					
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca					
8	obsługiwał miesiarkę/mikser, piec i inne urządzenia 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