

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.03-01-23.06-SG**
 Oznaczenie 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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Bułki tureckie***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: dobrze wyrośnięte, kuliste								
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia bułek równomiernie wykończona masą jajową								
5	skórka: równomiernie zarumieniona								
6	skórka: nie jest popękana, bez oznak przypalenia								
7	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny, bez zakalca								
8	miękkisz: na przekroju bez grudek mąki z równomiernie rozmieszczonymi rodzynekami								
9	smak: lekko słodki z wyczuwalnym smakiem rodzynek i kawy zbożowej, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego								
10	zapach: przyjemny, aromatyczny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego								

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie i fermentacja ciasta

Zdający:

1	odmierzył wodę								
2	przesiał mąkę używając sita								
3	upłynnił masło przez podgrzanie								
4	podgrzał wodę a następnie rozpuścił w niej sól								
5	podgrzał mleko sprawdzając jego temperaturę termometrem								
6	rozprowadził w mleku miód sztuczny a następnie drożdże do uzyskania jednorodnej zawiesiny								
7	wybił jaja do dwóch oddzielnych naczyń sprawdzając ich świeżość								
8	sporządził ciasto pszenne metodą jednofazową ze wszystkich składników przewidzianych w recepturze, na końcu dodał rodzynki								
9	poddał ciasto fermentacji w komorze rozrostu w temperaturze 35 °C								
10	przebił ciasto i ponownie odstawił do fermentacji								

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek tureckich

Zdający:

1	wyłożył blachy papierem do pieczenia						
2	zważył ciasto za pomocą wagi i podzielił je na 10 kęsów						
3	zaokrąglił każdy kęs ciasta i uformował kuliste bułki						
4	uformowane bułki ułożył na blachach i poddał rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C						
5	wyrośnięte bułki posmarował rozmaconym jajem przy pomocy pędzelka						
6	wypiekał bułki w temperaturze 190 °C do uzyskania złotobrazowej skórki						
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca						
8	obsługiwał piec, miesiarkę/mikser 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