

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.03-01-23.01-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, 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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Paluchy serowe***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających*

1	wyrób gotowy: 10 sztuk paluchów serowych								
2	jednolitość partii: paluchy podobnej wielkości i kształtu								
3	wygląd zewnętrzny: paluchy o kształcie spłaszczonego walca z zaokrąglonymi końcami								
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia paluchów równomiernie posypana serem i mieloną papryką								
5	skórka: chropowata, równomiernie zarumieniona								
6	skórka: nie jest popękana								
7	miękkisz: elastyczny, na przekroju równomiernie porowaty								
8	miękkisz: bez zakalca i grudek mąki								
9	smak: serowy, delikatnie pikantny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego								
10	zapach: przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego z dodatkiem sera								

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	odważył mąkę: 540 g, 50 g (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	przesiał mąkę przez sito						
3	odmierzył wodę						
4	podgrzał wodę sprawdzając jej temperaturę termometrem						
5	rozpuścił cukier i sól w około połowie wody						
6	rozprowadził drożdże w pozostałej ilości wody						
7	wybił jajo sprawdzając jego świeżość i roztrzepał trzepaczką lub widelcem						
8	stał żółty ser na tarce o średnich oczkach						
9	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową						
10	przeprowadził fermentację ciasta do zwiększenia dwukrotnie objętości						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek paluchów serowych

Zdający:

1	podzielił ciasto przy pomocy wagi na 10 równych kęsów								
2	uformował paluchy przez rozwałkowanie i zwijanie								
3	uformowane paluchy ułożył na blachach posmarowanych tłuszczem								
4	poddał rozrostowi końcowemu paluchy w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C przez około 15÷20 minut								
5	posmarował paluchy rozmąconym jajem używając pędzla do ciasta oraz posypał serem i papryką								
6	wypiekał paluchy serowe w temperaturze 210 °C przez 15÷20 minut do uzyskania złotobrazowej skórki								
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca								
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis