

**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, 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 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 | miękiś: elastyczny, na przekroju równomiernie porowaty | | | | | | | | |
| 8 | miękiś: 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 | | | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

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