

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.03-01-24.01-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: Bułki w kształcie much***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających*

1	wyrób gotowy: 12 sztuk bułek								
2	jednolitość partii: bułki porównywalnej wielkości i kształtu								
3	wygląd zewnętrzny: bułki mają kształt muchy 								
4	powierzchnia: gładka i błyszcząca								
5	skórka: równomiernie przyrumieniona, bez oznak przypalenia								
6	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty i elastyczny, bez oznak zakalca								
7	miękkisz: bez grudek mąki								
8	smak: lekko słodki, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego								
9	zapach: przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego								

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 36 sztuk bułek w kształcie much

W Tabeli 1. zapisane:

1	mąka pszenna typ 500 [kg]: 1,5						
2	mąka pszenna typ 500 (na podsypkę) [kg]: 0,15						
3	drożdże świeże prasowane [kg]: 0,09						
4	mleko spożywcze 2% [l]: 0,69						
5	cukier kryształ [kg]: 0,18						
6	sól [kg]: 0,018						
7	margaryna mleczna [kg]: 0,15						
8	jajo (do ciasta) [sztuka]: 3						
9	jajo (do smarowania powierzchni) [sztuka]: 3						
10	olej (do smarowania blach) [l]: 0,015						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszenne metodą jednofazową

Zdający:

1	odważył 30 g drożdży (egzaminator sprawdza poprawność odważania)						
2	przesiał mąkę używając sita						
3	podgrzał mleko sprawdzając jego temperaturę termometrem						
4	rozprowadził drożdże w połowie ilości mleka						
5	rozpuścił sól i cukier w pozostałej ilości mleka						
6	wybił jaja do dwóch oddzielnych naczyń sprawdzając ich świeżość						
7	sporządził jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową						
8	poddał ciasto fermentacji do podwojenia objętości						
9	przebił ciasto i poddał fermentacji						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek w kształcie much

Zdający:

1	podzielił ciasto na kęsy						
2	zaokrąglił kęsy i rozwałkował na okrągłe placki						
3	uformował bułki w kształcie much						
4	poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C						
5	posmarował wyrośnięte bułki rozmąconym jajem przy pomocy pędzelka						
6	wypiekał bułki w temperaturze 200 °C do uzyskania złotobrązowej 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