

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **SPC.03-01-25.06-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

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Bułki serduszka

Uwaga! 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: bułki mają kształt zrośniętego serca						
4	powierzchnia: każda bułka o gładkiej, błyszczącej powierzchni						
5	skórka: równomiernie przyrumieniona, bez oznak przypalenia						
6	miękiś: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny						
7	miękiś: bez grudek mąki i oznak zakalca						
8	miękiś: bez oznak surowizny						
9	smak: lekko słodki, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						
10	zapach: przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						

Numer stanowiska							

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 20 sztuk bułek serduszek							
<i>W tabeli 1 zapisane:</i>							
1	mąka pszenna typ 500 [kg]: 1,4						
2	mąka pszenna typ 500 (na podsypkę) [kg]: 0,06						
3	drożdże świeże prasowane [kg]: 0,08						
4	sól [kg]: 0,02						
5	cukier kryształ [kg]: 0,02						
6	woda wodociągowa [l]: 1,6						
7	olej (do smarowania blach) [l]: 0,04						
Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową							
<i>Zdający:</i>							
1	odważył 700 g mąki pszennej do ciasta - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
2	odmierzył wodę za pomocą naczynia miarowego						
3	przesiał mąkę za pomocą sita						
4	podgrzał wodę, sprawdził jej temperaturę przy użyciu termometra						
5	rozprowadził drożdże w części podgrzanej wody						
6	rozpuścił sól i cukier w pozostałej części wody						
7	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorożne ciasto pszenne metodą jednofazową ze wszystkich składników						
8	przeprowadził fermentację ciasta do podwojenia objętości						
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek serduszek						
Zdający:						
1	zważył ciasto przy użyciu wagi					
2	podzielił ciasto na kęsy					
3	uformował ręcznie kęsy					
4	zaokrąglił ręcznie każdy kęs ciasta, a następnie uformował linki o długości ok. 35 cm					
5	podał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C					
6	posmarował powierzchnię bułek wodą przy użyciu pędzla					
7	wypiekał bułki w temperaturze 220 °C do uzyskania złotobrazowej skórki, kontrolując stopień wypieku					
8	używał miesiarki/miksera, pieca i innych urządzeń, zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa					
9	umył ręce przed przystąpieniem do pracy, 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