



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2024 ZASADY OCENIANIA

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **SPC.03-02-24.06-SG**
Symbol kwalifikacji: **SPC.03**
Numer zadania: **02**
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 węzły

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: 15 sztuk bułek						
2	jednolitość partii: bułki porównywalnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: bułki mają kształt zrośniętego pęka (węzła)						
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia bułek gładka i błyszcząca						
5	wygląd zewnętrzny: skórka równomiernie przyrumieniona, bez oznak przypalenia						
6	miękiś: na przekroju równomiernie porowaty i elastyczny bez oznak zakalca						
7	miękiś: bez grudek mąki						
8	smak: lekko słodki, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						
9	zapach: przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 30 sztuk bułek węzłów

W Tabeli 1. zapisane:

1	mąka pszenna typ 550 [kg]: 1,96						
2	mąka pszenna typ 550 (na podsypkę) [kg]: 0,04						
3	drożdże świeże prasowane [kg]: 0,10 lub 0,1						
4	sól [kg]: 0,024						
5	cukier kryształ [kg]: 0,240 lub 0,24						
6	margaryna [kg]: 0,100 lub 0,10 lub 0,1						
7	woda wodociągowa [l]: 1						
8	jajo klasy L (do smarowania powierzchni bułek) [szt]: 4						
9	olej rzepakowy (do smarowania blach) [l]: 0,100 lub 0,10 lub 0,1						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	odważył 980 g mąki pszennej do ciasta (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	przesiał mąkę używając sita						
3	podgrzał wodę sprawdzając jej temperaturę termometrem						
4	rozprowadził drożdże w połowie podgrzanej wody						
5	rozpuścił cukier i sól w pozostałej części wody						
6	upłynnił margarynę przez podgrzanie						
7	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorożne ciasto pszenne metodą jednofazową						
8	poddał ciasto fermentacji do podwojenia objętości						
9	przegniótł ciasto i pozostawił do osiągnięcia dojrzałości						

Numer
stanowiska

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

Zdający:

1	nasmarował blachy olejem						
2	zważył ciasto i podzielił na 15 kęsów						
3	zaokrąglił każdy kęs ciasta, a następnie uformował linki o długości ok. 25 cm						
4	poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C						
5	posmarował wyrośnięte bułki rozmąconymi jajami przy pomocy pędzelka						
6	wypiekał bułki w temperaturze 220 °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