

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **SPC.03-02-23.01-SG**
Oznaczenie 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, przełącz 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 orkiszowe***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających*

1	wyrób gotowy: 10 sztuk bułek orkiszowych								
2	jednolitość partii: bułki porównywalnej wielkości i kształtu								
3	wygląd zewnętrzny: dobrze wyrośnięte								
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia bułek równomiernie posypana ziarnem słonecznika								
5	skórka: błyszcząca, równomiernie zarumieniona								
6	skórka: nie jest popękana, bez oznak przypalenia								
7	miękkisz: elastyczny, na przekroju równomiernie porowaty o barwie jasnobrazowej								
8	miękkisz: na przekroju bez zakalca i bez grudek mąki								
9	smak: delikatny, przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego bez posmaku surowizny								
10	zapach: przyjemny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego								

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie rozczyngu i ciasta pszennego metodą dwufazową

Zdający:

1	odważył 250 g mąki orkiszowej (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	przesiał mąkę orkiszową przez grube sito, a pszenną przez drobne sito						
3	podgrzał mleko sprawdzając jego temperaturę termometrem						
4	rozprowadził drożdże w połowie mleka						
5	rozpuścił w drugiej części mleka cukier i sól						
6	wybił jajo, sprawdzając jego świeżość						
7	sporządził rozczyng z mlecza drożdżowego i części mąki orkiszowej						
8	przeprowadził fermentację rozczyngu przez 30 minut						
9	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne dodając do rozczyngu pozostałe ilości mąk, roztwór soli i cukru oraz olej						
10	poddał fermentacji ciasto do podwojenia objętości						

Numer
stanowiska

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

Zdający:

1	zważył ciasto za pomocą wagi i podzielił je na 10 kęsów						
2	uformował z każdego kęsa okrągłą bułkę						
3	uformowane bułki ułożył na blachach i poddał rozrostowi w komorze rozrostu w temperaturze 35 °C przez 20 minut						
4	posmarował bułki rozmańczonym jajem za pomocą pędzla i posypał słonecznikiem						
5	wypiekał bułki w temperaturze 180 °C przez 15÷20 minut do uzyskania złotobrązowej skórki						
6	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca						
7	pracował w czystym i kompletnym stroju ochronnym						
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy oraz w trakcie, po czynnościach tego wymagających						
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis