



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2025 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **SPC.03-02-25.01-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 cynamonowe

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: 8 szt. bułek cynamonowych						
2	jednolitość partii: bułki porównywalnej wielkości i kształtu						
3	wygląd zewnętrzny: bułki mają kształt podkowy z nacięciami						
4	wygląd zewnętrzny: bułki dobrze wyrośnięte						
5	powierzchnia: gładka, błyszcząca z widocznym nadzieniem cynamonowym						
6	skórka: równomiernie przyrumieniona, bez oznak przypalenia						
7	mięksisz: na przekroju równomiernie porowaty i elastyczny, z nadzieniem cynamonowym						
8	mięksisz: bez zakalca i grudek mąki						
9	smak: lekko słodki, cynamonowy, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						
10	zapach: cynamonowy, przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie surowcowe na 16 sztuk bułek cynamonowych

W Tabeli 1. zapisane:

1	mąka pszenna [kg]: 1,00 lub 1,0 lub 1						
2	mąka pszenna na podsypkę [kg]: 0,040 lub 0,04						
3	drożdże świeże prasowane [kg]: 0,060 lub 0,06						
4	mleko 2 % [l]: 0,480 lub 0,48						
5	cukier kryształ [kg]: 0,100 lub 0,10 lub 0,1						
6	sól [kg]: 0,012						
7	jajo (do ciasta) [szt.]: 2						
8	margaryna mleczna [kg]: 0,060 lub 0,06						
9	olej rzepakowy (do smarowania blach) [l]: 0,01						
10	cynamon [kg]: 0,008						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszenne metodą jednofazową

Zdający:

1	odważył 500 g mąki pszennej do ciasta (Egzaminator sprawdza poprawność odważania)						
2	przesiał mąkę przez sito						
3	podgrzał mleko sprawdzając jego temperaturę termometrem						
4	rozprowadził drożdże w połowie ilości mleka						
5	rozpuścił sól i cukier w pozostałej ilości mleka						
6	upłynnił margarynę przez podgrzanie						
7	wybił jajo sprawdzając jego świeżość						
8	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową						
9	przeprowadził fermentację ciasta do podwojenia objętości						
10	przebił ciasto i poddał ponownej fermentacji						

Numer
stanowiska

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

Zdający:

1	wymieszał cytrynę z cukrem kryształem						
2	zważył ciasto po fermentacji i podzielił na kęsy						
3	zaokrąglił każdy kęs ciasta i rozwałkował wałkiem na podłużny placek						
4	posmarował powierzchnię rozwałkowanych placeków upłynnioną margaryną i posypał mieszanką cytryny z cukrem						
5	ponacinał skrobką równomiernie każdy placek, a następnie uformował bułki						
6	poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C						
7	posmarował wyrośnięte bułki rozmaconym jajem przy pomocy pędzelka						
8	wypiekał bułki w temperaturze 210 °C do uzyskania złotobrazowej skórki						
9	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca						
10	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis