



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2025 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **SPC.03-02-25.06-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, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie 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.

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

Rezultat 1: Bagietki z masłem czosnkowym

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: 5 sztuk bagietek z masłem czosnkowym						
2	jednolitość partii: bagietki o porównywalnej wielkości i kształcie						
3	powierzchnia: na każdej bagietce 4 skośne karby od nacięć						
4	skórka: jasnozłota, bez oznak przypalenia						
5	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny						
6	miękkisz: bez grudek mąki						
7	miękkisz: bez oznak surowizny						
8	smak: typowy dla wyrobów z ciasta pszennego z posmakiem masła czosnkowego						
9	zapach: przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego z masłem czosnkowym						

Rezultat 2: Zapotrzebowanie na wybrane surowce do produkcji bagietek z masłem czosnkowym z 50 kilogramów mąki

W Tabeli 1 zapisane:

1	mąka pszenna typ 650 na podsypkę [kg]: 5						
2	woda [l]: 32,50 <i>lub</i> 32,5						
3	sól [kg]: 1,00 <i>lub</i> 1,0 <i>lub</i> 1						
4	drożdże [kg]: 0,50 <i>lub</i> 0,5						
5	masło czosnkowe [kg]: 5,00 <i>lub</i> 5,0 <i>lub</i> 5						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową**Zdający:**

1	odważył 1000 g mąki pszennej do ciasta - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
2	przesiał mąkę pszenną za pomocą sita						
3	podgrzał wodę, sprawdził jej temperaturę przy użyciu termometra						
4	rozprowadził drożdże w części podgrzanej wody						
5	rozpuścił sól w pozostałej części wody						
6	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne ciasto pszenne metodą jednofazową ze wszystkich składników						
7	przeprowadził fermentację ciasta do podwojenia objętości						
8	posypał mąką blat roboczy						
9	krótко przegniatał ciasto na blacie roboczym przed formowaniem kęsów						

Przebieg 2: Formowanie i rozrost końcowy kęsów ciasta**Zdający:**

1	zważył ciasto przy użyciu wagi						
2	podzielił ciasto na kęsy						
3	uformował kęsy ciasta, nadając im podłużny kształt						
4	uformował rynienki z papieru do pieczenia						
5	poddał bagietki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w temperaturze 35 °C						
6	zwilżył wodą powierzchnię wyrośniętych kęsów ciasta						
7	naciął nożem powierzchnię każdego kęsa bagietki						
8	wypełnił masłem czosnkowym miejsca nacięcia bagietek						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Wypiek bagietek z masłem czosnkowym

Zdający:

1	ustawił temperaturę pieca na 200 °C						
2	zaparował piec						
3	wypiekał bagietki przez około 10 minut z zaparowaniem pieca						
4	wypiekał bagietki przez około 15 minut bez zaparowania pieca						
5	obsługiwał piec zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bhp						
6	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska						
7	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania, narzędzia i sprzęt odłożył w wyznaczone miejsce						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis