

EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2022 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **SPC.03-01-22.06-SG**
Oznaczenie 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, 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.

Numer
stanowiska

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Bułki gwiazdki

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po przedstawieniu do oceny co najmniej 9 szt. bułek gwiazdek

1	wyrób gotowy: 10 sztuk bułek gwiazdek								
2	jednolitość partii: bułki o podobnej wielkości i kształcie								
3	wygląd zewnętrzny: dobrze wyrośnięte, z widoczną dziurką w środku, w kształcie 6-ramiennej gwiazdy								
4	wygląd zewnętrzny: powierzchnia równomiernie posypana makiem								
5	skórka: błyszcząca, równomiernie zarumieniona								
6	skórka: nie jest popękana								
7	miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny								
8	miękkisz: na przekroju bez zakalca i grudek mąki								
9	smak: lekko słodki, z posmakiem maku, typowy dla wyrobów z ciasta pszennego								
10	zapach: przyjemny, aromatyczny, charakterystyczny dla wyrobów z ciasta pszennego								

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców i sporządzanie ciasta pszennego metodą jednofazową

Zdający:

1	odważył mąkę: 500 g, 50 g (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
2	przesiał mąkę przez sito						
3	podgrzał wodę sprawdzając jej temperaturę termometrem						
4	sporządził mleczko drożdżowe z ciepłej wody i drożdży						
5	wybił jajo sprawdzając jego świeżość						
6	sporządził ręcznie lub przy pomocy miesiarki/miksera jednorodne (bez grudek) ciasto pszenne metodą jednofazową						
7	przeprowadził końcową fermentację ciasta w komorze rozrostu do zwiększenia objętości						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek bułek gwiazdek z makiem

Zdający:

1	posmarował blachę olejem						
2	podzielił ciasto po fermentacji na 10 równych kęsów przy użyciu wagi						
3	zaokrąglił każdy kęs, lekko spłaszczył, wykonał 6 nacięć i wywinął ciasto na zewnątrz						
4	poddał bułki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w 35 °C przez około 30 minut						
5	wyrośnięte gwiazdki posmarował rozmąconym jajem za pomocą pędzla						
6	wypiekał w temperaturze 220 °C przez około 25 minut						
7	używał rękawic ochronnych przy wyjmowaniu blach z pieca						
8	używał miesiarkę/mikser, piec i inne urządzenia zgodnie z przeznaczeniem						
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania oraz uporządkował je po zakończeniu pracy						
10	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w trakcie wykonywania zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis