

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie arkusza: **SPC.03-03-23.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.03**
Numer zadania: **03**
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: Świderki***Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających*

| | | | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | wyrób gotowy: 10 sztuk świderków | | | | | | | | |
| 2 | jednolitość partii: świderki podobnej wielkości i kształtu | | | | | | | | |
| 3 | wygląd zewnętrzny: dobrze wyośniete, z widocznym skrętem świderka | | | | | | | | |
| 4 | wygląd zewnętrzny: powierzchnia świderków równomiernie posypana sezamem | | | | | | | | |
| 5 | skórka: błyszcząca, gładka, równomiernie zarumieniona | | | | | | | | |
| 6 | skórka: nie jest popękana, bez oznak przypalenia | | | | | | | | |
| 7 | miękkisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny | | | | | | | | |
| 8 | miękkisz: na przekroju bez grudek mąki i zakalca | | | | | | | | |
| 9 | smak: lekko słodki, z posmakiem sezamu, typowy dla wyrobów z ciasta pszennego | | | | | | | | |
| 10 | zapach: przyjemny, aromatyczny, charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego | | | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie i fermentacja ciasta

Zdający:

| | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | odmierzył wodę | | | | | | |
| 2 | przesiał mąkę przez sito i odważył 30 g do oddzielnego naczynia | | | | | | |
| 3 | upłynnił masło | | | | | | |
| 4 | podgrzał wodę i rozpuścił w niej sól i cukier | | | | | | |
| 5 | podgrzał mleko, sprawdzając temperaturę termometrem | | | | | | |
| 6 | sporządził mleczo drożdżowe z ciepłego mleka i drożdży | | | | | | |
| 7 | wybił jaja do dwóch oddzielnych naczyń sprawdzając ich świeżość | | | | | | |
| 8 | sporządził ręcznie lub przy użyciu maszyny jednorodne ciasto pszenne | | | | | | |
| 9 | posypał ciasto odważoną mąką i poddał fermentacji w komorze rozrostu w temperaturze 35 °C | | | | | | |
| 10 | przebił wyrośnięte ciasto i poddał dalszej fermentacji | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Przebieg 2: Dzielenie, formowanie, rozrost końcowy i wypiek świderków

Zdający:

| | | | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | wyłożył blachy papierem do pieczenia | | | | | | | | |
| 2 | przy pomocy wagi podzielił ciasto na 10 równych kęsów | | | | | | | | |
| 3 | zaokrąglił każdy kęs ciasta i uformował wałeczki o długości około 40 cm | | | | | | | | |
| 4 | poddał świderki rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej w 35 °C | | | | | | | | |
| 5 | wyrośnięte świderki posmarował rozmaconym jajem | | | | | | | | |
| 6 | wypiekał świderki w temperaturze 210 °C kontrolując czas wypieku | | | | | | | | |
| 7 | używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca | | | | | | | | |
| 8 | obsługiwał piec, miesiarkę/mikser 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