

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

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

Uwaga! 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 wyrośnięte, 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	mięksisz: na przekroju równomiernie porowaty, elastyczny						
8	mięksisz: 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						

Przebieg 1: Przygotowanie surowców, sporządzanie i fermentacja ciasta

Zdający:

1	odmierzył 100 ml mleka (<i>egzaminator sprawdza poprawność odmierzania</i>)						
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 termometrem temperaturę						
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 (bez grudek) 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 rozmąconym jajem						
6	wypiekał świderki w temperaturze 210 °C kontrolując czas wypieku						
7	używał rękawic ochronnych żaroodpornych przy wyjmowaniu blach z pieca						
8	używał miesiarkę/mikser, piec i inne urządzenia zgodnie z przeznaczeniem						
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań 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