

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

 Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**

 Oznaczenie arkusza: **SPC.02-02-23.06-SG**

 Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.02**

 Numer zadania: **02**

 Wersja arkusza: **SG**
**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**
Wypełnia egzaminator

 Kod ośrodka

 –

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu

 Dzień Miesiąc Rok

 Godzina rozpoczęcia egzaminu

 :

Numer <i>PESEL</i> 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: Zapotrzebowanie na surowce do produkcji 1 000 sztuk bułek kajerek

W Tabeli 1. zapisane:

1	mąka pszenna typ 500 [kg]: 38,28						
2	mąka żytnia typ 550 (do kształtowania) [kg]: 0,78						
3	cukier [kg]: 1,95						
4	tłuszcz (olej) [kg]: 1,17						
5	drożdże [kg]: 1,56						
6	woda [kg lub l]: 17,19						

Rezultat 2: Wykaz sprzętu kontrolno-pomiarowego wchodzącego w skład linii do produkcji bułek kajerek

W Tabeli 2. zapisane:

1	waga pneumatyczna						
2	waga elektroniczna						
3	termostat/termometr						
4	higrostat/higrometr						
5	układ fotooptyczny						
6	czujnik z termoelementami						

Rezultat 3. Wykaz maszyn/urządzeń wykorzystywanych na poszczególnych etapach technologicznych produkcji bułek kajerek

W Tabeli 3. zapisane:

1	etap 1 - przygotowanie ciasta: miesiarka spiralana z dzieżą wjezdną/miesiarka spiralna/miesiarka						
2	etap 2 - dzielenie i formowanie ciasta: dzielarko-zaokrąglarka						
3	etap 3 - rozrost wstępny: komora rozrostu wstępnego						
4	etap 4 - znakowanie: znakownica						
5	etap 5 - rozrost końcowy: komora rozrostu końcowego						
6	etap 6 - wypiek: piec przelotowy						
7	etap 7 - schładzanie - natryski						
8	etap 8 - pakowanie bułek: urządzenie pakujące z panelem sterowniczym/urządzenie pakujące						
9	etap 9 - kontrola obecności zanieczyszczeń: detektor metali						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Obsługa maszyny/urządzenia znajdującego się na stanowisku egzaminacyjnym

Zdający:

1	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia sprawdził jej czystość, kompletność i prawidłowość złożenia, zapoznał się z instrukcją obsługi						
2	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia podłączył ją do wymaganej instalacji np. elektrycznej, wodnej, innej						
3	napełnił urządzenie/maszynę surowcem/półproduktem zgodnie z zasadami bhp, GHP i GMP						
4	samodzielnie uruchomił maszynę/urządzenie przestrzegając zasad bhp i instrukcji obsługi						
5	kontrolował parametry pracy maszyny/urządzenia (np. prędkość obrotów, czas pracy), poprzez obserwację lub pomiary dodatkowym sprzętem kontrolno-pomiarowym lub stanowiącym wyposażenie maszyny/urządzenia (np. manometr)						
6	wyłączył maszynę/urządzenie po wykonaniu czynności technologicznych, zgodnie z instrukcją obsługi						
7	umył ręce przed przystąpieniem do wykonywania zadania, wykonywał czynności w ubraniu roboczym						
8	zachował czystość na stanowisku pracy w czasie obsługi, nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko						
9	samodzielnie rozłożył i umył maszynę/urządzenie zgodnie z instrukcją obsługi						
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, używany sprzęt odłożył na miejsce magazynowania, niewykorzystane surowce zabezpieczył w miejscu magazynowania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis