

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.02-01-24.06-SG**
 Symbol kwalifikacji: **SPC.02**
 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, 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 i dodatki do przerobu 20 000 dm³ mleka na ser podpuszczkowy

W Tabeli 1. zapisane:

1	podpuszczka w płynie [cm ³]: 2800						
2	szczepionka serowarska w opakowaniu jednostkowym [szt.]: 4						
3	naturalny barwnik do sera [cm ³]: 160						
4	lizozym (środek zapobiegający wzdęciom sera) [cm ³]: 2120						
5	chlerek wapnia [g]: 4400						

Rezultat 2: Wykaz maszyn/urządzeń wykorzystywanych na podanych etapach technologicznych produkcji sera podpuszczkowego

W Tabeli 2. w kolumnie Maszyna/urządzenie zapisane:

1	przechowywanie mleka: tank magazynowy						
2	podgrzewanie mleka: wymiennik ciepła						
3	oczyszczanie i wstępna normalizacja mleka: wirówka czyszcząco-normalizująca						
4	pasteryzacja mleka: pasteryzator						
5	normalizacja końcowa mleka: tank normalizacyjny						
6	tworzenie i obróbka skrzepu: kocioł serowarski						
7	odczerpanie serwatki: zbiornik serwatkowy lub/i pompa						
8	napęlnianie form serowarskich: pompa krzywkowa						
9	prasowanie form z serami: prasa pneumatyczna						
10	solenie serów: basen solankowy						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Karta pracy pakowarki próżniowej komorowej						
<i>W Tabeli 3. w kolumnie Informacje do uzupełnienia zapisane: (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)</i>						
1	nazwa urządzenia: pakowarka próżniowa komorowa model 693633					
2	przeznaczenie urządzenia: pakowanie próżniowe artykułów spożywczych					
3	charakterystyka techniczna urządzenia: <i>zapisane co najmniej 3 parametry z wymienionych: wymiary zewnętrzne 346x249x421 [mm], wymiary komory 315x30x261 [mm], długość/szerokość listwy zgrzewającej 254x3,5 [mm], poziom hałasu < 70 [DB], ciśnienie w pompie -29,3/-993 [mmHg/mbar], ciśnienie w komorze -29,0/-982 [mmHg/mbar], moc 400 [W], napięcie zasilania 230/50 [V/Hz], waga 13,8 [kg]</i>					
4	warunki bezpiecznej pracy urządzenia: <i>zapisane co najmniej 2 warunki z wymienionych: urządzenie należy podłączyć za pomocą wtyczki do gniazda zasilania sieci elektrycznej z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym, nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób, w czasie użytkowania należy zabezpieczyć urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami, nieprawidłowe otwieranie obudowy urządzenia może spowodować poparzenie lub zranienie ciała, należy regularnie kontrolować stan wtyczki i kabla, uszkodzone mogą powodować porażenie prądem elektrycznym, należy zabezpieczyć przewód zasilający taśmą izolacyjną, aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął, w czasie użytkowania należy kontrolować funkcjonowanie urządzenia</i>					
5	zagrożenia dla obsługującego pracownika: <i>zapisane co najmniej 2 parametry z wymienionych: zranienie, oparzenie, porażenie prądem</i>					

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Obsługi 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. termometr, manometr)						
6	wyłączył maszynę/urządzenie po wykonaniu czynności technologicznych, zgodnie z instrukcją obsługi						
7	wykonywał czynności w ubraniu roboczym zgodnym z wymogami higienicznymi: bluza, spodnie (fartuch), nakrycie głowy, umył ręce przed wykonywaniem czynności technologicznych						
8	zachował czystość na stanowisku pracy np. nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko						
9	samodzielnie rozłożył maszynę/urządzenie i umył/oczyścił ją 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