

**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.02-02-24.06-SG**

 Symbol 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, prześlij 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 oceny

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

Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i dodatki do przerobu 15 000 dm³ mleka na ser salami w okresie letnim

W Tabeli 1. zapisane:

1	podpuszczka w płynie [cm ³]: 2100						
2	szczepionka serowarska w opakowaniu jednostkowym [szt.]: 3						
3	naturalny barwnik do sera [cm ³]: 60						
4	lizozym (środek zapobiegający wzdęciom sera) [cm ³]: 1530						
5	chlorek wapnia [g]: 3000						

Rezultat 2: Fragment dziennika technologicznego produkcji sera salami w okresie letnim

W Tabeli 2. w kolumnie Wartość parametrów z jednostką zapisane:

1	temperatura i czas pasteryzacji mleka: 74 °C, 15 s						
2	temperatura zaprawiania mleka: 28 °C						
3	czas krzepnięcia mleka/tworzenia się skrzepu: 30 min						
4	temperatura dogrzewania gęstwy serowej: 34 ÷ 35 °C						
5	czas prasowania: 4 godz.						
6	czas solenia: 2 dni						
7	stężenie solanki: 18 ÷ 20%						
8	kwasowość i temperatura solanki: pH 5,2 ÷ 5,3; 10 ÷ 12 °C						
9	temperatura i wilgotność powietrza dojrzewalni serów: 10 ÷ 12 °C, 85%						
10	czas dojrzewania: 6 tygodni						

Rezultat 3: Wykaz maszyn/urządzeń wykorzystywanych na podanych etapach technologicznych produkcji sera salami

W Tabeli 3. w kolumnie Maszyna/urządzenie zapisane:

1	podgrzewanie mleka: wymiennik ciepła						
2	oczyszczanie i wstępna normalizacja mleka: wirówka czyszcząco-normalizująca						
3	pasteryzacja mleka: pasteryzator						
4	końcowa normalizacja mleka: tank normalizacyjny						
5	tworzenie i obróbka skrzepu: kocioł serowarski						
6	odczerpanie serwatki: zbiornik serwatkowy						
7	przetłaczanie gęstwy serowej do form: pompa krzywkowa						
8	prasowanie serów: prasa pneumatyczna						
9	wyjmowanie serów z form: wybijarka						
10	solenie serów: basen solankowy						

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	nappełnił 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 bądź 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 wykonaniem czynności technologicznych						
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