

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie arkusza: **SPC.02-02-25.06-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, 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Operacje technologiczne w produkcji mleka organicznego oraz stosowana do operacji maszyna/urządzenie

W tabeli 1 zapisane:

1	w wierszu: Oczyszczanie z drobnych zanieczyszczeń mechanicznych z wykorzystaniem siły odśrodkowej; w kolumnie: Operacja technologiczna: wirowanie <i>lub</i> oczyszczanie						
2	w wierszu: Oczyszczanie z drobnych zanieczyszczeń mechanicznych z wykorzystaniem siły odśrodkowej; w kolumnie: Maszyna /urządzenie: wirówka <i>lub</i> wirówka samooczyszczająca						
3	w wierszu: Doprowadzenie do określonej zawartości tłuszczu; w kolumnie: Operacja technologiczna: normalizacja						
4	w wierszu: Doprowadzenie do określonej zawartości tłuszczu; w kolumnie: Maszyna/urządzenie: aparat normalizacyjny						
5	w wierszu: Usunięcie niepożądanych związków zapachowych; w kolumnie: Operacja technologiczna: odgazowanie						
6	w wierszu: Usunięcie niepożądanych związków zapachowych; w kolumnie: Maszyna/urządzenie: odgazowywacz						
7	w wierszu: Rozdrobnienie kuleczek tłuszczowych, ujednolicenie konsystencji i utwalenie emulsji; w kolumnie: Operacja technologiczna: homogenizacja						
8	w wierszu: Rozdrobnienie kuleczek tłuszczowych, ujednolicenie konsystencji i utwalenie emulsji; w kolumnie: Maszyna/urządzenie: homogenizator tłokowy/homogenizator						
9	w wierszu: Zniszczenie drobnoustrojów chorobotwórczych i wytworzenie produktu bezpiecznego pod względem zdrowotnym; w kolumnie: Operacja technologiczna: pasteryzacja krótkotrwała <i>lub</i> pasteryzacja						
10	w wierszu: Zniszczenie drobnoustrojów chorobotwórczych i wytworzenie produktu bezpiecznego pod względem zdrowotnym; w kolumnie: Maszyna/urządzenie: pasteryzator płytowy <i>lub</i> pasteryzator						

Rezultat 2: Aparatura kontrolno-pomiarowa stosowana w produkcji mleka organicznego

W tabeli 2 zapisane:

1	detektor gazu: NIE						
2	fotokomórka: TAK						
3	manometr: TAK						
4	przepływomierz: TAK						
5	rejestrator czasu: TAK						
6	rejestrator temperatury: TAK						
7	tankowaga: NIE						
8	termometr: TAK						
9	termohigrometr: TAK						
10	wakuometr: TAK						

Rezultat 3: Parametry pracy maszyn/urządzeń stosowanych w produkcji mleka organicznego

W tabeli 3 w kolumnie Wielkość z jednostką zapisane:

1	wirówka: temperatura wirowania 40÷45 °C						
2	wirówka: wydajność wirowania 5000 l mleka/godz.						
3	odgazowywacz: temperatura odgazowania 60÷70 °C						
4	odgazowywacz: ciśnienie odgazowania 0,6÷0,8 barów						
5	homogenizator: temperatura homogenizacji 60÷70 °C						
6	homogenizator: ciśnienie homogenizacji 15÷20 MPa						
7	pasteryzator: temperatura pasteryzacji 72÷75 °C						
8	pasteryzator: czas pasteryzacji 15÷20 sekund						
9	pasteryzator: temperatura chłodzenia 4 °C						
10	pakowarko-dozowarka: wydajność dozowania 1200 l mleka/godz.						

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	napęłnił maszynę/urządzenie 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 wykonaniem 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