

**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.02-01-25.01-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, 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 warzywa mrożone do produkcji 2000 kg mrożonej zupy jarzynowej**

*W Tabeli 1. zapisane:*

1	marchew [kg]: 500						
2	kalafior [kg]: 400						
3	brukselka [kg]: 360						
4	pietruszka [kg]: 200						
5	ziemniaki [kg]: 440						
6	cebula [kg]: 100						

**Rezultat 2: Zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe i zbiorcze do zapakowania 2000 kg mrożonej zupy jarzynowej**

*W Tabeli 2. zapisane:*

1	w wierszu: Torebki polietylenowe; w kolumnie: Jednostka masy: gramy <i>lub g</i>						
2	w wierszu: Torebki polietylenowe; w kolumnie: Masa netto produktu w opakowaniu: 500						
3	w wierszu: Torebki polietylenowe; w kolumnie: Liczba opakowań: 4000						
4	w wierszu: Pudełka kartonowe; w kolumnie: Jednostka masy: kilogram <i>lub kg</i>						
5	w wierszu: Pudełka kartonowe; w kolumnie: Masa netto produktu w opakowaniu: 10						
6	w wierszu: Pudełka kartonowe; w kolumnie: Liczba opakowań: 200						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Wykaz substancji zanieczyszczających i zagrożeń zdrowotnych w warzywach surowych**

*W Tabeli 3. w kolumnie Rodzaj zagrożenia zdrowotnego zapisane:*

1	pleśń na warzywach: biologiczne						
2	azotany i pestycydy: chemiczne						
3	substancje pochodzące z maszyn i urządzeń np. smary, farby: chemiczne						
4	środki myjące i dezynfekujące: chemiczne						
5	kamienie, grudki ziemi, szkło: fizyczne						
6	opilki metali: fizyczne						
7	bakterie chorobotwórcze: biologiczne						
8	uszkodzenie warzyw przez gryzonie: biologiczne						
9	metale ciężkie np. ołów: chemiczne						
10	fragmenty folii polietylenowej, sznurka i papieru: fizyczne						

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 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*