

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie arkusza: **SPC.02-02-26.06-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

** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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: Zapotrzebowanie na surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji 900 sztuk chleba pszennego

W tabeli 1 w kolumnie Ilość zapisane:

1	Mąka pszenna typ 650 [kg]: 294						
2	Drożdże świeże prasowane [kg]: 9						
3	Sól [kg]: 3						
4	Cukier [kg]: 3						
5	Woda [kg]: 150						
6	Opakowania zbiorcze - pojemniki z tworzywa sztucznego mieszczące po 8 sztuk chleba pszennego [szt.]: 113						

Rezultat 2: Karta doboru maszyn/urządzeń do wybranych operacji mechanicznych

W tabeli 2 zapisane:

1	w wierszu 1: w kolumnie: Nazwa maszyny/urządzenia: mlewnik walcowy						
2	w wierszu 1: w kolumnie: Przeznaczenie maszyny/urządzenia: rozdrabnianie ziaren zbóż						
3	w wierszu 2: w kolumnie: Nazwa maszyny/urządzenia: wilk						
4	w wierszu 2: w kolumnie: Przeznaczenie maszyny/urządzenia: rozdrabnianie mięsa						
5	w wierszu 3: w kolumnie: Nazwa maszyny/urządzenia: prasa rotacyjna						
6	w wierszu 3: w kolumnie: Przeznaczenie maszyny/urządzenia: tłoczenie oleju z nasion roślin oleistych						
7	w wierszu 4: w kolumnie: Nazwa maszyny/urządzenia: wirówka (klaryfikator)						
8	w wierszu 4: w kolumnie: Przeznaczenie maszyny/urządzenia: oczyszczanie i homogenizacja mleka						

Rezultat 3: Karta pracy miksera planetarnego

W tabeli 3 w kolumnie Dane/informacje do uzupełnienia zapisane:

1	Nazwa urządzenia: mikser planetarny						
2	Przeznaczenia urządzenia: do mieszania składników spożywczych w celu otrzymania ciast o różnej konsystencji						
3	Charakterystyka techniczna urządzenia - zapisane co najmniej 3 parametry i ich wartości charakterystyczne dla urządzenia z wymienionych: moc 1,1 kW, napięcie 230 V, pojemność dzieży 20 l, prędkość 105/180/408 obr/min, wymiary 450/366/606 mm, waga 56 kg						
4	Warunki bezpiecznej pracy urządzenia - zapisane co najmniej 3 warunki z wymienionych: zabezpieczyć wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą, nie dotykać wilgotnymi rękoma wtyczki kabla zasilającego, nie otwierać korpusu obudowy podczas pracy urządzenia, montować właściwe elementy robocze, nie wkładać rąk w strefę funkcjonowania elementów roboczych w czasie pracy urządzenia, nie naprawiać samodzielnie urządzenia, wyłączyć urządzenie przed odłączeniem wtyczki zasilającej, ciągnąć za wtyczkę a nie za przewód, nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania, umyć dzieżę i elementy robocze po użyciu i przechowywać w czystym miejscu zgodnie z normami sanitarnymi						
5	Zagrożenia dla obsługującego pracownika - zapisane co najmniej 2 przykłady stanowiące zagrożenie wynikające z niewłaściwej obsługi lub niesprawności urządzenia z wymienionych: oparzenie, zranienie, porażenie prądem						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Obsługa maszyny/urządzenia z wykorzystaniem przygotowanych na stanowisku egzaminacyjnym surowców i materiałów pomocniczych

Zdający:

1	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia sprawdził jej 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 technologiczne 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 pracy						
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, nie wykorzystane surowce zabezpieczył w miejscu magazynowania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis