

**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.02-02-26.01-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, przyprawy i materiały pomocnicze do produkcji 200 kg kielbasy zwyczajnej

W tabeli 1 w kolumnie Ilość zapisane wyniki odpowiednio do jednostki lub z inną poprawną jednostką

1	Mięso wieprzowe kl. II [kg]: 100						
2	Mięso wołowe kl. I [kg]: 70						
3	Podgardle skórowane [kg]: 10						
4	Kazeinian sodu suchy [kg]: 4						
5	Pieprz naturalny [kg]: 0,5						
6	Majeranek [kg]: 0,14						
7	Czosnek świeży [kg]: 0,4						
8	Sól warzona [kg]: 0,4						
9	Kielbaśnice [kg]: 330						

Rezultat 2: Wykaz parametrów operacji i procesów jednostkowych w procesie produkcji kiełbasy zwyczajnej

W tabeli 2 w kolumnie Parametry operacji/procesu jednostkowego zapisane:

1	Rozdrabnianie: sita o oczkach 10, 5, 3 mm lub sita 10, 5, 3 mm						
2	Kutrowanie: nie wyższa niż 15 °C						
3	Osadzanie: nie wyższa niż 30 °C, ok. 40 minut						
4	Osuszanie: 40 ÷ 60 °C						
5	Wędzenie: 45 ÷ 80 °C, 70 ÷ 80 minut						
6	Parzenie: 72 ÷ 75 °C, 25 ÷ 40 minut, temperatura wewnątrz batonu 68 ÷ 72 °C						
7	Studzenie: ok. 40 °C, ok. 5 minut						
8	Chłodzenie: poniżej 10 °C wewnątrz batonu						

Rezultat 3: Wykaz maszyn/urządzeń wykorzystywanych do produkcji kiełbasy zwyczajnej

W tabeli 3 w kolumnie Udział maszyny/urządzenia w procesie produkcji [TAK/NIE] zapisane:

1	Autolaw: NIE						
2	Komora wędzarniczo-parzelnicza: TAK						
3	Kuter: TAK						
4	Zamykarka próżniowa: NIE						
5	Kocioł warzelny: NIE						
6	Nadziewarka: TAK						
7	Nastrzykiwarka: NIE						
8	Mieszarka: TAK						
9	Wilk: TAK						
10	Zamrażarka fluidyzacyjna: NIE						

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	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