

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.04-01-22.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.04**
 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, przełącz 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Wyporcjowany karczek

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających.

1	przygotowane 4 porcje zapakowanego karczku na tackach/w opakowaniach jednostkowych								
2	każda tacka/opakowanie jednostkowe owinięta szczelnie folią lub opakowanie szczelnie zgrzane								
3	waga porcji karczku wynosi ok. 500 g (± 50) (egzaminator powinien sprawdzić co najmniej jedną tackę)								
4	w każdym opakowaniu ułożone po 5 plastrów mięsa								
5	plastry mięsa porównywalnej wielkości po około 100 g (± 10) każdy (egzaminator powinien zważyć co najmniej trzy plastry)								
6	opakowania czyste z zewnątrz								
7	plastry mięsa o regularnym podłużnym/owalnym kształcie								
8	plastry mięsa o porównywalnej grubości								

Rezultat 2: Wskaźnik uzysku karczku z wykrawania karkówki z kością – Tabela 1

W Tabeli 1 zapisane wyniki z jednostką/bez jednostki:

1	masa karkówki z kością zapisana z dokładnością do jednego miejsca po przecinku								
2	masa otrzymanego z wykrawania karczku zapisana z dokładnością do jednego miejsca po przecinku								
3	poprawnie obliczony uzysk karczku, wynik zapisany z dokładnością do jednego miejsca po przecinku								

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie karczku porcjowanego

Zdający:

1	zważył karkówkę i otrzymany z rozbioru karczek								
2	przeprowadził wykrawanie karkówki: wyciął siedem przepołowionych kręgów szyjnych, cztery przepołowione kręgi piersiowe z górnymi odcinkami żeber								
3	usunął strzępy mięsa i tłuszczu z karczku, uformował nieforemny walec								
4	oczyścił kości z pozostałości mięsa								
5	podzielił karczek na plastry								
6	produkty z wykrawania sklasyfikował i ułożył osobno w pojemnikach/pojemniku (kości, tłuszcz i mięso kl. II oraz karczek)								
7	zastosował noż trybownik i nóż plasterkownik zgodnie z przeznaczeniem i zgodnie z zasadami bhp, w trakcie pracy odkładał noże na miejsca do tego przeznaczone								
8	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
9	obsługiwał wagę zgodnie z instrukcją, tarował wagę przed ważeniem								
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis

