Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

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.04-02-22.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.04**
Numer zadania: **02**
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

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

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.

Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - tworzenie klas i generowanie egzaminów

		Numer stanowiska					

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1: Zapakowane hamburgery wieprzowe *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania.*							
1	dwie porcje hamburgerów owinięte szczelnie folią						
2	opakowanie czyste z zewnątrz						
3	hamburgery poprzekładane przekładkami z papieru						
4	na każdej tacce po 6 hamburgerów						
5	hamburgery równo ułożone na tackach parami - jeden na drugim						
6	kotlety w kształcie „krążka” o średnicy około 100 mm, grubości około 15 mm						
7	kotlety o masie 120 g (±10 g)						
Rezultat 2: Wydajność mięsa mielonego wieprzowego - Tabela 1 *Zapisane:*							
1	Mięso wieprzowe przed obróbką w kg, M - zapis zgodny ze stanem faktycznym						
2	Mięso wieprzowe po zmieleniu w kg, M_1						
3	Wydajność mięsa mielonego w % - wynik zapisany z dokładnością do jednego miejsca po przecinku						

Darmowe egzaminy zawodowe zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

Rezultat 3: Ocena jakościowa hamburgerów wieprzowych - Tabela 2 **(Uwaga. Zapisy TAK lub NIE należy sprawdzać w odniesieniu do Normy przygotowanej przez asystenta)**							
1	W części Wygląd zewnętrzny - Kształt i wielkość - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
2	W części Wygląd zewnętrzny - Wykończenie - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
3	W części Wygląd zewnętrzny - Barwa -zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
4	W części Wygląd na przekroju - Struktura - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
5	W części Wygląd na przekroju - Barwa - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
6	W części Wygląd na przekroju - Konsystencja - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
7	W części smak i zapach wpisano smak i zapach - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
8	W części Ocena ogólna - zakreślone zgodnie ze stanem faktycznym (zgodny - jeśli zostały wpisane w ocenie organoleptycznej wyłącznie TAK						

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

		Numer stanowiska					

Przebieg 1: Wykonanie hamburgerów							
Zdający:							
1	usunął ścięgna, mięso krwawe, nadmiar tłuszczu z mięsa						
2	rozdrobnił mięso wstępnie za pomocą noża						
3	rozdrobnił mięso w wilku						
4	odważył mięso mielone wieprzowe do sporządzenia hamburgerów						
5	pokroił cebulę w drobną kostkę						
6	wymieszał zmielone mięso z przyprawami i cebulą aż do uzyskania równomiernej masy						
7	uformował hamburgery						
8	obsługiwał wagę zgodnie z instrukcją i zasadami bhp						
9	obsługiwał urządzenie i sprzęt do rozdrabniania zgodnie z instrukcją i zasadami bhp						
10	utrzymywał ład i porządek na stanowisku pracy i uporządkował je po wykonaniu zadania						

Egzaminator ……. .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*

Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - tworzenie klas i generowanie egzaminów