

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.04-01-24.06-SG**
 Symbol 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, 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: Kielbaski mazurskie parzone

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

| | | | | | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | wyrób gotowy: cztery zwoje kielbasek mazurskich | | | | | | | | |
| 2 | osłonki równomiernie napełnione farszem | | | | | | | | |
| 3 | kielbaski uformowane po 6 sztuk w zwoju | | | | | | | | |
| 4 | kielbaski mają długość 12÷14 cm (<i>Egzaminator sprawdza długość minimum dwóch sztuk kielbasek w zwoju</i>) | | | | | | | | |
| 5 | kielbaski w osłonkach, odkręcane | | | | | | | | |
| 6 | kielbaski związane na końcach sznurkiem masarskim | | | | | | | | |
| 7 | osłonki nieuszkodzone po parzeniu, bez wycieku | | | | | | | | |
| 8 | po parzeniu na przekroju kielbaski nie są surowe | | | | | | | | |
| 9 | konsystencja farszu jednorodna, składniki równomiernie wymieszane | | | | | | | | |
| 10 | zapach wyrobu charakterystyczny dla kielbasy parzonej z mięsa wieprzowego i wołowego peklowanego z przyprawami | | | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Przebieg 1: Przygotowanie farszu na kielbaski mazurskie parzone

Zdający:

| | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | odważył 1,25 kg podgardla wieprzowego bez skóry (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>) | | | | | | | | |
| 2 | odmierzył 0,85 l zimnej wody (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odmierzania</i>) | | | | | | | | |
| 3 | dobrał siatkę 3 mm do rozdrabniania mięsa | | | | | | | | |
| 4 | rozdrobnił mięsa i tłuszcz w wilku | | | | | | | | |
| 5 | zmielił wołowinę kl.II / kl. I dwukrotnie | | | | | | | | |
| 6 | wymieszał wołowinę z zimną wodą i przyprawami | | | | | | | | |
| 7 | do wymieszanej wołowiny dodał wieprzowinę i podgardle | | | | | | | | |

Przebieg 2: Sporządzanie kielbasek mazurskich parzonych

Zdający:

| | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | kontrolował temperaturę wody przy użyciu termometru | | | | | | | | |
| 2 | używał urządzeń zgodnie z instrukcją obsługi i przepisami bhp | | | | | | | | |
| 3 | umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych | | | | | | | | |
| 4 | niewykorzystane surowce zabezpieczył w chłodziarce | | | | | | | | |
| 5 | uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania | | | | | | | | |
| 6 | postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska | | | | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis