

**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.04-01-24.01-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: Mięso z łopatki wieprzowej na pieczeń

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	porcja mięsa szczelnie i ściśle owinięta folią						
2	opakowanie czyste z zewnątrz						
3	mięso ściśle zrolowane/zwinięte						
4	mięso zasznurowane						
5	przyprawy równomiernie rozłożone na wewnętrznej stronie mięsa						
6	mięso z łopatki nie zawiera kości łopatkowej						
7	mięso z łopatki nie zawiera kości ramiennej						
8	mięso z łopatki bez luźnych strzępów mięsa, części krwawych, tłuszczu						
9	grubość zewnętrznej warstwy tłuszczu pozostawiona na łopatce ok.1,5 cm						

Rezultat 2: Uzysk mięsa z łopatki wieprzowej

W Tabeli 1. zapisane:

1	zapisana masa łopatki z kością [kg]						
2	zapisany uzysk rzeczywisty obrobionej łopatki na pieczeń [%] (<i>wynik adekwatny do podstawionych danych do wzoru</i>)						
3	wniosek: rzeczywisty wskaźnik uzysku jest: większy / mniejszy / równy uzyskowi orientacyjnemu (<i>podkreślone sformułowanie adekwatnie do oceny</i>)						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Propozycja fragmentu etykiety na opakowanie jednostkowe wyrobu pieczeni z łopatki wieprzowej

W Tabeli 2. zapisane:

1	mięso na pieczeń z łopatki wieprzowej						
2	składniki: mięso z łopatki wieprzowej, sól, czosnek, majeranek, pieprz						
3	przechowywać w temperaturze od 0 °C do 4 °C						
4	najlepiej spożyć przed końcem 20.03.2024						
5	nazwa producenta: Zakład Przetwórczy Mięsa - spółka jawna						
6	produkt nadaje się do spożycia po upieczeniu w temperaturze 220 °C						
7	masa netto 4,65 kg						
8	kraj pochodzenia, numer zakładu produkcyjnego, oznaczenie Wspólnota Europejska						

Przebieg 1: Przygotowania mięsa z łopatki wieprzowej na pieczeń

Zdający:

1	wytarował wagę przed ważeniem						
2	zważył łopatkę						
3	używał noża zgodnie z jego przeznaczeniem przestrzegając przepisów bhp						
4	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
5	niewykorzystane surowce zabezpieczył w chłodziarce						
6	postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska						
7	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis