

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.04-02-24.01-SG**
Symbol 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 <i>PESEL</i> 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.

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Gulasz z mięsa klasy I z łopatki wieprzowej

Oceny należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	przygotowane 3 porcje mięsa na gulasz zapakowane na tackach/w opakowaniach jednostkowych						
2	opakowania z mięsem szczelnie owinięte folią spożywczą						
3	zewnętrzna powierzchnia opakowań czysta						
4	porcje gulaszu o porównywalnej masie (egzaminator powinien sprawdzić wagę co najmniej 2 opakowań)						
5	mięso pokrojone w kostkę o wymiarach około 4x4x4 cm						
6	mięso chude, bez tłuszczu zewnętrznego						
7	mięso nieścięgniaste						
8	mięso bez strzępów kości						
9	mięso bez przekrwień						

Rezultat 2: Elementy pozostałe z wykrawania i klasyfikacji łopatki wieprzowej po przygotowaniu gulaszu

Oceny należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	mięsa kl. II A: mięso średnio tłuste niewielka zawartość ścięgien, bez przekrwień						
2	mięsa kl. II B: mięso tłuste niewielka zawartość ścięgien, bez przekrwień						
3	mięsa kl. III: mięso chude lub średnio tłuste, bez przekrwień i ścięgniaste						
4	mięsa kl. IV: może zawierać mięsa krwawe, ścięgna i węzły chłonne						
5	skórki bez tłuszczu wewnętrznego						
6	kości czyste bez pozostałości tkanki mięśniowej						
7	tłuszcz nie zawiera skóry, elementów kości, przekrwień i tkanki mięśniowej						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Wykrawania i klasyfikacji mięs z łopatki wieprzowej

Zdający:

1	oddzielił od łopatki tłuszcz zewnętrzny i skórę						
2	wykroił kość łopatki, kość ramienną i kości przedramienia nie uszkodzając mięśni						
3	zdział z mięśni omięsną						
4	wypreparował z mięśni grubsze ścięgna						
5	umieścił w oddzielnych pojemnikach otrzymane elementy z wykrawania i klasyfikacji						
6	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, 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