

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.04-02-25.06-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.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Batony kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej w postaci zwojów

Oceny należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	batony kielbasy odkręcone i pozostawione w zwojach						
2	masa batonów kielbasy myśliwskiej wynosi nie mniej niż 2,8 kg - <i>Egzaminator sprawdza masę</i>						
3	batony w jelitach o długości 18÷20 cm - <i>Egzaminator mierzy długość co najmniej dwóch batonów</i>						
4	końce batonów związane przędzą tak, aby farsz nie wydostawał się z osłonki						
5	osłonki ściśle napełnione farszem						
6	osłonki są czyste, niezabrudzone						
7	składniki farszu równomiernie wymieszane - <i>Egzaminator sprawdza po przekrojeniu minimum 1 batonu</i>						

Rezultat 2: Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu

Oceny należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

W tabeli 2 zapisane:

1	barwa: opisana zgodnie ze stanem faktycznym - <i>Egzaminator sprawdza po przekrojeniu minimum 1 batonu</i>						
2	zapach: opisany zgodnie ze stanem faktycznym - <i>Egzaminator sprawdza po przekrojeniu minimum 1 batonu</i>						
3	smak: opisany zgodnie ze stanem faktycznym - <i>Egzaminator dokonuje oceny organoleptycznej</i>						
4	konsystencja: opisana zgodnie ze stanem faktycznym - <i>Egzaminator sprawdza po przekrojeniu minimum 1 batonu</i>						
5	temperatura farszu [°C]: wpisana realnie odczytana temperatura - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odczytu w trakcie sporządzania farszu</i>						
6	poprawnie zinterpretowany i zaznaczony symbolem X wniosek końcowy oceny organoleptycznej sporządzonego farszu						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Sporządzanie farszu

Zdający:

1	odważył mięso wieprzowe kl. 1 zgodnie z obliczeniami - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
2	odmierzył wodę wodociągową						
3	rozdrobnił wstępnie mięso wieprzowe nożem						
4	dobrał siatkę o średnicy 20 mm dla mięsa wieprzowego kl. 1						
5	dobrał siatkę o średnicy 10 mm dla mięsa wieprzowego kl. 2						
6	rozdrobnił mięso wieprzowe w wilku						
7	skutrował mięso wołowe kl. 2 z dodatkiem wody i przypraw						
8	wymieszał wszystkie składniki farszu ręcznie lub za pomocą mieszarki						

Przebieg 2: Sporządzanie kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej

Zdający:

1	napełnił osłonki farszem, formując batony						
2	używał urządzeń i sprzętu zgodnie z instrukcją obsługi i przepisami bhp						
3	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i po obróbce wstępnej mięs						
4	zabezpieczył w chłodziarce niewykorzystane surowce						
5	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania						
6	postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis

