

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.04-02-26.06-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

** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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, prześlij 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: Rolada z boczku surowego

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających

1	Rolada zapakowana próżniowo						
2	Długość opakowania dostosowana do długości rolady						
3	Opakowanie jest czyste z zewnątrz						
4	Farsz nie wydostaje się na zewnątrz rolady						
5	Powierzchnia zewnętrzna rolady natarta jest przyprawami						
6	Rolada ściśle zwinięta						
7	Warstwa farszu równomiernie rozłożona na powierzchni boczku - <i>Egzaminator sprawdza po przekrojeniu rolady</i>						

Rezultat 2: Fragment etykiety na opakowanie jednostkowe rolady z boczku surowego

W tabeli 1 zapisane:

1	Nazwa produktu: rolada z boczku surowego						
2	Składniki produktu: boczek surowy/boczek wieprzowy, łopatka wieprzowa, czosnek świeży, sól jodowana, papryka słodka mielona, pieprz czarny mielony, chili w płatkach, majeranek suszony, skórka z cytryny, szalwia suszona						
3	Masa netto [g]: zgodna ze stanem faktycznym - <i>Egzaminator waży wyrób gotowy</i>						
4	Warunki przechowywania: chłodnicze/temperatura 0±4 °C						
5	Sposób przygotowania produktu do spożycia: po obróbce cieplnej pieczenie w temp. 160 °C około 3 godz.						
6	Cena produktu [zł]: poprawnie obliczona na podstawie masy netto - <i>Egzaminator sprawdza poprawność obliczeń</i>						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców

Zdający:

1	przeprowadził obróbkę wstępną boczku - usunął elementy niejadalne						
2	przeprowadził obróbkę wstępną łopatki wieprzowej - usunął tkankę tłuszczową, ewentualne chrząstki, błony, powięzi						
3	umył cytrynę						
4	obrał czosnek						
5	stał skórkę cytryny na tarce o drobnych oczkach						
6	przecisnął czosnek przez praskę						
7	wybrał majeranek z przygotowanego zestawu przypraw - <i>Egzaminator sprawdza poprawność wyboru</i>						
8	odważył 6 g majeranku lub innej wybranej przez siebie przyprawy - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
9	dobrał do mielenia łopatki siatkę z oczkami o średnicy 8 mm						
10	zmielił łopatkę w wilku						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Sporządzanie rolady z boczku

Zdający:

1	naciął boczek nożem w szachownicę						
2	wmasował część przypraw w powierzchnię boczku						
3	rozłożył na powierzchni boczku zmieloną łopatkę						
4	zwinął boczek w roladę wzdłuż dłuższego boku						
5	zasnuował roladę przędzą wędliniarską						
6	używał urządzeń i sprzętu zgodnie z instrukcją obsługi i przepisami bhp						
7	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i po obróbce wstępnej mięs						
8	utrzymywał czystość i porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania						
9	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania						
10	postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis