



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2025 ZASADY OCENIANIA

**Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.04-01-25.01-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, przełącz 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Biała kaszanka z wątróbką drobiową

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: kaszanka ma masę co najmniej 1 kg (<i>Egzaminator sprawdza masę gotowego wyrobu</i>)						
2	kaszanka nie jest popękana, zabrudzona farszem						
3	kaszanka zwinięta w odcinki jelita/batony o porównywalnej długości ok. 15 cm (<i>Egzaminator sprawdza długość minimum dwóch sztuk</i>)						
4	odcinki jelita/batony wypełnione w całej objętości, bez pęcherzy powietrza						
5	przekrój batonu: okrągły, dopuszczalny owalny (nie jest płaski)						
6	przekrój batonu: składniki farszu równomiernie wymieszane						
7	przekrój batonu: farsz z widocznymi kawałkami wątróbki						
8	przekrój batonu: farsz nie jest surowy						
9	barwa kaszanki szara do brązowej						
10	zapach kaszanki swoisty, charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie surowców

Zdający:

1	dobrał kaszę jęczmienną grubą do sporządzenia kaszanki						
2	odważył 0,2 kg kaszy jęczmiennej grubej (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
3	przepłukał kaszę pod bieżącą zimną wodą						
4	odmierzył 400 ml wody (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odmierzania</i>)						
5	wsypał kaszę do wrzącej wody i ugotował kaszę na sypko						
6	ostudził ugotowaną kaszę						
7	umył wątróbkę i oczyścił z błon						
8	parzył wątróbkę we wrzącej wodzie						
9	pokroił wątróbkę w kostkę						
10	pokroił drobno cebulę i podsmażył na oleju						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wykonanie białej kaszanki z wątróbką drobiową

Zdający:

1	wymieszał wątróbkę z kaszą, cebulą i przyprawami						
2	napełnił jelita przygotowanym farszem						
3	zawiązał jelita na końcach zwojów						
4	sprawił temperaturę wody za pomocą termometru przed parzeniem kaszanki						
5	ochłodził sparzoną kaszankę przelewając zimną wodą						
6	używał urządzeń i sprzętu zgodnie z instrukcją obsługi i przepisami bhp						
7	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska						
8	zabezpieczył niewykorzystane surowce i półprodukty w chłodziarce						
9	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis