

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**  
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.02**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.02-01-23.01-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA**  
**2019**

### Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

**Powodzenia!**

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

**Zadanie egzaminacyjne**

Korzystając z dokumentacji magazynowej i wyposażenia stanowiska egzaminacyjnego wykonaj następujące prace:

1. uzupełnij:
  - Tabelę 1. Rozmieszczenie surowców, wyrobów gotowych i materiałów pomocniczych w poszczególnych magazynach zakładu przetwórstwa owoców i warzyw;
  - Tabelę 2. Zapotrzebowanie na wybrane surowce, opakowania i materiały pomocnicze do produkcji 1200 kg dżemu truskawkowego z pulpy truskawkowej z owoców świeżych;
  - Tabelę 3. Kartę pracy maszyny/urządzenia;
2. dokonaj obsługi znajdującej się na stanowisku egzaminacyjnym maszyny/urządzenia, wykorzystując surowce i dostępne materiały.

**Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do uruchomienia maszyny/urządzenia i rozpoczęcia obsługi.**

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska. Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

**Dokumentacja magazynowa (fragment)**

Lp.	Surowce i materiały pomocnicze	Opakowania jednostkowe lub zbiorcze
1.	borowiki marynowane	słoiki po 250 g w kartonach po 30 sztuk
2.	cukier kryształ	worki papierowe po 50 kg
3.	dżem z czarnej porzeczki	słoiki po 400 g zafoliowane po 20 sztuk
4.	etykiety	pakiety po 100 sztuk
5.	kwas cytrynowy (spożywczy)	worki PE po 10 kg
6.	ług sodowy	kanistry po 10 dm <sup>3</sup>
7.	30% nadtlenek wodoru (perhydrol)	kanistry po 10 dm <sup>3</sup>
8.	10% ocet spirytusowy (spożywczy)	kanistry po 10 dm <sup>3</sup>
9.	mrożone maliny	worki PE po 5 kg
10.	mrożona krajanka warzywna	worki PE po 25 kg
11.	mrożona pulpa truskawkowa	beczki po 100 kg
12.	ogórki konserwowe	słoiki po 3 kg zafoliowane po 4 sztuki
13.	owoce świeże	skrzynie po 25 kg
14.	paletki kartonowe	kartony po 25 sztuk
15.	pektyna	worki PE po 2 kg
16.	pulpa truskawkowa z owoców świeżych	beczki po 150 kg
17.	słoiki	palety po 1000 sztuk
18.	50% soda kaustyczna	kanistry po 10 kg
19.	taśma klejąca	kartony po 20 rolek
20.	warzywa świeże	skrzynie po 25 kg
21.	zakrętki do słoików	kartony po 300 sztuk

Uwaga!

Zakład produkuje dżemy, do produkcji których wykorzystuje się oprócz owoców świeżych, owoce mrożone oraz pulpę owocową. Zakłada się, że do wyprodukowania 100 kg dżemu potrzeba 100 kg pulpy z owoców świeżych.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut**

**Ocenię podlegać będą 3 rezultaty:**

- rozmieszczenie surowców, wyrobów gotowych i materiałów pomocniczych w poszczególnych magazynach zakładu przetwórstwa owoców i warzyw - Tabela 1.,
- zapotrzebowanie na wybrane surowce, opakowania i materiały pomocnicze do produkcji 1200 kg dżemu truskawkowego z pulpy truskawkowej z owoców świeżych – Tabela 2.,
- karta pracy maszyny/urządzenia – Tabela 3.

oraz

przebieg obsługi maszyny/urządzenia znajdującego się na stanowisku egzaminacyjnym.

**Tabela 1. Rozmieszczenie surowców, wyrobów gotowych i materiałów pomocniczych w poszczególnych magazynach zakładu przetwórstwa owoców i warzyw**

<b>Magazyn</b>	<b>Warunki magazynowania (temperatura, wilgotność powietrza)</b>	<b>Surowce, wyroby gotowe i materiały pomocnicze przypisane do magazynu*</b>
Magazyn surowców 1	2 °C / 75%	
Magazyn surowców 2	15 °C / 60%	
Magazyn opakowań	18 °C / 50%	
Magazyn środków chemicznych	15 °C / 65%	
Magazyn wyrobów gotowych	4 °C / 70%	
Magazyn – chłodnia	-18 °C	

\*W kolumnie należy wpisać odpowiednio dobrane surowce, wyroby gotowe i materiały pomocnicze wymienione w tabeli Dokumentacja magazynowa z uwzględnieniem warunków klimatycznych (temperatura i wilgotność) ich magazynowania.

**Tabela 2. Zapotrzebowanie na wybrane surowce, opakowania i materiały pomocnicze do produkcji 1200 kg dżemu truskawkowego z pulpy truskawkowej z owoców świeżych**

(Wypełnij na podstawie informacji zamieszczonych w tabeli Dokumentacja magazynowa.  
Założ brak strat surowców podstawowych, opakowań i materiałów pomocniczych).

<b>Surowce podstawowe</b>	<b>Liczba beczek/worków pobranych z magazynu</b>
pulpa truskawkowa z owoców świeżych	..... sztuk
pektyna w ilości 0,5% masy pulpy truskawkowej	..... sztuk
<b>Opakowania i materiały pomocnicze</b>	<b>Ilość</b>
słoiki twist-off o gramaturze 400 g dżemu netto	..... sztuk
zakrętki do słoików	..... sztuk
etykiety	..... sztuk
kartony po 20 sztuk słoików	..... sztuk
taśma klejąca do zamknięcia kartonów po 2 m / 1 karton	..... metry

Tabela 3. Karta pracy maszyny/urządzenia

Lp.	Wykaz danych/informacji w odniesieniu do pracy maszyny/urządzenia	Dane/informacje (do uzupełnienia przez Zdającego na podstawie instrukcji obsługi maszyny/urządzenia znajdującej się na stanowisku)
1.	Nazwa maszyny/urządzenia	
2.	Przeznaczenie maszyny/urządzenia	
3.	Charakterystyka techniczna maszyny/urządzenia (np. moc, napięcie zasilania, wydajność, masa, wymiary gabarytowe, obroty, parametry wykorzystywanych mediów, temperatura, ciśnienie)	<i>Należy wymienić przynajmniej trzy parametry i ich wartości charakterystyczne dla maszyny/urządzenia</i>
4.	Warunki bezpiecznej pracy (np. stabilne podłoże, osłony zabezpieczające, wskazówki eksploatacyjne, dodatkowe wyposażenie)	<i>Należy wymienić przynajmniej dwa warunki związane z bezpieczną obsługą maszyny/urządzenia</i>
5.	Zagrożenia dla obsługującego pracownika (np. kiedy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi, możliwość porażenia prądem w mokrym środowisku, poparzenia, uszkodzenia wzroku)	<i>Należy wymienić przynajmniej dwa zagrożenia dla zdrowia lub życia pracownika obsługującego maszynę/urządzenie</i>