

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.04-02-23.01-SG**
Oznaczenie 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 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, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie 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: Kielbasa grillowa w opakowaniach jednostkowych

Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających.

1	wyrób gotowy: co najmniej 4 opakowania jednostkowe z kielbasą grillową						
2	kielbasa uformowana w ślimak w każdym opakowaniu jednostkowym						
3	ślimaki kielbasy porównywalnej wielkości w każdym opakowaniu jednostkowym						
4	osłonki napełnione ściśle farszem						
5	każdy baton kielbasy zakończony tak, aby farsz nie wydostawał się z osłonki						
6	ślimaki przekłute patyczkami do szaszłyków						
7	tacki szczelnie owinięte folią						
8	opakowania czyste						
9	składniki farszu równomiernie rozłożone, dobrze wymieszane (egzaminator ocenia po otwarciu co najmniej 1 opakowania)						
10	konsystencja farszu jednorodna, kleista (egzaminator ocenia po otwarciu co najmniej 1 opakowania)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Rozdrabnianie surowców mięsnych na farsz

Zdający:

1	rozdrobnił mięsa wstępnie za pomocą noża						
2	przygotował wilk/maszynkę do mielenia mięsa do pracy: sprawdził stan części tnących, złożył wilk/maszynkę do mielenia mięsa i podłączył do źródła zasilania						
3	rozdrobnił mięso wieprzowe klasy 1 na siatce o oczkach 20 mm						
4	rozdrobnił mięso wieprzowe klasy 2 na siatce o oczkach 10 mm						
5	rozdrobnił mięso wołowe klasy 2 na siatce o oczkach 3 mm						
6	obsługiwał wilka/maszynkę do mielenia mięsa zgodnie z instrukcją obsługi						

Przebieg 2: Wykonanie kiełbasy grillowej

Zdający:

1	wymieszał zmielone mięso z przyprawami						
2	kontrolował konsystencję farszu, ewentualnie dodając zimnej wody						
3	obsługiwał nadziewarkę zgodnie z instrukcją obsługi						
4	niewykorzystane batony kiełbasy zabezpieczył w chłodziarce						
5	mył ręce przed i w trakcie wykonywanych czynności						
6	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ochrony środowiska i ppoż						
7	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis