

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.04-02-25.01-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 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Rolada z boczku faszerowana mięsem***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających*

1	wyrób gotowy: 2 porcje rolady z boczku faszerowane mięsem						
2	każda rolada zapakowana w torebkę do pieczenia, torebki są czyste						
3	porcje rolady porównywalnej wielkości						
4	rolady ściśle zasznurowane szpagatem lub przędzą do mięsa						
5	każda rolada uformowana w taki sposób, że farsz nie wydostaje się na zewnątrz						
6	zewnątrzna powierzchnia rolad równomiernie posypana mieszanką przypraw						
7	na przekroju rolad widoczny równomiernie rozłożony farsz						
8	konsystencja farszu jednorodna, przyprawy równomiernie wymieszane - <i>Egzaminator sprawdza po otwarciu opakowania</i>						
9	zapach: charakterystyczny dla użytych przypraw						
10	smak farszu: wyczuwalny smak soli, czosnku i majeranku						

Przebieg 1: Przygotowanie farszu mięsnego*Zdający:*

1	przygotował wilk/maszynkę do mielenia mięsa do pracy: sprawdził stan części tnących, złożył wilk/maszynkę do mielenia mięsa i podłączył do źródła zasilania						
2	dobrał siatkę 5 mm do rozdrobnienia łopatki						
3	pokroił łopatkę na mniejsze kawałki za pomocą noża						
4	odważył 0,5 kg rozdrobnionej łopatki - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
5	dodał przyprawy przeznaczone do farszu						
6	wymieszał mięso z przyprawami						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wykonanie rolady z boczku faszerowanego mięsem

Zdający:

1	dobrał nóż trybownik do wykrawania								
2	oddzielił żeberka od boczku								
3	usunął z boczku skórę								
4	usunął z boczku strzępki mięsa i ewentualne gruczoły mleczne i pozostałości pachwiny								
5	uformował boczek do kształtu prostokąta i podzielił na dwie równe części								
6	natarł solą obie strony boczków								
7	zasznurował boczki w rolady								
8	niewykorzystane surowce zabezpieczył w chłodziarce								
9	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska								
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis