



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2023 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie arkusza: **SPC.02-02-23.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.02**
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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe, zbiorcze i materiały pomocnicze do produkcji 480 litrów soku pomidorowego w butelkach szklanych o pojemności 400 ml.

W tabeli 1. zapisane:

1	butelki szklane o poj. 400 ml - pobrano do produkcji 480 l soku [szt.]: 1 200						
2	butelki szklane o pojemności 400 ml - pozostało w magazynie [szt.]: 8 800						
3	nakrętki - pobrano do produkcji 480 l soku [szt.]: 1 200						
4	nakrętki - pozostało w magazynie [szt.]: 13 800						
5	etykiety - pobrano do produkcji 480 l soku [szt.]: 1 200						
6	etykiety - pozostało w magazynie [szt.]: 11 800						
7	kartony po 12 sztuk butelek o poj. 400 ml - pobrano do produkcji 480 l soku [szt.]: 100						
8	kartony po 12 sztuk butelek o poj. 400 ml - pozostało w magazynie [szt.]: 700						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Schemat produkcji soku pomidorowego*W Tabeli 2. podkreślone maszyny / urządzenia:*

1	Etap 2: taśma inspekcyjna						
2	Etap 3: agregat rozdrabniający						
3	Etap 4: podgrzewacz rurowy						
4	Etap 5: ekstraktor śrubowy						
5	Etap 6: zbiornik kupażowy						
6	Etap 7: odpowietrzacz próżniowy						
7	Etap 8: homogenizator próżniowy						
8	Etap 9: sterylizator przepływowy						
9	Etap 10: rozlewaczka karuzelowa						
10	Etap 11: pasteryzator tunelowy						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Obsługi maszyny/urządzenia znajdującego się na stanowisku egzaminacyjnym

Zdający:

1	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia sprawdził jej czystość, kompletność i prawidłowość złożenia, zapoznał się z instrukcją obsługi						
2	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia podłączył ją do wymaganej instalacji np. elektrycznej, wodnej, innej						
3	napełnił urządzenie/maszynę surowcem/półproduktem zgodnie z zasadami bhp, GHP i GMP						
4	samodzielnie uruchomił maszynę/urządzenie przestrzegając zasad bhp i instrukcji obsługi						
5	kontrolował parametry pracy maszyny/urządzenia (np. prędkość obrotów, czas pracy) poprzez obserwację lub pomiary dodatkowym sprzętem kontrolno-pomiarowym lub stanowiącym wyposażenie maszyny/urządzenia (np. termometr, manometr)						
6	wyłączył maszynę/urządzenie po wykonaniu czynności technologicznych, zgodnie z instrukcją obsługi						
7	wykonywał czynności w ubraniu roboczym zgodnym z wymogami higienicznymi: bluza, spodnie (fartuch), nakrycie głowy, umył ręce przed wykonaniem czynności technologicznych						
8	zachował czystość na stanowisku pracy, np. nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko						
9	samodzielnie rozłożył maszynę/urządzenie i umył/oczyścił ją zgodnie z instrukcją obsługi						
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, używany sprzęt odłożył na miejsce magazynowania, niewykorzystane surowce zabezpieczył w miejscu magazynowania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis