

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2022  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
Oznaczenie arkusza: **SPC.04-02-22.06-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, 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 oceny**Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Rezultat 1: Kotlety mielone w opakowaniach jednostkowych***Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających*

1	wyrób gotowy: 5 tacek/opakowań jednostkowych z kotletami mielonymi								
2	na każdej tacce/opakowaniu jednostkowym ułożone 3 szt. kotletów								
3	kotlety ułożone obok siebie (nie jeden na drugim)								
4	kotlety mają porównywalną wielkość								
5	kotlety o kształcie kulistym, lekko spłaszczone								
6	kotlety równomiernie obtoczone w bułce tartej								
7	na przekroju kotleta masa mięsna o jednolitej konsystencji, dobrze wymieszana								
8	masa netto 1 kotleta wynosi 100 g ( $\pm 10$ g) (egzaminator powinien zważyć kotlety z jednej porcji)								
9	tacki szczelnie owinięte folią								
10	opakowania czyste								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 2: Propozycja etykiety na opakowanie jednostkowe kotletów mielonych**

W Tabeli 1. zapisane:

1	Nazwa produktu: kotlety mielone/kotlety mielone wieprzowe/kotlety mielone z łopatki						
2	Skład produktu: łopatka wieprzowa/mięso wieprzowe, bułka pszenna, cebula, jaja, sól, pieprz						
3	Alergeny: bułka pszenna czerstwa lub mąka pszenna/gluten, jaja						
4	Masa netto: 300 g ± 30 g						
5	Data przydatności do spożycia: data egzaminu + dwa dni						
6	Przechowywanie produktu: warunki chłodnicze/ temperatura 0 °C÷4 °C						
7	Produkt nadaje się do spożycia po: obróbce cieplnej/smażeniu/pieczeniu/duszeniu						
8	Nazwa producenta: Zakłady mięsne "Kotlecik"						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Wykonanie kotletów mielonych**

Zdający:

1	usunął ewentualne ścięgna i chrząstki z mięsa obrabianego, pokroił mięso na kawałki						
2	przygotował wilk/maszynkę do mięsa do pracy: złożył zestaw tnący, dobrał siatkę o średnicy oczek 6-8 mm i podłączył do źródła zasilania						
3	korzystał z popychacza podczas rozdrobniania mięsa w wilku/maszynce do mielenia						
4	odważył mięso zgodnie z zapotrzebowaniem korzystając z wagi						
5	posiekał drobno cebulę						
6	namoczył i odcisnął bułkę czerstwą						
7	wyrobił masę mięsną z posiekaną cebulą, bułką, jajkami, solą, pieprzem						
8	mył ręce przed i w trakcie wykonywanych czynności						
9	utrzymywał ład i porządek na stanowisku pracy						
10	postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż i ochrony środowiska						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*