



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2022 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.04-02-22.01-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 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Zapakowane hamburgery wieprzowe

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania.

1	dwie porcje hamburgerów owinięte szczelnie folią						
2	opakowanie czyste z zewnątrz						
3	hamburgery przekładane przekładkami z papieru						
4	na każdej tacce po 6 hamburgerów						
5	hamburgery równo ułożone na tackach parami - jeden na drugim						
6	kotlety w kształcie „krążka” o średnicy około 100 mm, grubości około 15 mm						
7	kotlety o masie 120 g (± 10 g)						

Rezultat 2: Wydajność mięsa mielonego wieprzowego - Tabela 1

Zapisane:

1	Mięso wieprzowe przed obróbką w kg, M - zapis zgodny ze stanem faktycznym						
2	Mięso wieprzowe po zmieleniu w kg, M ₁						
3	Wydajność mięsa mielonego w % - wynik zapisany z dokładnością do jednego miejsca po przecinku						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Ocena jakościowa hamburgerów wieprzowych - Tabela 2 (Uwaga. Zapisy TAK lub NIE należy sprawdzać w odniesieniu do Normy przygotowanej przez asystenta)							
1	W części Wygląd zewnętrzny - Kształt i wielkość - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
2	W części Wygląd zewnętrzny - Wykończenie - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
3	W części Wygląd zewnętrzny - Barwa - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
4	W części Wygląd na przekroju - Struktura - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
5	W części Wygląd na przekroju - Barwa - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
6	W części Wygląd na przekroju - Konsystencja - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
7	W części smak i zapach wpisano smak i zapach - zapisane TAK lub NIE zgodnie ze stanem faktycznym						
8	W części Ocena ogólna - zakreślone zgodnie ze stanem faktycznym (zgodny - jeśli zostały wpisane w ocenie organoleptycznej wyłącznie TAK						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Wykonanie hamburgerów

Zdający:

1	usunął ścięgna, mięso krwawe, nadmiar tłuszczu z mięsa						
2	rozdrobnił mięso wstępnie za pomocą noża						
3	rozdrobnił mięso w wilku						
4	odważył mięso mielone wieprzowe do sporządzenia hamburgerów						
5	pokroił cebulę w drobną kostkę						
6	wymieszał zmielone mięso z przyprawami i cebulą aż do uzyskania równomiernej masy						
7	uformował hamburgery						
8	obsługiwał wagę zgodnie z instrukcją i zasadami bhp						
9	obsługiwał urządzenie i sprzęt do rozdrabniania zgodnie z instrukcją i zasadami bhp						
10	utrzymywał ład i porządek na stanowisku pracy i uporządkował je po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis