

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**

Oznaczenie arkusza: **SPC.02-01-22.06-SG**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.02**

Numer zadania: **01**

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: Zapotrzebowanie na surowce i opakowania do produkcji 6750 kg mrożonej mieszanki wielowarzywnej***w Tabeli 1. zapisane:*

1	marchew [kg]: 2 362,5						
2	ziemniaki [kg]: 2 025,0						
3	brokuły [kg]: 1 350,0						
4	fasolka szparagowa [kg]: 1 012,5						
5	torebki foliowe z nadrukiem [szt.]: 9 000						
6	kartony [szt.]: 750						

Rezultat 2: Wykaz maszyn/urządzeń wykorzystanych w produkcji mrożonej mieszanki wielowarzywnej*w Tabeli 2. zapisane:*

1	marchew - płuczka wodno-powietrzna: NIE						
2	marchew - krajalnica mechaniczna: TAK						
3	ziemniaki - płuczka bębnowa: TAK						
4	ziemniaki - blanszownik: TAK						
5	brokuły - płuczka natryskowa: TAK						
6	brokuły - rozdrabniacz udarowy: NIE						
7	fasolka szparagowa - płuczka wibracyjna: TAK						
8	fasolka szparagowa - smaźalnik przelotowy: NIE						
9	mrożona mieszanka wielowarzywna - zamrażarka komorowa: NIE						
10	mrożona mieszanka wielowarzywna - podajnik karuzelowy: TAK						

Numer
stanowiska

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

Zdający:

1	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia sprawdził jej kompletność i prawidłowość złożenia								
2	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia podłączył ją do wymaganej instalacji np. elektrycznej, wodnej, innej								
3	napełnił urządzenie/maszynę surowcem/półproduktem zgodnie z zasadami GHP i GMP								
4	samodzielnie uruchomił maszynę/urządzenie zgodnie z zasadami bhp								
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 umył/oczyścił maszynę/urządzenie								
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, używany sprzęt odłożył na wyznaczone miejsce								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis