

**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.02-01-23.06-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, przekaż 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: Zapotrzebowanie na jaja do produkcji wybranych suszonych przetworów z jaj***W Tabeli 1 zapisane:*

1	jaja całe w proszku - ilość jaj [szt.]: 40 000						
2	jaja całe w proszku - ilość jaj [kg]: 2 400						
3	białko w proszku - ilość jaj [szt.]: 50 000						
4	białko w proszku - ilość jaj [kg]: 3 000						
5	żółtko w proszku - ilość jaj [szt.]: 30 000						
6	żółtko w proszku - ilość jaj [kg]: 1 800						

Rezultat 2: Zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe dla podanych ilości wybranych suszonych przetworów z jaj*W Tabeli 2 zapisane:*

1	jaja całe w proszku - liczba opakowań jednostkowych [szt.]: 2 000						
2	białko w proszku - liczba opakowań jednostkowych [szt.]: 40						
3	żółtko w proszku - liczba opakowań jednostkowych [szt.]: 150						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji suszonych przetworów jajowych

W Tabeli 3 zapisane:

1	filtr pneumatyczny do oczyszczania masy jajowej: TAK						
2	myjka do mycia i dezynfekcji jaj: TAK						
3	pasteryzator: TAK						
4	prasa filtracyjna: NIE						
5	przecieraczka łapowa: NIE						
6	rozlewaczka próżniowa: NIE						
7	urządzenie do prześwietlania jaj: TAK						
8	suszarka rozpyłowa: TAK						
9	wybijarka do jaj: TAK						
10	zamrażarka fluidyzacyjna: NIE						

Numer
stanowiska

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

Zdający:

1	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia sprawdził jej 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