

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

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.02**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.02-01-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z informacji zamieszczonych w zapotrzebowaniu i dokumentacji techniczno-technologicznej oraz wyposażenia stanowiska egzaminacyjnego, wykonaj następujące prace:

- uzupełnij:
 - Tabelę 1. Zapotrzebowanie na jaja do produkcji wybranych suszonych przetworów z jaj,
 - Tabelę 2. Zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe dla podanych ilości wybranych suszonych przetworów z jaj,
 - Tabelę 3. Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji suszonych przetworów z jaj.
- dokonaj obsługi znajdującej się na stanowisku egzaminacyjnym maszyny/urządzenia, wykorzystując dostępne surowce i materiały.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do uruchomienia maszyny/urządzenia i rozpoczęcia obsługi.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska oraz segregacji odpadów. Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Zapotrzebowanie jaj na 100 kg przetworu*	
Przetwory suszone z jaj	Ilość jaj [szt.]
Jaja całe w proszku	8 000
Białko w proszku	25 000
Żółtko w proszku	10 000

*przy założeniu, że 1 jajo waży 60 g

Etapy produkcji suszonych przetworów z jaj

- Przyjęcie świeżych jaj kurzych.
- Prześwietlenie jaj.
- Mycie i dezynfekcja jaj.
- Wybijanie jaj z ewentualnym oddzieleniem żółtka od białka.
- Filtrowanie i oczyszczanie ze skorupki lub innych obcych ciał masy jajowej.
- Pasteryzacja płynnej masy jajowej/żółtkowej/białkowej.
- Suszenie masy.
- Pakowanie do opakowań jednostkowych.
- Magazynowanie w suchym i przewiewnym pomieszczeniu.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będą 3 rezultaty:

- zapotrzebowanie na jaja do produkcji wybranych suszonych przetworów z jaj – Tabela 1.,
- zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe dla podanych ilości wybranych suszonych przetworów z jaj – Tabela 2.,
- wykaz maszyn/urządzeń niezbędnych do produkcji suszonych przetworów z jaj – Tabela 3.

oraz

przebieg obsługi maszyny/urządzenia znajdującego się na stanowisku egzaminacyjnym.

Tabela 1. Zapotrzebowanie na jaja do produkcji wybranych suszonych przetworów z jaj
(do obliczeń należy przyjąć, że 1 jajo waży 60 g)

Przetwory z jaj	Ilość wyrobu gotowego [kg]	Liczba/ilość jaj	
		[sztuk]	[kg]
Jaja całe w proszku	500		
Białko w proszku	200		
Żółtko w proszku	300		

Tabela 2. Zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe dla podanych ilości wybranych suszonych przetworów z jaj

Przetwory z jaj	Ilość wyrobu gotowego [kg]	Rodzaj opakowania jednostkowego	Pojemność netto opakowania jednostkowego	Liczba opakowań jednostkowych [szt.]
Jaja całe w proszku	500	Torebki z laminatu	250 g	
Białko w proszku	200	Worki z folii polietylenowej	5 kg	
Żółtko w proszku	300	Worki z folii polietylenowej	2 kg	

Tabela 3. Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji suszonych przetworów z jaj

Maszyny/urządzenia	Udział maszyny/urządzenia w procesie produkcji [TAK/NIE*]
Filtr pneumatyczny do oczyszczania masy jajowej	
Myjka do mycia i dezynfekcji jaj	
Pasteryzator	
Prasa filtracyjna	
Przecieraczka łapowa	
Rozlewaczka próżniowa	
Urządzenie do prześwietlania jaj	
Suszarka rozpyłowa	
Wybijarka do jaj	
Zamrażarka fluidyzacyjna	

*wpisz **TAK**, jeżeli maszyna/urządzenie występuje w procesie produkcji lub **NIE**, jeżeli maszyna/urządzenie nie występuje w procesie w produkcji

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

