

**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.02-01-23.01-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

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Rozmieszczenie surowców, wyrobów gotowych i materiałów pomocniczych w poszczególnych magazynach zakładu przetwórstwa owoców i warzyw - Tabela 1.**

1	Magazyn surowców 1: owoce świeże, pulpa truskawkowa z owoców świeżych, warzywa świeże (zapisane co najmniej 2 pozycje z wymienionych)						
2	Magazyn surowców 2: cukier kryształ, kwas cytrynowy, ocet spirytusowy, pektyna (zapisane co najmniej 3 pozycje z wymienionych)						
3	Magazyn opakowań: etykiety, paletki kartonowe, słoiki, taśma klejąca, zakrętki do słoików (zapisane co najmniej 4 pozycje z wymienionych)						
4	Magazyn środków chemicznych: ług sodowy, nadtlenek wodoru (perhydrol), soda kaustyczna (zapisane co najmniej 2 pozycje z wymienionych)						
5	Magazyn wyrobów gotowych: borowiki marynowane, dżem z czarnej porzeczki, ogórki konserwowe (zapisane co najmniej 2 pozycje z wymienionych)						
6	Magazyn - chłodnia: mrożona krajanka warzywna, mrożona pulpa truskawkowa, mrożone maliny (zapisane co najmniej 2 pozycje z wymienionych)						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Zapotrzebowanie na wybrane surowce, opakowania i materiały pomocnicze do produkcji 1200 kg dżemu truskawkowego z pulpy truskawkowej z owoców świeżych - Tabela 2.*W Tabeli 2 zapisane:*

1	pulpa truskawkowa z owoców świeżych [szt.]: 8 beczek						
2	pektyna w ilości 0,5% masy pulpy truskawkowej [szt.]: 3 worki lub/i 6 kg						
3	słoiki twist-off o gramaturze 400 g dżemu netto [sztuki]: 3000						
4	zakrętki do słoików [sztuki]: 3000						
5	etykiety [sztuki]: 3000						
6	kartony po 20 szt. słoików [sztuki]: 150						
7	taśma klejąca do zamknięcia kartonów po 2 m / 1 karton [metry]: 300						

Rezultat 3: Karta pracy maszyny/urządzenia - Tabela 3.*W Tabeli 3 zapisane:*

1	nazwa maszyny/urządzenia: zapisana nazwa zgodnie z zastosowaną na stanowisku egzaminacyjnym						
2	przeznaczenie maszyny/urządzenia: zapisane zgodnie z instrukcją technologiczną						
3	charakterystyka techniczna maszyny/urządzenia: zapisane co najmniej 3 charakterystyczne parametry zgodne z dokumentacją np.: moc, wydajność, objętość, masa, obroty						
4	warunki bezpiecznej pracy: zapisane co najmniej 2 warunki np. miejsce pracy maszyny/urządzenia, bezpośrednie otoczenie, zamknięta pokrywa, wyłącznik bezpieczeństwa						
5	zagrożenia dla obsługującego pracownika: zapisane co najmniej 2 przykłady stanowiące zagrożenie wynikające z niewłaściwej obsługi lub niesprawności maszyny/urządzenia, np.: oparzenie, porażenie prądem						

Numer
stanowiska

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

Zdający:

1	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia sprawdził jej czystość, kompletność i prawidłowość złożenia, zapoznał się z instrukcją obsługi						
2	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia podłączył ją do wymaganej instalacji np. elektrycznej, wodnej, innej						
3	nappełnił 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 wyznaczone miejsce, niewykorzystane surowce zabezpieczył w miejscu magazynowania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis