

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie arkusza: **SPC.02-01-25.06-SG**
Symbol 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny							
Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowiec i materiały pomocnicze do produkcji 2000 kg cukru białego							
<i>Dopuszcza się inne zapisy pod warunkiem poprawności merytorycznej</i> <i>W tabeli 1 zapisane:</i>							
1	w wierszu: Buraki cukrowe; w kolumnie: Jednostka miary: kg lub tony lub t						
2	w wierszu: Buraki cukrowe; w kolumnie: Ilość: 12 500 lub 12,5						
3	w wierszu: Mleko wapienne; w kolumnie: Jednostka miary: kg						
4	w wierszu: Mleko wapienne; w kolumnie: Ilość: 25						
5	w wierszu: Gaz saturacyjny; w kolumnie: Jednostka miary: m ³						
6	w wierszu: Gaz saturacyjny; w kolumnie: Ilość: 1 250						
Rezultat 2: Dobór maszyn/urządzeń do wybranych procesów technologicznych stosowanych w produkcji cukru białego							
<i>W tabeli 2 w kolumnie Maszyna/urządzenie zapisane:</i>							
1	mycie właściwe buraków: płuczka łapowa						
2	krajanie buraków: krajalnica tarczowa						
3	ekstrakcja cukru z krajanki buraczanej: dyfuzor						
4	dodatek dwutlenku węgla do soku surowego: saturator						
5	usunięcie osadu z soku surowego: urządzenie filtracyjne						
6	zagęszczanie soku rzadkiego: wyparka						
7	oddzielenie za pomocą siły odśrodkowej kryształków cukru od syropu międzykryształowego: wirówka						
8	suszenie cukru: suszarka						
9	pakowanie cukru: wagoworkownica						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Karta pracy maszyny WILK						
W tabeli 3 w kolumnie Dane/informacje do uzupełnienia zapisane:						
1	nazwa maszyny: WILK					
2	przeznaczenie maszyny: do rozdrabniania mięsa i tłuszczu					
3	charakterystyka techniczna maszyny - zapisane co najmniej 3 parametry i ich wartości charakterystyczne dla maszyny z wymienionych: moc 1300 W, napięcie 230 V, częstotliwość 50 Hz, maksymalny czas pracy 10 minut, hałas 80 dB					
4	warunki bezpiecznej pracy maszyny - zapisane co najmniej 2 warunki związane z bezpieczną obsługą maszyny z wymienionych: maszynę należy podłączyć do gniazda wtykowego posiadającego uziemienie; za każdym razem przed czyszczeniem i myciem bezwzględnie należy odłączyć maszynę od źródła zasilania; niedopuszczalna jest praca maszyny z ostrzami stępionymi lub nie leżącymi w jednej płaszczyźnie; nie można montować niewłaściwych narzędzi; należy na bieżąco kontrolować przepływ mięsa lub tłuszczu; stosować popychacz					
5	zagrożenia dla obsługującego pracownika - zapisane co najmniej 2 zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika obsługującego z wymienionych: zranienie; porażenie prądem; wciągnięcie części ubrania i/lub ciała; wciągnięcie części ubrania; wciągnięcie części ciała					

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	napłynął maszynę/urządzenie 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