

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**  
Symbol 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.02-01-25.01-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron 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 receptury do produkcji 100 kg mrożonej zupy jarzynowej, wykazu substancji zanieczyszczających i zagrożeń zdrowotnych w warzywach surowych oraz wyposażenia stanowiska egzaminacyjnego, wykonaj następujące prace:

- uzupełnij:
  - Tabelę 1. Zapotrzebowanie na warzywa mrożone do produkcji 2000 kg mrożonej zupy jarzynowej,
  - Tabelę 2. Zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe i zbiorcze do zapakowania 2000 kg mrożonej zupy jarzynowej,
  - Tabelę 3. Wykaz substancji zanieczyszczających i zagrożeń zdrowotnych w warzywach surowych.
- dokonaj obsługi znajdującej się na stanowisku egzaminacyjnym maszyny/urządzenia, wykorzystując surowce i dostępne 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.

Receptura do produkcji 100 kg mrożonej zupy jarzynowej					
Mrożone warzywa					
marchew [kg]	kalafior [kg]	brukselka [kg]	pietruszka [kg]	ziemniaki [kg]	cebula [kg]
25	20	18	10	22	5
Opakowania jednostkowe mrożonej zupy jarzynowej – torebki polietylenowe; masa netto produktu w opakowaniu 500 gramów.					
Opakowania zbiorcze – pudełka kartonowe; masa netto produktu w opakowaniu 10 kg					

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:**

- zapotrzebowanie na warzywa mrożone do produkcji 2000 kilogramów mrożonej zupy jarzynowej – Tabela 1.,
- zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe i zbiorcze do zapakowania 2000 kg mrożonej zupy jarzynowej – Tabela 2.,
- wykaz substancji zanieczyszczających i zagrożeń zdrowotnych w warzywach surowych – Tabela 3.

oraz

przebieg obsługi maszyny/urządzenia znajdującego się na stanowisku egzaminacyjnym.

**Tabela 1. Zapotrzebowanie na warzywa mrożone do produkcji 2000 kilogramów mrożonej zupy jarzynowej**

<b>Surowiec</b>	<b>Jednostka</b>	<b>Ilość</b>
Marchew	kg	
Kalafior	kg	
Brukselka	kg	
Pietruszka	kg	
Ziemniaki	kg	
Cebula	kg	

**Tabela 2. Zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe i zbiorcze do zapakowania 2000 kg mrożonej zupy jarzynowej**

*(sporządź na podstawie informacji zamieszczonych w recepturze)*

<b>Rodzaj opakowania</b>	<b>Jednostka masy</b>	<b>Masa netto produktu w opakowaniu</b>	<b>Liczba opakowań</b>
Torebki polietylenowe			
Pudełka kartonowe			

**Miejsce na obliczenia** (nie podlega ocenie)

**Tabela 3. Wykaz substancji zanieczyszczających i zagrożeń zdrowotnych w warzywach surowych**

Lp.	Substancje zanieczyszczające	Rodzaj zagrożenia zdrowotnego*
1.	Pleśń na warzywach	
2.	Azotany i pestycydy	
3.	Substancje pochodzące z maszyn i urządzeń np.: smary, farby	
4.	Środki myjące i dezynfekujące	
5.	Kamienie, grudki ziemi, szkło	
6.	Opilki metali	
7.	Bakterie chorobotwórcze	
8.	Uszkodzenie warzyw przez gryzonie	
9.	Metale ciężkie np. ołów	
10.	Fragmenty foli polietylenowej, sznurka i papieru	

\*Wpisz rodzaj zagrożenia zdrowotnego z podanych: biologiczne, chemiczne, fizyczne.