



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie arkusza: **SPC.02-01-26.06-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 <i>PESEL</i> zdającego*										Numer stanowiska**		

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość
** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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 oceny <i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>							
Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i materiały pomocnicze do produkcji 4500 kg kapusty kiszonej							
<i>W tabeli 1 zapisane:</i>							
1	w wierszu: Kapusta świeża [kg]: 6750						
2	w wierszu: Sól [kg]: 90						
3	w wierszu: Marchew [kg]: 315						
4	w wierszu: Kultury bakterii mlekowych [kg]: 1,8						
5	w wierszu: Wiaderka z tworzywa sztucznego z pokrywami [szt.]: 1500						
Rezultat 2: Wykaz kolejnych etapów produkcji kapusty kiszonej							
<i>W tabeli 2 zapisane:</i>							
1	oczyszczanie						
2	usuwanie głąbów						
3	szatkowanie lub rozdrabnianie						
4	solenie						
5	napełnianie silosów lub dozowanie						
6	ugniatanie						
7	kiszenie lub fermentacja						
8	magazynowanie						
9	pakowanie						
10	etapy produkcji w poprawnej merytorycznie kolejności						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Wykaz maszyn/urządzeń stosowanych do produkcji kapusty kiszonej						
W tabeli 3 zapisane:						
1	w wierszu: Automatyczny wygławiacz: TAK					
2	w wierszu: Kostkownica: NIE					
3	w wierszu: Szatkownica: TAK					
4	w wierszu: Dozownik wody: NIE					
5	w wierszu: Dozownik soli: TAK					
6	w wierszu: Silos kontenerowy: TAK					
7	w wierszu: Urządzenie do ugniatania kapusty: TAK					
8	w wierszu: Pasteryzator: NIE					
9	w wierszu: Urządzenie dozująco-pakujące: TAK					

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Obsługa maszyny/urządzenia z wykorzystaniem przygotowanych na stanowisku egzaminacyjnym surowców i materiałów pomocniczych

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	nappełnił 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 technologiczne 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 pracy						
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, nie wykorzystane surowce zabezpieczył w miejscu magazynowania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis