

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*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut

SPC.02-01-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z dokumentacji techniczno-technologicznej i wyposażenia stanowiska egzaminacyjnego, wykonaj następujące prace:

- sporządź zapotrzebowanie na surowce i materiały pomocnicze do produkcji 4500 kg kapusty kiszzonej zapakowanej w wiaderka z tworzywa sztucznego z pokrywami, zawierające po 3 kg kapusty kiszzonej – uzupełnij tabelę 1,
- sporządź wykaz kolejnych etapów produkcji kapusty kiszzonej – uzupełnij tabelę 2,
- sporządź wykaz maszyn/urządzeń stosowanych do produkcji kapusty kiszzonej – uzupełnij tabelę 3,
- zapoznaj się z instrukcją obsługi znajdującej się na stanowisku egzaminacyjnym maszyny/urządzenia, a następnie dokonaj jej obsługi, 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, przestrzegając zasad bhp, ppoż., ochrony środowiska oraz segregacji odpadów. Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Surowce do produkcji 100 kg kapusty kiszzonej	
Surowce	Ilość [kg]
Kapusta świeża	150,00
Sól	2,00
Marchew	7,00
Kultury bakterii kwasu mlekowego	0,04

Opis procesu technologicznego produkcji kiszzonej kapusty

Wybielone głowy kapusty pobiera się z zaciemnionego magazynu, oczyszcza ręcznie z zewnętrznych liści i mechanicznie usuwa głąby przy pomocy automatycznego wygławiacza. Oczyszczoną kapustę transportuje się przenośnikiem do szatkownicy w celu jej rozdrobnienia. Krajanka spod szatkownicy odbierana jest przenośnikiem, nad którym znajduje się automatyczne urządzenie do nanoszenia soli. Posoloną krajankę dozuje się do silosów kontenerowych i ubija mechanicznie urządzeniem do ugniatania kapusty. Praca linii nadzorowana jest bezpośrednio z szafy sterującej z panelem dotykowym.

Ubita w zbiornikach kontenerowych krajanka z dodatkiem przypraw i kultur bakterii mlekowych, poddawana jest kiszeniu w zakresie temperatur 18÷20 °C. Po zakończonym procesie fermentacji kapustę magazynuje w temperaturze poniżej 10 °C, a następnie pakuje w opakowania jednostkowe przy pomocy urządzenia dozującego pakującego.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będą podlegać 3 rezultaty:

- zapotrzebowanie na surowce i materiały pomocnicze do produkcji 4500 kg kapusty kiszzonej – tabela 1,
- wykaz kolejnych etapów produkcji kiszzonej kapusty – tabela 2,
- wykaz maszyn/urządzeń stosowanych do produkcji kapusty kiszzonej – tabela 3

oraz

przebieg obsługi maszyny/urządzenia z wykorzystaniem przygotowanych na stanowisku egzaminacyjnym surowców i materiałów.

Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce i materiały pomocnicze do produkcji 4500 kg kapusty kiszonej

Surowce	Ilość [kg]
Kapusta świeża	
Sól morską	
Marchew	
Kultury bakterii mlekowych	
Materiały pomocnicze	Ilość [szt.]
Wiaderka z tworzywa sztucznego z pokrywami	

Miejsce na obliczenia *(nie podlegają ocenie)*

Tabela 2. Wykaz kolejnych etapów produkcji kapusty kiszanej

Etapy produkcji

Tabela 3. Wykaz maszyn/urządzeń stosowanych do produkcji kapusty kiszzonej

Sprzęt, maszyny, urządzenia	Udział maszyny/urządzenia w procesie produkcji [TAK/NIE*]
Automatyczny wygławiacz	
Kostkownica	
Szatkownica	
Dozownik wody	
Dozownik soli	
Silos kontenerowy	
Urządzenie do ugniatania kapusty	
Pasteryzator	
Urządzenie dozująco - pakujące	

**Wpisać TAK, jeżeli maszyna/urządzenie jest stosowana/e do produkcji kapusty kiszzonej lub NIE, jeżeli nie jest stosowana/e do produkcji kapusty kiszzonej*