

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.02-01-26.01-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

** 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, przełącz 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: Zapotrzebowanie na opakowania do produkcji 2,5 ton mrożonych talarków ziemniaczanych**

W tabeli 1 w kolumnie Liczba zapisane:

1	folie z nadrukiem [szt.]: 2500								
2	kartony [szt.]: 125								
3	palety [szt.]: 5								

Rezultat 2: Wykaz maszyn/urządzeń wykorzystywanych na wybranych etapach technologicznych produkcji mrożonych talarków ziemniaczanych z parametrami pracy

W tabeli 2 zapisane:

1	w wierszu: Przygotowanie ziemniaków - obieranie; w kolumnie: Wykorzystywana maszyna/urządzenie: obieraczka parowa								
2	w wierszu: Przygotowanie ziemniaków - obieranie; w kolumnie: Parametry pracy maszyny/urządzenia: ciśnienie pary wodnej 0,6 ÷ 0,9 MPa, czas 5 ÷ 70 sekund								
3	w wierszu: Blanszowanie; w kolumnie: Wykorzystywana maszyna/urządzenie: blanszownik taśmowy								
4	w wierszu: Blanszowanie; w kolumnie: Parametry pracy maszyny/urządzenia: czas 7 ÷ 12 minut, temperatura wody 55 ÷ 60 °C								
5	w wierszu: Osuszanie; w kolumnie: Wykorzystywana maszyna/urządzenie: suszarka tunelowa								
6	w wierszu: Osuszanie; w kolumnie: Parametry pracy maszyny/urządzenia: czas 5 ÷ 10 minut, temperatura powietrza ok. 65 °C, wilgotność powietrza ok. 60 %								
7	w wierszu: Podsmażanie; w kolumnie: Wykorzystywana maszyna/urządzenie: smaźalnik przelotowy								
8	w wierszu: Podsmażanie; w kolumnie: Parametry pracy maszyny/urządzenia: czas 1 ÷ 2 minuty, temperatura oleju 180 °C								
9	w wierszu: Chłodzenie i zamrażanie; w kolumnie: Wykorzystywana maszyna/urządzenie: zamrażarka tunelowa								
10	w wierszu: Chłodzenie i zamrażanie; w kolumnie: Parametry pracy maszyny/urządzenia: czas 10 ÷ 20 minut, temperatura powietrza -30÷ -40 °C								

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Karta pracy smażalnika elektrycznego ciśnieniowego ABC DE 123*W tabeli 3 zapisane:*

1	nazwa maszyny/urządzenia: smażalnik elektryczny ciśnieniowy ABC DE 123						
2	przeznaczenie maszyny/urządzenia: do smażenia produktów mięsnych, ziemniaczanych i warzywnych						
3	charakterystyka techniczna: zapisane przynajmniej 3 parametry charakterystyczne dla pracy smażalnika z wymienionych: wymiary 400x650x1000 mm, pojemność komory smażalniczej 12 l, maksymalna wielkość wsadu 2,5÷3,0 kg, temperatura pracy 150 ÷ 180 °C, napięcie zasilania 400 V, waga 57 kg						
4	warunki bezpiecznej pracy urządzenia: zapisane przynajmniej 2 warunki z wymienionych: temperatura pomieszczenia pracy 15 ÷ 30 °C, dobra wentylacja pomieszczenia pracy, odległość ustawienia smażalnika co najmniej 20 cm od innych urządzeń. ustawienie smażalnika w odległości co najmniej 10 cm do ścian, zamontowany wyłącznik zabezpieczający						
5	zagrożenia dla obsługującego pracownika: zapisane 2 zagrożenia wynikające z niewłaściwej obsługi lub niesprawności smażalnika: porażenie prądem, poparzenie						

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	napełnił 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 wykonywaniem 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