

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2023  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
 Oznaczenie arkusza: **SPC.04-01-23.06-SG**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.04**  
 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


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Rezultat 1: Kotlety grillowe z karkówki***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających*

1	przygotowane 3 porcje zapakowanych kotletów grillowych na tackach/w opakowaniach jednostkowych								
2	każda tacka/opakowanie jednostkowe owinięta szczelnie folią lub opakowanie szczelnie zgrzane								
3	opakowania czyste z zewnątrz								
4	w każdym opakowaniu jednostkowym znajdują się 4 sztuki kotletów								
5	kotlety na tacce/opakowaniu jednostkowym ułożone w taki sposób, że każdy kotlet jest widoczny								
6	kotlety o porównywalnej wielkości								
7	kotlety o porównywalnej grubości								
8	powierzchnia kotletów niepostrzępiona								
9	kotlety nasmarowane marynatą z każdej strony								

**Rezultat 2: Wydajność rozbiorowa karkówki***W Tabeli 1. zapisane:*

1	masa karczku z kością M w [kg] zapisana z dokładnością do jednego miejsca po przecinku								
2	poprawnie obliczony uzysk teoretyczny karczku obrobionego Ut w [kg], wynik zapisany z dokładnością do jednego miejsca po przecinku								
3	uzysk rzeczywisty (masa zważonej obrobionej karkówki) Urz w [kg] zapisana z dokładnością do jednego miejsca po przecinku								
4	wniosek zinterpretowany zgodnie z otrzymanymi danymi								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Rozbiór uzupełniający karkówki**

Zdający:

1	zważył karkówkę z kością						
2	wyciął siedem przepołowionych kręgów szyjnych						
3	wyciął cztery przepołowione przednie kręgi piersiowe z górnymi odcinkami żeber						
4	odciął z górnej części karkówki wąski mięsień ścięgnisty						
5	odciął twarde mięsień od strony pierwszego kręgu szyjnego						
6	oczyścił kości z resztek mięsa						
7	obrobił karczek: odciął tłuszcz zewnętrzny i luźne strzępy mięsa						
8	ułożył oddzielnie w pojemnikach mięsa drobne oraz tłuszcz i kości						
9	niewykorzystane surowce zabezpieczył w lodówce						

**Przebieg 2: Wykonanie kotletów grillowych z karkówki**

Zdający:

1	wymieszał przyprawę z olejem						
2	pokroił karczek na kotlety						
3	posmarował kotlety przygotowaną marynatą						
4	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska						
5	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*