

**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.04-01-23.01-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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Farsz na pieczeń wiejską z łopatki wieprzowej***Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających.*

1	przygotowane 4 porcje farszu na pieczeń wiejską w opakowaniach jednostkowych								
2	każde opakowanie jednostkowe czyste z zewnątrz								
3	waga porcji farszu na pieczeń wynosi ok. 500 g (± 20 g), (egzaminator powinien sprawdzić co najmniej dwa opakowania)								
4	powierzchnia farszu w opakowaniach jednostkowych wyrównana								
5	farsz nie zawiera ścięgien oraz przekrwień widocznych na przekroju								
6	składniki farszu równomiernie rozłożone, dobrze wymieszane								
7	konsystencja farszu jednorodna, kleista								
8	barwa: charakterystyczna dla mięsa mielonego z przyprawami i cebulą								
9	zapach: aromatyczny, charakterystyczny dla mięsa mielonego wieprzowego z przyprawami i cebulą								
10	smak: wyczuwalny smak przypraw i cebuli								

Przebieg 1: Wykrawanie łopatki*Zdający:*

1	dokładnie oddzielił tłuszcz zewnętrzny od łopatki								
2	wykroił kości łopatki, kość ramienną i kość podramienną nie uszkodzając mięśni								
3	usunął ewentualne ścięgna i przekrwienia								
4	oczyścił kości z mięsa								
5	usunięte ścięgna, kości, części krwiste i tłuszcz umieścił w oddzielnym pojemniku								

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wykonanie farszu na pieczeń wiejską

Zdający:

1	rozdrobnił mięso wstępnie przy użyciu noża								
2	przygotował wilk/maszynkę do mielenia mięsa do pracy: sprawdził stan części tnących, złożył wilk/maszynkę do mielenia mięsa i podłączył do źródła zasilania								
3	rozdrobnił mięso w wilku/maszyńce do mielenia mięsa na siatce o średnicy oczek 6+8 mm								
4	odważył mięso mielone przy użyciu wagi								
5	namoczył bułkę czerstwą w wodzie, a następnie odcisnął ją								
6	pokroił w drobną kostkę cebulę								
7	niewykorzystane surowce zabezpieczył w chłodziarce								
8	obsługiwał wagę zgodnie z instrukcją, tarował wagę przed ważeniem								
9	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis