

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2024  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
 Oznaczenie arkusza: **SPC.04-01-24.06-SG**  
 Symbol 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: Kielbaski mazurskie parzone***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających*

1	wyrób gotowy: cztery zwoje kielbasek mazurskich								
2	osłonki równomiernie napełnione farszem								
3	kielbaski uformowane po 6 sztuk w zwoju								
4	kielbaski mają długość 12÷14 cm ( <i>Egzaminator sprawdza długość minimum dwóch sztuk kielbasek w zwoju</i> )								
5	kielbaski w osłonkach, odkręcane								
6	kielbaski związane na końcach sznurkiem masarskim								
7	osłonki nieuszkodzone po parzeniu, bez wycieku								
8	po parzeniu na przekroju kielbaski nie są surowe								
9	konsystencja farszu jednorodna, składniki równomiernie wymieszane								
10	zapach wyrobu charakterystyczny dla kielbasy parzonej z mięsa wieprzowego i wołowego peklowanego z przyprawami								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Przygotowanie farszu na kielbaski mazurskie parzone**

Zdający:

1	odważył 1,25 kg podgardla wieprzowego bez skóry ( <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i> )						
2	odmierzył 0,85 l zimnej wody ( <i>Egzaminator sprawdza poprawność odmierzenia</i> )						
3	dobrał siatkę 3 mm do rozdrabniania mięsa						
4	rozdrobnił mięsa i tłuszcz w wilku						
5	zmielił wołowinę kl.II / kl. I dwukrotnie						
6	wymieszał wołowinę z zimną wodą i przyprawami						
7	do wymieszanej wołowiny dodał wieprzowinę i podgardle						

**Przebieg 2: Sporządzanie kielbasek mazurskich parzonych**

Zdający:

1	kontrolował temperaturę wody przy użyciu termometru						
2	używał urządzeń zgodnie z instrukcją obsługi i przepisami bhp						
3	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
4	niewykorzystane surowce zabezpieczył w chłodziarce						
5	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania						
6	postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*