



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.04-01-25.06-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 <i>PESEL</i> 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

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Burgery drobiowe

Oceny należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających

1	wyrób gotowy: 5 opakowań jednostkowych z burgerami drobiowymi						
2	opakowania z burgerami są czyste i szczelnie zamknięte						
3	każda tacka zawiera 2 sztuki burgerów drobiowych						
4	na każdej tacce burgery leżą obok siebie						
5	burgery są porównywalnej wielkości						
6	kształt burgerów kulisty, lekko spłaszczony						
7	burgery obtoczone równomiernie z każdej strony panierką panko – <i>Egzaminator sprawdza po otwarciu opakowania</i>						
8	składniki na przekroju burgerów równomiernie rozłożone i wymieszane– <i>Egzaminator sprawdza po otwarciu opakowania</i>						
9	zapach burgerów charakterystyczny dla użytych przypraw - <i>Egzaminator sprawdza po otwarciu opakowania</i>						
10	smak burgerów: wyczuwalny smak soli, czosnku						

Przebieg 1: Przygotowanie masy mięsnej

Zdający:

1	odważył 500 gram fileta drobiowego - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
2	rozdrobnił filet drobiowy w kostkę o wymiarach około 1x1x1 cm						
3	pokroił wstępnie udziec drobiowy						
4	przygotował wilk/maszynkę do mielenia mięsa do pracy: sprawdził stan części tnących, złożył wilk/maszynkę do mielenia mięsa i podłączył do źródła zasilania						
5	rozdrobnił udziec drobiowy na siatce o oczkach 3 mm						
6	dodał przyprawy do masy mięsnej						
7	obsługiwał wagę zgodnie z instrukcją i zasadami bhp						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wykonanie burgerów drobiowych

Zdający:

1	przygotował tacę, wykładając ją pergaminem						
2	umieścił przygotowane burgery w lodówce na około 10 minut						
3	wybił jaja, sprawdzając ich świeżość						
4	roztrzepał jaja przy użyciu widelca/różgi						
5	dodał do roztrzepanych jaj musztardę i wymieszał						
6	obtoczył burgery w masie jajowo-musztardowej						
7	obtoczył burgery w panierce panko						
8	zabezpieczył w chłodziarce niewykorzystane surowce						
9	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych, postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska						
10	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis

