



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.04-01-26.06-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
** 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, 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: Batony pasztetowej

Oceny należy dokonać po zakończeniu pracy przez zdających

1	Masa batonów pasztetowej wynosi nie mniej niż 2,7 kg - <i>Egzaminator odważa wszystkie batony</i>						
2	Batony w jelitach o długości ok. 35 cm +/- 2 cm - <i>Egzaminator mierzy co najmniej dwa batony</i>						
3	Końce batonów pasztetowej związane przędzą						
4	O słonki luźno napełnione farszem						
5	O słonki są czyste, niezabrudzone						
6	Batony pasztetowej nie są popękane						
7	Barwa powierzchni batonu jasnokremowa z szarym odcieniem						
8	Barwa na przekroju batonu szara, szarokremowa						
9	Składniki farszu na przekroju batonu równomiernie wymieszane - <i>Egzaminator sprawdza po przekrojeniu minimum dwóch batonów</i>						
10	Zapach charakterystyczny dla pasztetowej						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu						
<i>Egzaminator ocenia wypełnienie tabeli zgodnie ze stanem faktycznym stwierdzonym po przekrojeniu minimum dwóch batonów</i>						
<i>W tabeli 1 zapisane:</i>						
1	Barwa: opisana zgodnie ze stanem faktycznym					
2	Zapach: opisany zgodnie ze stanem faktycznym					
3	Smak: opisany zgodnie ze stanem faktycznym					
4	Konsystencja: opisana zgodnie ze stanem faktycznym					
5	Wniosek końcowy: Otrzymany farsz spełnia wymagania: wpisany X Dopuszcza się wpisany X i ocenę niezgodną z wymaganiami, jeżeli wynika ona z niewłaściwie przeprowadzonego procesu przygotowania farszu i zapisów w tabeli 1.					
Przebieg 1: Przygotowanie farszu						
<i>Zdający:</i>						
1	oczyścił wątrobę z błon, usunął żyły i pociął na paski					
2	sparzył wątrobę w garnku przez podgrzewanie w gorącej wodzie					
3	odważył 0,15 kg słoniny - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>					
4	pokroił słoninę na blacie stołu roboczego lub na desce w kostkę o wymiarach ok. 5÷6 mm					
5	sparzył słoninę w gorącej wodzie					
6	ostudził wątrobę w zimnej wodzie					
7	ostudził słoninę rozkładając ją na tacy					
8	rozdrobniał wątrobę, wieprzowinę i tłuszcz drobny surowy na wilku co najmniej dwa razy					
9	skutrował rozdrobnione składniki, dodał podczas kutrowania sól, przyprawy i cebulę					
10	dodał słoninę do wykutrowanej masy i całość wymieszał					

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Sporządzania pasztetowej

Zdający:

1	nappełnił osłonki farszem formując batony						
2	korzystał z termometru podczas wykonywania zadania						
3	używał urządzeń i sprzętu zgodnie z instrukcją obsługi i przepisami bhp						
4	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i po obróbce surowców pochodzenia zwierzęcego						
5	niewykorzystane surowce zabezpieczył w chłodziarce						
6	uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania						
7	postępował zgodnie z zasadami bhp, ppoż. i ochrony środowiska - wysegregował do pojemnika z odpadami zmieszanymi błony, żyły z wątroby, resztki usunięte podczas czyszczenia i mycia maszyn rozdrabniających						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis