

EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2022 ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie arkusza: **SPC.02-01-22.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.02**
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, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie 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: Zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe i zbiorcze do produkcji soku pomidorowego zgodnie z zamówieniem

W Tabeli 1 zapisane:

1	Butelki 250 ml: 2000 [sztuk]						
2	Butelki 500 ml: 1000 [sztuk]						
3	Butelki 100 ml: 300 [sztuk]						
4	Kartoniki 3000 ml: 400 [sztuk]						
5	Kartony na 20 butelek: 100 [sztuk]						
6	Paletki na 10 butelek: 100 [sztuk]						
7	Skrzynki na 10 butelek: 30 [sztuk]						
8	Pudełka na 10 kartoników: 40 [sztuk]						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji soku pomidorowego

W Tabeli 2 zapisane Tak lub Nie:

1	Myjka szczotkowa: nie						
2	Płuczka wodno-powietrzna: tak						
3	Kalibrownica: nie						
4	Agregat rozdrabniający: tak						
5	Podgrzewacz: tak						
6	Przecieraczka: nie						
7	Sterylizator przepływowy: tak						
8	Ekstraktora śrubowy – prasa ślimakowa: tak						
9	Homogenizator: tak						
10	Odpowietrzacz: tak						

Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji soku pomidorowego w opakowaniach szklanych

W schemacie zapisano odpowiednio:

1	3. rozdrabnianie na miazgę/rozdrabnianie						
2	5. ekstrakcja (wydobycie)						
3	7. homogenizacja soku/homogenizacja						
4	10. rozlewanie do butelek i kapslowanie						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Obsługa maszyny/urządzenia znajdującego się na stanowisku egzaminacyjnym

Zdający:

1	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia sprawdził jej czystość, kompletność i prawidłowość złożenia, zapoznał się z instrukcją obsługi						
2	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia podłączył ją do wymaganej instalacji np. elektrycznej, wodnej, innej						
3	napełnił urządzenie/maszynę surowcem/półproduktem zgodnie z zasadami bhp, GHP i GMP						
4	samodzielnie uruchomił maszynę/urządzenie przestrzegając zasad bhp i instrukcji obsługi						
5	kontrolował parametry pracy maszyny/urządzenia (np. prędkość obrotów, czas pracy), poprzez obserwację lub pomiary dodatkowym sprzętem kontrolno-pomiarowym bądź stanowiącym wyposażenie maszyny/urządzenia (np. termometr, manometr)						
6	wyłączył maszynę/urządzenie po wykonaniu czynności technologicznych, zgodnie z instrukcją obsługi						
7	wykonywał czynności w ubraniu roboczym zgodnym z wymogami higienicznymi: bluza, spodnie (fartuch), nakrycie głowy; umył ręce przed wykonaniem czynności technologicznych						
8	zachował czystość na stanowisku pracy w czasie obsługi: nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko						
9	samodzielnie rozłożył maszynę/urządzenie i umył/oczyścił ją zgodnie z instrukcją obsługi						
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, używany sprzęt odłożył na miejsce magazynowania, niewykorzystane surowce zabezpieczył w miejscu magazynowania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis