

# INFORMATOR O EGZAMINIE ZAWODOWYM

PRZETWÓRCA MIĘSA  
751108

## *Część szczegółowa*

Kształcenie wg podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego z 2019 r.

Aktualizacja – 25 sierpnia 2022 r.

 **CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

WARSZAWA 2022

Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie  
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Łodzi



UKŁAD GRAFICZNY © CKE 2022

## Spis treści

1. Wstęp.....	4
2. Informacje o zawodzie.....	5
2.1 Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie.....	5
2.2 Zadania zawodowe.....	5
2.3 Możliwości kształcenia w zawodzie.....	5
3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań.....	6
<i>Kwalifikacja SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.....</i>	6
3.1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu.....	6
3.1.1 SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy.....	6
3.1.2 SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego.....	7
3.1.3 SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa.....	10
3.1.4 SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji.....	11
3.1.5 SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych.....	13
3.1.6 SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji...	15
3.1.7 SPC.04.7. Język obcy zawodowy.....	16
3.1.8 SPC.04.8. Kompetencje personalne i społeczne.....	17
3.2. Przykład zadania do części praktycznej egzaminu.....	18

## 1. WSTĘP

Część szczegółowa informatora o egzaminie zawodowym składa się ze Wstępu (1.) i dwóch rozdziałów (2. i 3.):

- 2. INFORMACJA O ZAWODZIE, rozdział zawiera informacje o kwalifikacjach wyodrębnionych w zawodzie, zadania zawodowe i możliwości kształcenia w zawodzie wynikające z podstawy programowej dla zawodu
- 3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ, rozdział zawiera przykładowe zadania do części pisemnej i części praktycznej egzaminu.

Przykładowe zadania zamieszczone w części szczegółowej informatora nie wyczerpują wszystkich możliwych zadań, które mogą wystąpić w arkuszach egzaminacyjnych. Informator nie może też być główną wskazówką do planowania procesu kształcenia w zawodzie, gdyż kształcenie powinno odbywać się zgodnie z programami nauczania opracowanymi według obowiązującej podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Egzamin zawodowy składa się z dwóch części: pisemnej i praktycznej.

Część pisemna egzaminu, która jest przeprowadzana na sali egzaminacyjnej z wykorzystaniem elektronicznego systemu przeprowadzania egzaminu zawodowego, trwa 60 minut i jest w formie testu pisemnego składającego się z 40 zadań zamkniętych. Każde zadanie zawiera cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna jest poprawna. Za poprawne rozwiązanie zadań w części pisemnej można uzyskać maksymalnie 40 punktów.

Część praktyczna egzaminu polega na wykonaniu przez zdającego na stanowisku egzaminacyjnym zadania praktycznego, którego rezultatem może być wyrób, usługa lub dokumentacja. Ocena wykonania zadania jest przeprowadzana zgodnie z zasadami oceniania ustalonymi przez Centralną Komisję Egzaminacyjną.

Więcej ogólnych informacji o egzaminie zawodowym znajduje się w części ogólnej informatora, dostępnej na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (<https://cke.gov.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-zawodowy-formula-2019/informatory-wyposazenie-osrodkow/informatory>).

Wszystkie akty prawne, w tym podstawa programowa, są dostępne na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej ([www.cke.gov.pl](http://www.cke.gov.pl)) oraz na stronach internetowych okręgowych komisji egzaminacyjnych.

## 2. INFORMACJE O ZAWODZIE

### 1. Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie

W zawodzie **Przetwórcza mięsa** wyodrębniono jedną kwalifikację:

Symbol kwalifikacji-	Nazwa kwalifikacji
SPC.04.	Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

### 2. Zadania zawodowe

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie przetwórcza mięsa powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych:

- 1) rozbioru i wykrawania mięsa;
- 2) magazynowania i przygotowywania mięsa do dystrybucji;
- 3) wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 4) magazynowania i przygotowywania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.

### 3. Możliwości kształcenia w zawodzie

Od roku szkolnego 2019/2020 kształcenie w zawodzie **przetwórcza mięsa** jest realizowane w trzyletniej branżowej szkole I stopnia (BSI). Możliwe jest prowadzenie kształcenia na kwalifikacyjnych kursach zawodowych lub na kursach umiejętności zawodowych.

### 3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ

Wymagania egzaminacyjne to sprawdzane na egzaminie zawodowym efekty kształcenia i kryteria ich weryfikacji zapisane w jednostkach efektów kształcenia dla danej kwalifikacji w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego (<https://cke.gov.pl/akty-prawne>).

#### Kwalifikacja SPC 04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

##### 3.1 Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu

##### 3.1.1 SPC.04.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych	2) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych
<b>Przykładowe zadanie 1.</b>	
Do gaszenia pożarów urządzeń pod napięciem, należy zastosować gaśnicę	
A. z oznaczeniem A. B. z oznaczeniem B. C. z oznaczeniem D. D. z oznaczeniem E.	
Prawidłowa odpowiedź: D.	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych	2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów mięsnych
<b>Przykładowe zadanie 2.</b>	
Pracownik zatrudniony w dziale konfekcjonowania wędlin ma obowiązek noszenia	
A. okularów ochronnych i nakrycia głowy. B. rękawiczek lateksowych i maseczki na usta. C. kasku chroniącego głowę i ochronników słuchu. D. ocieplanych, wodoodpornych, antypoślizgowych butów.	
Prawidłowa odpowiedź: B.	

### 3.1.2 SPC.04.2 Podstawy przemysłu spożywczego

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>					
<b>SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego</b>					
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>				
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):				
2) określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych	3) oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych				
<b>Przykładowe zadanie 3.</b>					
Wartość energetyczna 100 g szynki wieprzowej surowej o zawartości 17 % białka, 10 % tłuszczu i 4 % węglowodanów, na podstawie zamieszczonych danych w tabeli, wynosi					
A. 418 kJ	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Wartość energetyczna składników odżywczych</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 g białka = 17 kJ</td> </tr> <tr> <td>1 g tłuszczu = 37 kJ</td> </tr> <tr> <td>1 g węglowodanów = 17 kJ</td> </tr> </tbody> </table>	Wartość energetyczna składników odżywczych	1 g białka = 17 kJ	1 g tłuszczu = 37 kJ	1 g węglowodanów = 17 kJ
Wartość energetyczna składników odżywczych					
1 g białka = 17 kJ					
1 g tłuszczu = 37 kJ					
1 g węglowodanów = 17 kJ					
B. 727 kJ					
C. 869 kJ					
D. 1 045 kJ					
Prawidłowa odpowiedź: B.					

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) określa metody oceny organoleptycznej żywności	3) wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności
<b>Przykładowe zadanie 4.</b>	
Warunkiem prawidłowego przebiegu oceny zapachu żywności jest przeprowadzenie badania organoleptycznego w pomieszczeniu o małym ruchu powietrza, z wyłączoną wentylacją mechaniczną oraz	
A. o pastelowych ścianach, meblach i naczyniach.	
B. ze sprawnie działającą instalacją wodno-kanalizacyjną.	
C. o odpowiednim oświetleniu, najlepiej światło zbliżone do dziennego.	
D. wolnym od intensywnych zapachów pochodzących np. z wędzonek, przypraw, ryb.	
Prawidłowa odpowiedź: D.	

*Jednostka efektów kształcenia:*

**SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego**

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych	2) opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym

**Przykładowe zadanie 5.**

Utrwalenie barwy mięsa, nadanie odpowiedniego smaku i zapachu oraz pożądanej tekstury zachodzi podczas

- A. peklowania.
- B. chłodzenia.
- C. mrożenia.
- D. solenia.

Prawidłowa odpowiedź: A.

*Jednostka efektów kształcenia:*

**SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego**

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
7) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego	2) rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną

**Przykładowe zadanie 6.**



Kolor instalacji technicznej stosowanej w zakładach przetwórstwa spożywczego przedstawionej w filmie wskazuje na instalację

- A. wodną.
- B. gazową.
- C. parową.
- D. powietrzną.

Prawidłowa odpowiedź: B.



*Jednostka efektów kształcenia:*

**SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego**

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
9) charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	1) rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne

**Przykładowe zadanie 7.**

Substancje, takie jak pestycydy, nawozy, leki, środki czystości, enzymy, konserwanty, metale, które wprowadzone do organizmu człowieka mogą powodować: stany zatrucia, alergie, choroby, brak wrażliwości na leki, obniżenie odporności, nowotwory stanowią zagrożenia

- A. fizyczne.
- B. chemiczne.
- C. biologiczne.
- D. mikrobiologiczne.

Prawidłowa odpowiedź: B.

*Jednostka efektów kształcenia:*

**SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego**

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
10) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych	3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej

**Przykładowe zadanie 8.**

Która norma oznaczona jest symbolem EN?

- A. Polska Norma.
- B. Branżowa Norma.
- C. Norma Europejska.
- D. Zakładowa Norma.

Prawidłowa odpowiedź: C.

### 3.1.3 SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu	3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze
<p><b>Przykładowe zadanie 9.</b></p> <p>Aby oddzielić golonkę tylną podczas rozbioru półtuszy wieprzowej, należy wykonać kolejno, następujące cięcia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. z góry – od szynki, z dołu – od nogi tylnej powyżej stawu skokowo-goleniowego, tak aby guz kości piętowej pozostał przy nodze.</li> <li>B. z dołu – od nogi tylnej poniżej stawu skokowo-goleniowego, łącznie z guzem kości piętowej, z góry – od szynki.</li> <li>C. z góry – od szynki, z przodu – od pachwiny, z dołu – od nogi tylnej powyżej stawu skokowo-goleniowego.</li> <li>D. z przodu – od boczku, z góry – od szynki, z dołu – od nogi tylnej łącznie z guzem kości piętowej.</li> </ul> <p>Prawidłowa odpowiedź: A.</p>	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych
<p><b>Przykładowe zadanie 10.</b></p> <p>Które urządzenie jest niezbędne do naznaczania linii cięć i przecinania kości w zmechanizowanej linii rozbioru półtuszy wieprzowych?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Nóż- ośnik.</li> <li>B. Piła taśmowa.</li> <li>C. Piła tarczowa.</li> <li>D. Nóż mechaniczny.</li> </ul> <p>Prawidłowa odpowiedź: C.</p>	

*Jednostka efektów kształcenia:*  
**SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa**

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych	3) oblicza wydajność rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych

**Przykładowe zadanie 11.**

Z wykrawania 450 kg schabu uzyskano 239,4 kg polędwicy. Wskaźnik uzysku polędwicy wynosił

A. 58,5%  
 B. 55,5%  
 C. 53,2%  
 D. 50,0%

Prawidłowa odpowiedź: C.

### 3.1.4 SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji

*Jednostka efektów kształcenia:*  
**SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji**

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych	1) wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych

**Przykładowe zadanie 12.**

Lp.	Nazwa produktu	Temperatura [° C]	Okres przechowywania [miesiąc]
1.	Tuszki drobiu i elementy tuszek w osłonkach termokurczliwych	-22,1 ± -30° C	14
		-18,1 ± -22° C	12
		-14,0 ± -18° C	5
2.	Tuszek drobiu w woreczkach PE zamkniętych	22,1 ± -30° C	8
		-18,1 ± -22° C	6
		-14,0 ± -18° C	3
3.	Elementy drobiowe w woreczkach PE zamkniętych	-22,1 ± -30° C	7
		-18,1 ± -22° C	4
		-14,0 ± -18° C	2
4.	Tuszki drobiowe bez osłonek	-22,1 ± -30° C	5
		-18,1 ± -22° C	3
		-14,0 ± -18° C	2

Tuszki drobiowe bez opakowania można przechowywać, zgodnie z informacjami przedstawionymi w tabeli, w temperaturze -22,1 ± -30,0°C przez okres

A. 12 miesięcy.  
 B. 8 miesięcy.  
 C. 7 miesięcy.  
 D. 5 miesięcy.

Prawidłowa odpowiedź: D.

*Jednostka efektów kształcenia:*

**SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji**

*Efekt kształcenia*

*Kryterium weryfikacji*

Uczeń (zdający):

Uczeń (zdający):

2) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych

5) kontroluje wskaźniki wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych

**Przykładowe zadanie 13.**

Które dane przedstawione w tabeli są charakterystyczne dla tunelu kriogenicznego do mrożenia mięsa?

Ogólne dane tunelu kriogenicznego do mrożenia mięsa			
	Czynnik zamrażalniczy	Temperatura mrożenia	Czas zamrażania
A.	suchy CO <sub>2</sub>	- 90°C	15 – 25 s.
B.	suchy CO <sub>2</sub>	- 70°C	1 – 5 min.
C.	ciekły N <sub>2</sub>	- 40°C	6 – 25 min.
D.	ciekły N <sub>2</sub>	- 10°C	3 – 4 godz.

Prawidłowa odpowiedź: C.

*Jednostka efektów kształcenia:*

**SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji**

*Efekt kształcenia*

*Kryterium weryfikacji*

Uczeń (zdający):

Uczeń (zdający):

4) stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa

4) ocenia organoleptycznie jakość mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego

**Przykładowe zadanie 14.**

Podczas przeprowadzania oceny organoleptycznej mięsa zaobserwowano wyciek soku, luźną konsystencję i matowoszarą barwę. Są to cechy charakterystyczne dla mięsa

- A. wędzonego.
- B. peklowanego.
- C. rozmrożonego.
- D. wychłodzonego.

Prawidłowa odpowiedź: C.

*Jednostka efektów kształcenia:*

**SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji**

*Efekt kształcenia*

*Kryterium weryfikacji*

Uczeń (zdający):

Uczeń (zdający):

5) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji

2) konfekcjonuje mięso przeznaczone do dystrybucji

**Przykładowe zadanie 15.**

Do konfekcjonowania mięsa i przetworów mięsnych można zastosować:

- A. wilk, kuter, młynek koloidalny.
- B. masownicę, kostkownicę, krajarkę szybko tnącą.
- C. krajalnicę, plasterkownicę, maszynę pakującą próżniowo.
- D. mieszarkę, nadziewarkę, komorę parzelniczo-wędzarniczą.

Prawidłowa odpowiedź: C.

### 3.1.5 SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) stosuje normy obowiązujące w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	1) klasyfikuje przetwory mięsne i tłuszczowe
<b>Przykładowe zadanie 16.</b>	
<p>Konserwą specjalną należącą do grupy chopped meat (mięso siekane) jest</p> <p>A. smalec ze skwarkami.          B. szynka konserwowa.          C. słonina wędzona.          D. gulasz angielski.</p> <p>Prawidłowa odpowiedź: D.</p>	
<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	1) wymienia surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
<b>Przykładowe zadanie 17.</b>	
<p>Które surowce i materiały pomocnicze należy zastosować do produkcji salcesonu włoskiego?</p> <p>A. Maski i mięso z głów wieprzowych, mięso z głów wołowych, skórki wieprzowe, rosół, przyprawy, żołądki/pęcherze wieprzowe lub osłonki sztuczne, przędza.          B. Maski i mięso z głów wieprzowe, tłuszcz drobny, płuca, wymiona, flaki wołowe, skórki wieprzowe, krew spożywcza, kasza, przyprawy, osłonki, przędza.          C. Karkówka wędzona bez kości, solanka, przyprawy, osłonki (kątnice bydłce, pęcherze), osłonki białkowe, przędza lub szpagat.          D. Mięso wieprzowe kl.1, mięso wieprzowe kl.2, mięso wieprzowe kl.3, skórki solone, przyprawy, puszki litografowane lub bez litografii.</p> <p>Prawidłowa odpowiedź: A.</p>	

*Jednostka efektów kształcenia:*  
**SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych**

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) użytkuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmazeryjnych i tłuszczów topionych

**Przykładowe zadanie 18.**

Aby uzyskać kształt owalny lub prostokątny blokowej szynki konserwowej, należy zastosować

- prasy sprężynowe.
- klipsownice ręczne.
- nadziewarki tłokowe.
- zamykarki automatyczne.

Prawidłowa odpowiedź: A.

*Jednostka efektów kształcenia:*  
**SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych**

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas	4) dobiera składniki mieszanek peklujących

**Przykładowe zadanie 19.**

Ile kg składników należy odważyć, aby otrzymać 300 kg peklosoli o składzie przedstawionym w tabeli?

	<b>Sól kuchenna [kg]</b>	<b>Nitryt [kg]</b>
A.	297,75	0,75
B.	297,90	1,20
C.	298,35	1,65
D.	298,65	1,95

<b>Skład peklosoli [%]</b>	
Sól kuchenna	99,4 – 99,5
Nitryt	0,5 – 0,6

Prawidłowa odpowiedź: C.

*Jednostka efektów kształcenia:*  
**SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych**

<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
5) produkuje wędliny podrobowe	2) dobiera surowce, substancje dodatkowe i pomocnicze stosowane do produkcji wędlin podrobowych

**Przykładowe zadanie 20.**

Do produkcji kieszki pasztetowej jako materiał pomocniczy, należy zastosować

- tłuszcz drobny.
- zestaw przypraw.
- wątrobę wieprzową.
- przędzę wędliniarską.

Prawidłowa odpowiedź: D.

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
8) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	1) rozlicza zużycie surowców w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
<p><b>Przykładowe zadanie 21.</b></p> <p>Ile należy przygotować surowców mięsnych do produkcji 1000 kg baleronu wieprzowego gotowanego wiedząc, że wydajność gotowego wyrobu wynosi 125 %?</p> <p>A. 600 kg B. 800 kg C. 1000 kg D. 1200 kg</p> <p>Prawidłowa odpowiedź: B.</p>	

### 3.1.6 SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych	3) ustala przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych
<p><b>Przykładowe zadanie 22.</b></p> <p>Suchość i niespoistość wędzonek parzonych spowodowana jest</p> <p>A. użyciem starej peklosoli. B. niedostateczną higieną sprzętu. C. zbyt małym nastrzykiem solanki peklującej. D. użyciem surowca zakażonego mikrobiologicznie.</p> <p>Prawidłowa odpowiedź: C.</p>	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji	1) dobiera urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garnażeryjnych i tłuszczów topionych
<p><b>Przykładowe zadanie 23.</b></p> <p>Do cięcia wędzonek, kielbas, produktów blokowych na plastry, należy zastosować</p> <p>A. krajalnice. B. zgrzewarki. C. pakowaczki. D. plasterkownice.</p> <p>Prawidłowa odpowiedź: D.</p>	

### 3.1.7. SPC.04.7. Język obcy zawodowy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.04.7. Język obcy zawodowy</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych
<p><b>Przykładowe zadanie 24.</b></p> <p>Aby utrwalić produkt za pomocą niskich temperatur, należy zastosować</p> <p>A. salting. B. drying. C. freezing. D. scalding.</p> <p>Prawidłowa odpowiedź: C.</p>	



<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.04.7. Język obcy zawodowy</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych
<b>Przykładowe zadanie 25.</b>	
Loin is a cut of Schab to kawałek	
A. chicken. B. duck. C. beef. D. pork.	
Prawidłowa odpowiedź: D.	

### 3.1.8 SPC.04. 8. Kompetencje personalne i społeczne

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.04.8. Kompetencje personalne i społeczne</b>	
<i>Efekt kształcenia</i>	<i>Kryterium weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	2) określa przyczyny sytuacji stresujących
<b>Przykładowe zadanie 26.</b>	
Które czynniki zwiększają ryzyko stresu zawodowego?	
A. Monotonne zadania, praca pod presją czasu, restrykcyjne przestrzeganie godzin pracy, brak możliwości awansu, zła komunikacja w firmie. B. Higieniczny tryb życia, dobry kontakt z pracodawcom i pracownikami, zaufanie, możliwość awansu, jasno określona rola i sprecyzowane obowiązki w firmie. C. Zdrowy styl życia, uprzejmy, udzielający wsparcia przełożony, dobre układy z pracownikami, własne hobby i poczucie własnej wartości, istniejąca równowaga między pracą a życiem prywatnym. D. Aktywność sportowa, życzliwość i otwartość w relacjach z innymi pracownikami, poczucie własnej wartości, elastyczny czas pracy, bezpieczeństwa zatrudnienia.	
Prawidłowa odpowiedź: A.	

## 3.2 Przykład zadania do części praktycznej egzaminu

### 1. Część praktyczna egzaminu

**Część praktyczna egzaminu z kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych** jest przeprowadzana według modelu **W** i trwa **150 minut**.

#### Przykład zadania do części praktycznej egzaminu

Wykonaj farsz z mielonej karkówki na pieczeń wieprzową zgodnie z zamieszczoną recepturą i opisem wykonania. Karkówkę uzyskasz w wyniku rozbioru przedniej części półtuszy wieprzowej. Półtusza, pozostałe surowce i przyprawy oraz urządzenia i sprzęt niezbędne do wykonania zadania są zgromadzone na stanowisku egzaminacyjnym.

Korzystając z receptury, wykonaj obliczenia ilości surowców potrzebnych do wyprodukowania 200 kg pieczeni wieprzowej z mielonej karkówki i wyniki zapisz w Tabeli 1. **Zapotrzebowanie na surowce do produkcji 200 kilogramów pieczeni wieprzowej**, zamieszczonej w części arkusza pt.: „Dokumentacja do produkcji”

**Receptura na 5,0 kg pieczeni wieprzowej**

Surowce i dodatki	Ilość [kg]
Mięso z karkówki	4,4
Sól	0,05
Pieprz	0,02
Majeranek	0,06
Czosnek	0,07
Kasza manna	0,10
Woda	0,30 (0,3 l)

#### Opis wykonania:

1. Wykonaj rozbiór na elementy zasadnicze przedniej części półtuszy wieprzowej bez głowy, poprzez oddzielenie części żeber, karkówki, podgardla, łopatki z golonką. Uzyskane elementy schowaj w chłodni, z wyjątkiem karkówki.
2. Wykonaj wykrawanie karkówki i dokonaj obróbki mięśni, tzn. usuń tkankę łączną i tłuszczową. W wyniku tych prac otrzymasz następujące elementy: karczek, mięsa drobne (klasa II, III, IV), tłuszcz drobny i kości. Otrzymane elementy ulóż w pojemnikach.
3. Mięso z karkówki rozdrobnij na wilku stosując siatkę o oczkach 5 milimetrów.
4. Do zmielonego mięsa dodaj przygotowane i odważone przyprawy oraz kaszę mannę i wodę.
5. Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki. Czas mieszania powinien wynosić ok. 10 minut. Otrzymany farsz powinien być jednorodny i kleisty z wyczuwalnym posmakiem przypraw.
6. Napełnij przygotowanym farszem cztery foremki aluminiowe po 0,3 kg każda i wyrównaj powierzchnię farszu w foremkach.
7. Niewykorzystane surowce mięsne odpowiednio zabezpiecz.

Podczas wykonywania prac sprzęt, narzędzia i urządzenia używaj zgodnie z ich przeznaczeniem. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Pamiętaj o stosowaniu zasad higieny obowiązujących w produkcji wyrobów spożywczych.

Przygotowane foremki z farszem na pieczeń wieprzową i arkusz egzaminacyjny pozostaw na swoim stanowisku egzaminacyjnym.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

#### Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- farsz na pieczeń wieprzową z mielonej karkówki w foremkach aluminiowych po 0,3 kg,
- zapotrzebowanie na surowce do produkcji 200 kg pieczeni wieprzowej oraz
- przebieg wykonania zadania z uwzględnieniem stosowania zasad GHP/GMP, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

## Dokumentacja do produkcji

**Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce do produkcji 200 kilogramów pieczeni wieprzowej**

Surowce i dodatki	Ilość [kg]
Mięso z karkówki	
Sól	
Pieprz	
Majeranek	
Czosnek	
Kasza manna	
Woda	

Miejsce na obliczenia (obliczenia nie są oceniane)

**Efekty kształcenia sprawdzane przykładowym zadaniem praktycznym wraz z kryteriami weryfikacji:**

### SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych	1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych  3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
7) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych	3) dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów mięsnych 4) zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów mięsnych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych	2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów mięsnych 3) wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów mięsnych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej

### SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu	1) rozróżnia elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu 3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 5) sporządza plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusz i ćwierćtuszy na części zasadnicze	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 3) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 5) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 7) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> <b>SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs	1) prowadzi rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze 3) wykrawa mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu 4) wykonuje czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu

## SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
1) stosuje normy obowiązujące w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	5) korzysta z instrukcji technologicznych z zakresu produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	2) stosuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
3) użytkuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	2) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 3) wykorzystuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 4) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn i urządzeń stosowanych podczas produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 5) używa aparatury kontrolno-pomiarowej podczas procesu produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) wykonuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane	3) wykonuje czynności związane z wykonaniem wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych, np. przeprowadza obróbkę wstępną i cieplną surowców do produkcji wyrobów blokowych drobno rozdrobnionych, średnio rozdrobnionych, grubo rozdrobnionych, podrobowych, studzienin, rolad 4) ocenia organoleptycznie i porównuje z dokumentacją technologiczną jakość wyprodukowanych wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
8) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	1) rozlicza zużycie surowców w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych

#### **SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji**

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji	4) konfekcjonuje wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze topione

#### **SPC.04.8. Kompetencje personalne i społeczne**

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.8. Kompetencje personalne i społeczne</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
2) planuje wykonanie zadania	3) realizuje zadania zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania 4) weryfikuje planowane działania

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i>	
<b>SPC.04.8. Kompetencje personalne i społeczne</b>	
<i>Efekty kształcenia</i>	<i>Kryteria weryfikacji</i>
Uczeń (zdający):	Uczeń (zdający):
6) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	1) stosuje komunikację werbalną i niewerbalną 2) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji **SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych mogą dotyczyć, np.:**

- wykonywania czynności związanych z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych,
- obsługiwanie urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalni,
- wykonywania czynności związanych z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji,
- obliczania zużycia surowców oraz określania wydajności produkcji mięsa,
- wykonywania czynności związanych z produkcją wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, przetworów tłuszczowych oraz oceniania ich jakości,
- dobierania opakowań i obsługiwanie urządzeń do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- prowadzenia dokumentacji dotyczącej magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych.