

INFORMATOR O EGZAMINIE ZAWODOWYM

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI
314403

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.03. Produkcja wyrobów piekarskich.....</i> | 6 |
| 3.1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu..... | 6 |
| 3.1.1 SPC.03.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy..... | 6 |
| 3.1.2 SPC.03.2. Podstawy przemysłu spożywczego..... | 6 |
| 3.1.3 SPC.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.... | 7 |
| 3.1.4 SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie..... | 8 |
| 3.1.5 SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta..... | 10 |
| 3.1.6 SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek..... | 11 |
| 3.1.7 SPC.03.7. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji..... | 13 |
| 3.1.8 SPC.03.8. Język obcy zawodowy..... | 14 |
| 3.1.9 SPC.03.9. Kompetencje personalne i społeczne..... | 15 |
| 3.2. Przykład zadania do części praktycznej egzaminu..... | 16 |
| <i>Kwalifikacja SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.....</i> | 22 |
| 3.3. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu..... | 22 |
| 3.3.1 SPC.07.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy..... | 22 |
| 3.3.2 SPC.07.2. Podstawy przemysłu spożywczego..... | 22 |
| 3.3.3 SPC.07.3. Organizowanie przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym..... | 25 |
| 3.3.4 SPC.07.4. Nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych..... | 27 |
| 3.3.5 SPC.07.5. Język obcy zawodowy..... | 30 |
| 3.3.6 SPC.07.6. Kompetencje personalne i społeczne..... | 31 |
| 3.3.7 SPC.07.7. Organizacja pracy małych zespołów..... | 31 |
| 3.4. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu..... | 32 |

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) oraz na stronach internetowych okręgowych komisji egzaminacyjnych.