


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

 Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**

 Oznaczenie arkusza: **T.02-01-15.05**

 Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

 Numer zadania: **01**
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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Surowce na kruszonkę

1	Zapisana ilość mąki – 100 g																			
2	Zapisana ilość cukru – 50 g																			

Rezultat 2: Wykaz maszyn, urządzeń sprzętu pomocniczego i narzędzi pomiarowych stosowanych w toku produkcji

1	Zapisany mikser/ ubijarka cukiernicza																			
2	Zapisany naświetlacz bakteriobójczy																			
3	Zapisana płyta grzewcza																			
4	Zapisana komora rozrostowa																			
5	Zapisana dzielarko-zaokrąglarka																			
6	Zapisany piec lub komora wypieku																			
7	Zapisana deska rozrostowa, blacha do wypieku, sito, garnek(i) lub miska(i)																			
8	Zapisane: termometr, waga, naczynie pomiarowe																			

Rezultat 3: Karta pracy maszyny/ urządzenia										
1	Wpisana nazwa maszyny/urządzenia, zgodna z faktycznie obsługiwaną									
2	Wpisane zastosowanie maszyny/urządzenia, zgodne z faktycznym									
3	Wymienione co najmniej 4 charakterystyczne parametry maszyny/urządzenia, zgodne ze stanem faktycznym									
4	Wymienione co najmniej 2 parametry lub czynniki podlegające kontroli podczas pracy, zgodne ze stanem faktycznym									
5	Wymienione co najmniej 2 przyczyny powodujące zagrożenie dla pracownika wynikające z niewłaściwej obsługi lub niesprawności maszyny/urządzenia, zgodne ze stanem faktycznym									
6	Wymienione co najmniej 2 parametry końcowe produktu/półproduktu, zgodne ze stanem faktycznym									
7	Wymienione co najmniej 2 zabezpieczenia lub znaki ostrzegawcze maszyny/urządzenia, zgodne ze stanem faktycznym									

Przebieg 1: obsługa maszyny/ urządzenia

Uwaga. Egzaminator ocenia po zgłoszeniu gotowości przez zdającego. Egzaminator rozpoczyna ocenę od sprawdzenia zgodności wybranej przez zdającego instrukcji obsługi z faktycznie wymaganą do obsługi maszyny/urządzenia znajdującego się na stanowisku i obsługiwanego przez zdającego. W przypadku braku zgodności, egzaminator nie uznaje pierwszego kryterium Przebiegu 1. za spełnione, wskazuje właściwą instrukcję, zgłasza ten fakt PZNCP. PZNCP poleca zdającemu, by ponownie zgłosił gotowość do rozpoczęcia obsługi maszyny/urządzenia.

1	Zdający wybrał instrukcję obsługi adekwatną do obsługiwanego urządzenia/maszyny										
2	Zdający sprawdził przygotowanie maszyny/urządzenia do pracy										
3	Zdający dokonał załadowania wsadu, zgodnie z zasadami bhp i GHP/GMP										
4	Zdający uruchomił maszynę/urządzenie w sposób bezpieczny										
5	Zdający kontrolował pracę maszyny/urządzenia i/lub regulował parametry pracy, zgodnie z obowiązującymi zasadami obsługi										
6	Zdający wykonał czynności końcowe, dokonał rozładunku i umieścił produkt/półprodukt w pojemniku/naczyniu										
7	Zdający pracował w stroju zgodnym z wymogami higienicznymi										
8	Zdający stosował środki ochrony indywidualnej										
9	Zdający zachował czystość, ład i porządek na stanowisku pracy w czasie pracy										
10	Zdający po zakończeniu zadania uporządkował stanowisko pracy										

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis