



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie arkusza: **T.02-01-15.01**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**
Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod egzaminatora

Data egzaminu

Dzień Miesiąc Rok

Zmiana

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. Wypełniona Karta pracy**

1	Zapisane wykonane obliczenie ilości marchwi 6 kg x 45% = 2,7 kg								
2	Zapisane wykonane obliczenie ilości selera 6 kg x 55% = 3,3 kg lub 6kg - 2,7 kg = 3,3 kg								

Rezultat 2. Marchew i seler po wykonaniu obróbki wstępnej

1	Marchew dokładnie oczyszczona, bez śladów piachu, ziemi								
2	Marchew pozbawiona części niejadalnych - obcięty zielony koniec od naci, obcięty wierzchołek, brak śladów skórki								
3	Seler dokładnie oczyszczony, bez śladów piachu, ziemi								
4	Marchew pozbawiona części niejadalnych - obcięty koniec od naci, brak śladów skórki								

Rezultat 3. – Gotowa mieszanka marchwiowo-selerowa

1	Marchew pocięta w wiórki								
2	Seler pocięty w wiórki								
3	Warzywa równomiernie wymieszane								
4	Seler zachował jasną barwę								

Przebieg: Wykonanie mieszanki warzywnej

1	Zdający bezpiecznie obsługiwał płuczko-obieraczkę - zgodnie z instrukcją obsługi, zachowując przepisy bhp								
2	Bezpieczna obsługa krawalnicy do warzyw - zdający pracował zgodnie z instrukcją obsługi, zachowując pc rzepisy bhp								
3	Przestrzeganie zasad higieny produkcji - zdający mył urządzenia, naczynia, drobny sprzęt bezpośrednio po zakończeniu produkcji								
4	Zgodność z technologią produkcji - zdający skropił rozdrobniony seler sokiem z cytryny								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis