

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.02-01-15.01

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

Układ graficzny © CKE 2015

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - symbol cyfrowy zawodu,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. **KARTE OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z płuczko-obieraczki oraz krajalnicy do warzyw, sporządź mieszankę marchwiowo-selerową w postaci wiórków. Mieszankę wykonaj łącznie z 6 kg warzyw, zachowując udział marchwi w mieszance 45%, a udział selera 55%.

Na przygotowanym stanowisku pracy znajdziesz niezbędny sprzęt i urządzenia oraz potrzebne surowce. Dokonaj stosownych obliczeń, zapisz je w Karcie pracy, a następnie odważ obliczone ilości marchwi oraz selera.

Wykonaj obróbkę wstępną marchwi i selera z wykorzystaniem płuczko-obieraczki.

Zgłoś Przewodniczącemu ZNCP przez podniesienie ręki gotowość do przystąpienia do operacji rozdrabniania warzyw.

Przy pomocy krajalnicy do warzyw rozdrobnij oczyszczoną marchew, a następnie seler, na wiórki. Rozdrobniony seler skrop sokiem z cytryny celem zapobieżenia brunatnieniu. Wymieszaj dokładnie rozdrobnione warzywa.

Uprzątnij stanowisko pracy. Zgłoś Przewodniczącemu ZNCP zakończenie wykonania zadania.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bhp, ppoż i ochrony środowiska. Urządzenia obsługuj zgodnie z instrukcją.

Karta pracy

Lp.	Rodzaj warzywa	Obliczenia	Ilość do odważenia [kg]
1.	marchew		
2.	seler		

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- Karta pracy
- marchew i seler po wykonaniu obróbki wstępnej
- mieszanka marchwiowo-selerowa

oraz

przebieg wykonania mieszanki warzywnej