



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie arkusza: **T.02-01-16.01**
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: Zużycie surowców i dodatków do produkcji jogurtu naturalnego – tabela 1

Zapisane:

1	Ilość mleka w proszku odtłuszczonego w kg – 4,8																			
2	Ilość stabilizatora w kg – 0,3																			
3	Ilość opakowań szczepionki jogurtowej w szt. – 6																			

Rezultat 2: Wykaz maszyn, urządzeń i sprzętu, niezbędnych do produkcji jogurtu naturalnego metodą zbiornikową – tabela 2

Zapisane:

1	Matecznik lub mateczniki																			
2	Homogenizator																			
3	Pompa wirowa																			
4	Pompa krzywkowa																			
5	Maszyna pakująca																			
6	Sito																			
7	Mieszadło lub mieszadło mechaniczne																			
8	Palnik alkoholowy																			
9	Pehametr																			
10	Termometr																			

Rezultat 3: Karta pracy maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku

Zapisane:

1	Nazwa maszyny/urządzenia odpowiada zastosowanej na stanowisku								
2	Nazwa instrukcji zgodna z zastosowaną maszyną/urządzeniem								
3	Przeznaczenie maszyny/urządzenia zgodne z instrukcją								
4	Co najmniej 3 charakterystyczne parametry maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: obroty, napięcie zasilania, masa, charakterystyczne wymiary, pojemność, itp.)								
5	Co najmniej 2 warunki bezpiecznej pracy w odniesieniu do maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: zamknięta pokrywa, wyłącznik bezpieczeństwa, dywanik gumowy, min. powierzchnia, itp.)								
6	Co najmniej 2 parametry lub czynniki podlegające kontroli podczas pracy maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: obroty, ciśnienie, natężenie prądu, temperatura, itp.)								
7	Co najmniej 2 skutki dla pracownika wynikające z niewłaściwej obsługi lub niesprawności maszyny/urządzenia (podane skutki są adekwatne do maszyny/urządzenia obsługiwanego na stanowisku, typu: oparzenie, porażenie prądem, poparzenie kwasem, skaleczenie w wyniku wirujących elementów, itp.)								
8	Co najmniej 3 zabezpieczenia i/lub znaki ostrzegawcze adekwatne do maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: wyłącznik krańcowy, wyłącznik bezpieczeństwa, osłony, urządzenie blokujące, znaki - ruchome części, nie dotykać, napięcie 24V, napięcie 230V, zakaz zdejmowania osłon, itp.)								

Przebieg 1: Obsługa maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku

Uwaga. Zdający zgłosi gotowość do uruchomienia maszyny/urządzenia i rozpoczęcia obsługi.

Zdający:

1	Sprawił przygotowanie maszyny/urządzenia do pracy (typu: kompletność, podłączenie do instalacji elektrycznej, doprowadzenie potrzebnych mediów)										
2	Załadował wsad										
3	Uruchomił maszynę/urządzenie										
4	Kontrołował pracę maszyny lub/i kontrołował parametry pracy										
5	Uzyskał produkt/półprodukt zgodny z oczekiwanymi parametrami jakości i ilości, wynikającymi z ustawienia parametrów pracy maszyny/urządzenia i właściwej kontroli podczas jego obsługi										
6	Wykonał czynności końcowe: wyłączenie, rozładunek, uporządkowanie stanowiska										
7	Pracował w stroju zgodnym z wymogami higienicznymi i stosował środki ochrony indywidualnej, o ile były konieczne										
8	Zachowywał higienę osobistą, nie przenosił krzyżowo zanieczyszczeń										
9	Zachował czystość na stanowisku pracy, nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko										
10	Umył/oczyścił maszynę/urządzenie										

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis