

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
 Oznaczenie arkusza: **T.02-01-17.01**
 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. Dokumentacja produkcji

W Tabeli 1 i Tabeli 2 odpowiednio wpisane:

1	Mięso wieprzowe kl. II – kg – 35,72																			
2	Mięso wieprzowe kl. III – kg – 17,86																			
3	Mięso wołowe kl. I lub kl. II – kg – 71,82																			
4	Podgardle skórowane – kg – 53,56																			
5	Wilk																			
6	Kuter																			
7	Nadziewarka																			
8	Komory wędzarniczo-parzelnicze																			
9	Natryski z zimną wodą																			
10	Urządzenia wytwarzające zimne i ciepłe powietrze, np. dmuchawa powietrzna																			

Rezultat 2. Instrukcja przygotowania środków myjących – Tabela 3

Zapisane:

1	Ilość preparatu Acid 20 – kg – 1,5								
2	Ilość wody do przygotowania Acid 20 – kg lub dm ³ – 98,5								
3	Ilość preparatu Alko 100 – kg – 10								
4	Ilość wody do przygotowania Alko 100 – kg lub dm ³ – 990								

Rezultat 3. Karta pracy maszyny/urządzenia przygotowanej na stanowisku – Tabela 4

W Karcie uwzględnione:

1	Nazwa maszyny zgodna ze stanem faktycznym								
2	Przeznaczenie maszyny/urządzenia zgodne ze stanem faktycznym								
3	Co najmniej 3 charakterystyczne parametry pracy maszyny/urządzenia								
4	Przynajmniej 3 parametry lub czynniki podlegające kontroli podczas pracy maszyny/urządzenia								
5	Przynajmniej 3 zabezpieczenia i/lub ostrzeżenia maszyny/urządzenia								

