

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

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

 Oznaczenie arkusza: **T.02-01-18.06**

 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. Zapotrzebowanie na surowce i opakowania do produkcji 9 000 kg mrożonej mieszanki owocowej – Tabela 1**

1	Porzeczka czerwona ilość: wpisane 1 350 kg																		
2	Porzeczka czarna ilość: wpisane 3 150 kg																		
3	Truskawki ilość: wpisane 2 700 kg																		
4	Wiśnia ilość: wpisane 1 800 kg																		
5	Woreczki z nadrukiem ilość: wpisane 18 000 sztuk																		
6	Kartony zbiorcze ilość: wpisane 600 sztuk																		

Rezultat 2. Lista maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji mrożonej mieszanki wieloowocowej – Tabela 2

Wpisane TAK w pozycji:

1	Drylownica (nie jest wpisane TAK przy pozycji „Blanszownik”)																		
2	Myjka (nie jest wpisane TAK przy pozycji „Obieraczka”)																		
3	Odszypułczarka																		
4	Osuszacz wentylatorowy (nie jest wpisane TAK przy pozycji „Pasteryzator”)																		
5	Polerka																		
6	Wialnia																		
7	Zgrzewarka																		
8	Zamrażarka fluidyzacyjno-taśmowa																		
9	Urządzenie kalibracyjne																		
10	Urządzenie dozująco-pakujące (nie jest wpisane TAK przy pozycji „Agregat do pakowania produktów sypkich”)																		

Przebieg 1. Obsługa maszyny/urządzenia

Zdający:

1	dokonał bieżącego przeglądu maszyny/urządzenia: np. kompletność, podłączenie do instalacji elektrycznej, doprowadzenie potrzebnych mediów																		
2	nappełnił urządzenie surowcem/półproduktem																		
3	uruchomił maszynę/urządzenie przestrzegając zasad bhp i instrukcji obsługi																		
4	kontrolował parametry pracy typu: temperatura, ciśnienie, obroty, zgodnie z instrukcją obsługi (co najmniej 1 parametr)																		
5	uzyskał zgodnie z instrukcją obsługi parametry półproduktu/produktu opuszczającego maszynę/urządzenie																		
6	dokonał czynności końcowych - wyłączył maszynę/urządzenie w bezpieczny sposób, zgodnie z instrukcją obsługi																		
7	umył/oczyścił maszynę/urządzenie																		
8	wykonywał czynności w ubraniu roboczym zgodnym z wymogami higienicznymi: bluza, spodnie (fartuch), czepek/czapka																		
9	zachował czystość na stanowisku pracy: nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko																		
10	uporządkował stanowisko pracy po zakończeniu obsługi																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis