

**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.02-01-18.01**
 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

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Wykaz surowców, wyrobów gotowych i materiałów pomocniczych w poszczególnych magazynach zakładu przetwórstwa owoców i warzyw – Tabela 1

Zapisać:

1	Magazyn surowców 1: owoce świeże, pulpa owocowa (uwzględniony co najmniej 1)																			
2	Magazyn surowców 2: cukier, sól, kwas cytrynowy, ocet spirytusowy, pektyna, pieprz ziarnisty (uwzględnione co najmniej 4)																			
3	Magazyn opakowań: słoiki, taśma klejąca, zakrętki, paletki kartonowe, etykiety (uwzględnione co najmniej 3)																			
4	Magazyn środków chemicznych: soda kaustyczna, nadtlenek wodoru lub perhydrol																			
5	Magazyn wyrobów gotowych: grzyby marynowane, dżem																			
6	Magazyn – chłodnia: owoce mrożone																			

Rezultat 2. Zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do zapakowania 700 kg dżemu truskawkowego – Tabela 2

Zapisać:

1	Etykiety - bez strat 2500																			
2	Etykiety - ze stratami 2550																			
3	Słoiki - bez strat 2500																			
4	Słoiki - ze stratami 2625																			
5	Zakrętki do słoików - bez strat 2500																			
6	Zakrętki do słoików - ze stratami 2550																			
7	Paletki kartonowe - bez strat 500																			
8	Paletki kartonowe - ze stratami 505																			

Rezultat 3. Karta pracy maszyny/urządzenia – Tabela 3

1	Wpisana nazwa maszyny/urządzenia zgodnie ze stanem faktycznym								
2	Wpisane przeznaczenie maszyny/ urządzenia zgodnie ze stanem faktycznym								
3	Wymienione przynajmniej trzy parametry charakterystyczne dla maszyny/urządzenia zgodnie ze stanem faktycznym								
4	Wymienione przynajmniej dwa warunki związane z bezpieczną obsługą maszyny/ urządzenia adekwatnie do obsługiwanej maszyny/urządzenia								
5	Wymienione przynajmniej dwa zagrożenia dla zdrowia lub życia pracownika obsługującego maszynę/ urządzenie adekwatnie do obsługiwanej maszyny/urządzenia								

Przebieg 1. Obsługa maszyny/ urządzenia

Zdający:

1	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia sprawdził jej czystość i podłączenie do wymaganej instalacji (typu: elektrycznej, wodnej - co najmniej jednej)								
2	napełnił urządzenie surowcem/półproduktem								
3	samodzielnie uruchomił maszynę/urządzenie								
4	obsługiwał maszynę/urządzenie podczas jej pracy lub obserwował sprzęt kontrolno-pomiarowy stanowiący wyposażenie maszyny/urządzenia (typu: termometr, manometr)								
5	wyłączył maszynę/urządzenie w sposób bezpieczny w odpowiednim momencie zgodnym z instrukcją								
6	otrzymany półprodukt/wyrób gotowy umieścił w opakowaniu lub pojemniku								
7	mył ręce przed wykonywaniem czynności technologicznych								
8	wykonywał czynności w ubraniu roboczym zgodnym z wymogami higienicznymi: bluza, spodnie (fartuch), czepek/czapka (lub inne obowiązujące)								
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