

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
 Oznaczenie arkusza: **T.02-01-19.01**
 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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Zapotrzebowanie na jaja do produkcji wybranych przetworów jajecznych

W Tabeli 1 - wpisane

1	mrożona masa jajowa - 10 000 [sztuk], 600 [kg]																		
2	białko w proszku - 100 000 [sztuk], 6 000 [kg]																		
3	żółtko w proszku - 30 000 [sztuk], 1 800 [kg]																		
4	proszek jajeczny - 80 000 [sztuk], 4 800 [kg]																		
5	razem - 220 000 [sztuk]																		
6	razem - 13 200 [kg]																		

Rezultat 2. Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji mrożonej masy jajowej

W Tabeli 2 – wpisane Tak lub Nie

1	agregat do chłodzenia masy i rozlewania do opakowań - Tak																		
2	filtr pneumatyczny do oczyszczania masy jajowej - Tak																		
3	myjka do mycia i dezynfekcji jaj - Tak																		
4	pasteryzator - Tak																		
5	prześwietlarka do jaj (owoskop) - Tak																		
6	wieża rozpyłowa - Nie																		
7	wybijarka do jaj - Tak																		
8	wyparka próżniowa - Nie																		
9	zamrażarka fluidyzacyjna - Nie																		
10	zamrażarka komorowa - Tak																		

Przebieg 1. Obsługa maszyny/urządzenia

Zdający:

1	dokonał podłączenia maszyny/urządzenia do instalacji elektrycznej										
2	nappełnił urządzenie surowcem/półproduktem zgodnie z instrukcją technologiczną										
3	uruchomił maszynę/urządzenie przestrzegając zasad bhp i instrukcji obsługi										
4	ustawił przynajmniej jeden parametr pracy maszyny/urządzenia wymagany w instrukcji technologicznej										
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), czepiec/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