

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2018

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.02-01-19.01

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z opisu produkcji mrożonej masy jajowej, sporządź zapotrzebowanie na jaja do wyprodukowania wybranych przetworów jajecznych i wyniki obliczeń zapisz w Tabeli 1. Sporządź wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji mrożonej masy jajowej, uzupełniając Tabelę 2.

Obsłuż maszynę/urządzenie znajdujące się na stanowisku egzaminacyjnym, wykorzystując surowce i materiały dostępne na stanowisku.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do uruchomienia maszyny/urządzenia i rozpoczęcia obsługi.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Wszystkie informacje niezbędne do rozwiązania zadania oraz druki do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Skrócony opis produkcji mrożonej masy jajowej

Surowcem do produkcji masy jajowej mrożonej są świeże jaja kurze, które bezpośrednio po przyjęciu do zakładu są prześwietlane, myte i dezynfekowane. Po wybiciu jaj ich treść jest filtrowana i oczyszczana ze skorupki lub innych obcych ciał. Ze względu na zagrożenie bezpieczeństwa zdrowotnego, płynną masę jajową pasteryzuje się, chłodzi i rozlewa do opakowań, w których następuje zamrożenie metodą komorową. Gotowy wyrób należy przechowywać i transportować w warunkach chłodniczych.

Średnia wydajność produkcji przetworów ze 100 jaj (1 jajo = 60 g)

Przetwory z jaj	Ilość [kg]
Mrożona masa jajowa	5,00
Białko w proszku	0,40
Żółtko w proszku	1,00
Proszek jajeczny	1,25

Tabela 1. Zapotrzebowanie na jaja do produkcji wybranych przetworów jajecznych

Przetwory z jaj	Ilość wyrobu gotowego [kg]	Ilość jaj	
		[sztuki]	[kg]
Mrożona masa jajowa	500		
Białko w proszku	400		
Żółtko w proszku	300		
Proszek jajeczny	1000		
	Razem		

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

Maszyny i urządzenia	Udział maszyna/urządzenie w procesie produkcji <i>Tak/Nie*</i>
Agregat do chłodzenia masy i rozlewania do opakowań	
Filtr pneumatyczny do oczyszczania masy jajowej	
Myjka do mycia i dezynfekcji jaj	
Pasteryzator	
Prześwietlarka do jaj (owoskop)	
Wieża rozpyłowa	
Wybijarka do jaj	
Wyparka próżniowa	
Zamrażarka fluidyzacyjna	
Zamrażarka komorowa	

*wpisać **Tak**, jeżeli maszyna występuje w procesie produkcji lub **Nie**, jeżeli maszyna nie występuje w procesie produkcji

Czas przeznaczony na wykonanie zadania 180 minut.

Ocenić będą 2 rezultaty:

- zapotrzebowanie na jaja do produkcji wybranych przetworów jajecznych – Tabela 1,
 - wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji mrożonej masy jajowej - Tabela 2,
- oraz
- przebieg obsługi maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku.

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

