

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
 Oznaczenie arkusza: **T.02-01-20.01-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**
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 surowce, dodatki i opakowania do produkcji 3 000,0 kg lodów wanilinowych

W Tabeli 1 - zapisane:

1	mleko pełne 3,2% [dm ³]: 2 160,0																				
2	śmietanka 30% [dm ³]: 360,0																				
3	cukier [kg]: 420,0																				
4	mleko w proszku pełne [kg]: 150,0																				
5	stabilizator [kg]: 15,0																				
6	etylowanilina [kg]: 2,4																				
7	opakowania jednostkowe: pudełka polietylenowe do lodów o masie 500 g [sztuki]: 6 000,0																				
8	opakowania zbiorcze: kartony mieszczące po 20 sztuk opakowań jednostkowych [sztuki]: 300,0																				

Rezultat 2. Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji lodów*W Tabeli 2 - zapisane:*

1	Pasteryzator: tak									
2	Frezer: tak									
3	Wieża rozpyłowa: nie									
4	Chłodnia: tak									
5	Termizator: tak									
6	Zbiornik z płaszczem wodnym: tak									
7	Wyparka: nie									
8	Zamrażarka fluidyzacyjna: nie									
9	Tunel chłodniczy: tak									

Przebieg 1. Obsługa maszyny/urządzenia

Zdający:

1	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia sprawdził jej czystość									
2	dokonał podłączenia maszyny/urządzenia do instalacji: elektrycznej/wodnej lub innej niezbędnej do prowadzenia procesu lub obsługi									
3	nappełnił maszynę/urządzenie surowcem/półproduktem zgodnie z załączoną instrukcją stanowiskową									
4	samodzielnie uruchomił maszynę/urządzenie zgodnie z instrukcją									
5	po uruchomieniu maszyny/urządzenia kontrolował jej pracę poprzez obserwację lub pomiary dodatkowym sprzętem kontrolno-pomiarowym lub stanowiącym wyposażenie maszyny/urządzenia (np. termometr, manometr)									
6	dokonał czynności końcowych - wyłączył maszynę/urządzenie w bezpieczny sposób, zgodnie z instrukcją obsługi									
7	otrzymany półprodukt/wyrób gotowy umieścił w opakowaniu lub pojemniku									
8	wykonał 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