

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**  
Oznaczenie arkusza: **TG.02-01-20.06-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.02**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

*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 5 000,0 kg mięsa mielonego garmazeryjnego**

*W Tabeli 1 - zapisane:*

1	wołowina klasy II – mięso niepeklowane [kg]: 2 000								
2	wieprzowina klasy II – mięso niepeklowane [kg]: 1 250								
3	tłuszcz drobny [kg]: 750								
4	białko uwodnione [kg]: 1 000								
5	opakowania jednostkowe o masie netto 500 g [sztuki]: 10 000								
6	opakowanie zbiorcze: kartony po 25 kg [sztuki]: 200								
7	opakowanie transportowe: palety po 20 sztuk opakowań zbiorczych [sztuki]: 10								


**Rezultat 2. Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji mięsa mielonego garmazeryjnego dobranych do kolejnych etapów w linii technologicznej**

W Tabeli 2 - zapisane:

1	wstępne rozdrabnianie: wilk <i>lub</i> wilk z szarpakiem								
2	mieszanie: mieszarzka <i>lub</i> mieszarzka z podwójnym płaszczem <i>lub</i> bliskoznaczna nazwa								
3	rozdrabnianie właściwe: wilk <i>lub</i> wilk z sitem <i>lub</i> wilk z sitem o średnicy oczek 3 mm								
4	formowanie, pakowanie: urządzenie dozująco-pakujące <i>lub</i> bliskoznaczne nazwy								
5	ważenie, etykietowanie, wykrywanie metali: kontrolery wagowe z wmontowanym systemem sortowania wagowego, etykieciarką i detektorem metali <i>lub</i> bliskoznaczne nazwy								
6	transport opakowań jednostkowych: przenośnik taśmowy <i>lub</i> bliskoznaczna nazwa								
7	chłodzenie do temp. poniżej 2°C: chłodnia <i>lub</i> chłodnia tunelowa <i>lub</i> bliskoznaczna nazwa								
8	pakowanie w opakowania zbiorcze: automatyczna pakowaczka <i>lub</i> pakowaczka <i>lub</i> bliskoznaczna nazwa								

**Rezultat 3. Karta pracy maszyny/urządzenia**

W Tabeli 3 - zapisane:

1	nazwa maszyny/urządzenia: zgodnie ze stanem faktycznym								
2	przeznaczenie maszyny/urządzenia: zgodnie ze stanem faktycznym								
3	charakterystyczne parametry pracy maszyny/urządzenia: co najmniej 3 parametry adekwatne do obsługiwanej maszyny/urządzenia								
4	warunki związane z bezpieczną obsługą maszyny/urządzenia: co najmniej 2 warunki adekwatnie do obsługiwanej maszyny/urządzenia								
5	zagrożenia dla zdrowia lub życia pracownika obsługującego maszynę/urządzenie: co najmniej 2 adekwatnie do obsługiwanej maszyny/urządzenia								
6	zabezpieczenia lub ostrzeżenia, które posiada maszyna/urządzenie: co najmniej 3 adekwatnie do obsługiwanej maszyny/urządzenia								


**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*