

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie arkusza: **TG.02-01-20.01-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 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																		

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