

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2021  
ZASADY OCENIANIA**

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**  
 Oznaczenie arkusza: **TG.02-01-21.06-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, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie 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 materiały pomocnicze do produkcji 3,5 tony sera twarogowego półtłustego formowanego w kostki o masie 250 g**

W Tabeli 1 zapisane:

1	Mleko znormalizowane [kg]: 22 750,0																			
2	Zakwas [kg]: 455,0																			
3	Papier pergaminowy [kg]: 84,0																			
4	Folia termokurczliwa [kg]: 63,0																			
5	Skrzynki z tworzywa sztucznego [szt.]:350,0																			

**Rezultat 2: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji sera twarogowego półtustego formowanego**

W Tabeli 2 zapisane TAK lub NIE

1	Odgazowywacz: Tak									
2	Płytkowy wymiennik ciepła: Tak									
3	Basen solankowy: Nie									
4	Maszyna pakująca: Tak									
5	Wanna twarózkarska: Tak									
6	Schładzacz płytowy: Tak									
7	Wirówka samooczyszczająca: Tak									
8	Wyparka: Nie									
9	Chłodnia tunelowa: Tak									
10	Prasa wózkowa: Tak									


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

W Tabeli 3

1	nazwa maszyny/urządzenia: zapisana nazwa zgodnie z zastosowaną na stanowisku egzaminacyjnym									
2	przeznaczenie maszyny/urządzenia: zapisane zgodnie z instrukcją technologiczną									
3	charakterystyka techniczna maszyny/urządzenia: zapisane co najmniej 3 charakterystyczne parametry np.. moc, wydajność, objętość, masa, obroty									
4	warunki bezpiecznej pracy: zapisane co najmniej 2 warunki np. miejsce pracy maszyny/urządzenia, bezpośrednie otoczenie, zamknięta pokrywa, wyłącznik bezpieczeństwa									
5	obsługa maszyny/urządzenia: zapisane kontrolowanie i utrzymywanie parametrów pracy urządzenia, np.: obroty, temperatura, ciśnienie, natężenie prądu, czas.									
6	zagrożenia dla obsługującego pracownika: zapisane co najmniej 2 przykłady stanowiące zagrożenie wynikające z niewłaściwej obsługi lub niesprawności maszyny/urządzenia, np.: oparzenie, porażenie prądem									
7	zabezpieczenia i ostrzeżenia, które posiada maszyna/ urządzenie: zapisane co najmniej 3 zabezpieczenia i/lub znaki ostrzegawcze, np.: oznaczone znakiem CE, poziom hałasu, klasa izolacji, wymaga/nie wymaga uziemienia, wymaga podłączenia do sieci z żyłą ochronną do gniazda sieci, czas nieprzerwanej pracy, wyłącznik krańcowy, wyłącznik bezpieczeństwa, osłony.									


**Przebieg 1: Obsługa maszyny/urządzenia**

Zdający:

1	Dokonał przeglądu bieżącej maszyny/urządzenia np.: kompletność elementów maszyny, podłączenie do instalacji elektrycznej, doprowadzenie potrzebnych mediów								
2	Napełnił urządzenie surowcem/półproduktem								
3	U uruchomił maszynę/urządzenie								
4	Kontrolował parametry pracy, typu temperatura, ciśnienie, obroty (jeżeli zdający sprawdził co najmniej 1 parametr pracy maszyny to należy uznać kryterium za spełnione)								
5	Dokonał czynności końcowych - co najmniej: wyłączenie, uporządkowanie stanowiska								
6	Wykonywał czynności w ubraniu roboczym zgodnym z wymogami higienicznymi: bluza i spodnie lub fartuch, czepek lub czapka								
7	Umył ręce przed wykonaniem czynności technologicznych								
8	Zachował czystość na stanowisku pracy, nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko								
9	Umył/oczyścił maszynę/urządzenie								
10	Uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*