



**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2015**  
**KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

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

Oznaczenie arkusza: **T.02-01-15.05**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Numer zadania: **01**

*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

Numer  
stanowiska

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

*Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił*

**Rezultat 1: Surowce na kruszonkę**

|   |                             |  |  |  |  |  |  |
|---|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Zapisana ilość mąki – 100 g |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Zapisana ilość cukru – 50 g |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 2: Wykaz maszyn, urządzeń sprzętu pomocniczego i narzędzi pomiarowych stosowanych w toku produkcji**

|   |                                                                            |  |  |  |  |  |  |
|---|----------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Zapisany mikser/ ubijarka cukiernicza                                      |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Zapisany naświetlacz bakteriobójczy                                        |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Zapisana płyta grzewcza                                                    |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Zapisana komora rozrostowa                                                 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Zapisana dzielarko-zaokrąglarka                                            |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Zapisany piec lub komora wypieku                                           |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Zapisana deska rozrostowa, blacha do wypieku, sito, garnek(i) lub miska(i) |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Zapisane: termometr, waga, naczynie pomiarowe                              |  |  |  |  |  |  |

|                     |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|
| Numer<br>stanowiska |  |  |  |  |  |  |
|                     |  |  |  |  |  |  |
|                     |  |  |  |  |  |  |

| Rezultat 3: Karta pracy maszyny/ urządzenia |                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
| 1                                           | Wpisana nazwa maszyny/urządzenia, zgodna z faktycznie obsługiwaną                                                                                                           |  |  |  |  |  |
| 2                                           | Wpisane zastosowanie maszyny/urządzenia, zgodne z faktycznym                                                                                                                |  |  |  |  |  |
| 3                                           | Wymienione co najmniej 4 charakterystyczne parametry maszyny/urządzenia, zgodne ze stanem faktycznym                                                                        |  |  |  |  |  |
| 4                                           | Wymienione co najmniej 2 parametry lub czynniki podlegające kontroli podczas pracy, zgodne ze stanem faktycznym                                                             |  |  |  |  |  |
| 5                                           | Wymienione co najmniej 2 przyczyny powodujące zagrożenie dla pracownika wynikające z niewłaściwej obsługi lub niesprawności maszyny/urządzenia, zgodne ze stanem faktycznym |  |  |  |  |  |
| 6                                           | Wymienione co najmniej 2 parametry końcowe produktu/półproduktu, zgodne ze stanem faktycznym                                                                                |  |  |  |  |  |
| 7                                           | Wymienione co najmniej 2 zabezpieczenia lub znaki ostrzegawcze maszyny/urządzenia, zgodne ze stanem faktycznym                                                              |  |  |  |  |  |

Numer  
stanowiska

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Przebieg 1: obsługa maszyny/ urządzenia**

*Uwaga. Egzaminator ocenia po zgłoszeniu gotowości przez zdającego. Egzaminator rozpoczyna ocenę od sprawdzenia zgodności wybranej przez zdającego instrukcji obsługi z faktycznie wymaganą do obsługi maszyny/urządzenia znajdującego się na stanowisku i obsługiwanego przez zdającego. W przypadku braku zgodności, egzaminator nie uznaje pierwszego kryterium Przebiegu 1. za spełnione, wskazuje właściwą instrukcję, zgłasza ten fakt PZNCP. PZNCP poleca zdającemu, by ponownie zgłosił gotowość do rozpoczęcia obsługi maszyny/urządzenia.*

|    |                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1  | Zdający wybrał instrukcję obsługi adekwatną do obsługiwanego urządzenia/maszyny                                         |  |  |  |  |  |  |
| 2  | Zdający sprawdził przygotowanie maszyny/urządzenia do pracy                                                             |  |  |  |  |  |  |
| 3  | Zdający dokonał załadowania wsadu, zgodnie z zasadami bhp i GHP/GMP                                                     |  |  |  |  |  |  |
| 4  | Zdający uruchomił maszynę/urządzenie w sposób bezpieczny                                                                |  |  |  |  |  |  |
| 5  | Zdający kontrolował pracę maszyny/urządzenia i/lub regulował parametry pracy, zgodnie z obowiązującymi zasadami obsługi |  |  |  |  |  |  |
| 6  | Zdający wykonał czynności końcowe, dokonał rozładunku i umieścił produkt/półprodukt w pojemniku/naczyniu                |  |  |  |  |  |  |
| 7  | Zdający pracował w stroju zgodnym z wymogami higienicznymi                                                              |  |  |  |  |  |  |
| 8  | Zdający stosował środki ochrony indywidualnej                                                                           |  |  |  |  |  |  |
| 9  | Zdający zachował czystość, ład i porządek na stanowisku pracy w czasie pracy                                            |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Zdający po zakończeniu zadania uporządkował stanowisko pracy                                                            |  |  |  |  |  |  |

Egzaminator .....

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis