

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
ZASADY OCENIANIA
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
 Oznaczenie arkusza: **T.02-01-16.05**
 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: Kosztorys wyprodukowania zamówionej partii dżemu (Tabela 1.)

Wpisane (przybliżenie, z jakim wpisana jest wartość, nie podlega ocenie; uznaje się inne jednostki przeliczeniowo zgodne):

1	Pulpa – ilość: 92 kg						
2	Koszt pulpy: 184 zł						
3	Cukier – ilość: 120 kg						
4	Koszt cukru: 240 zł						
5	Pektyna – ilość: 1 kg						
6	Koszt pektyny: 80 zł						
7	Kwas cytrynowy – ilość: 0,8 kg; koszt kwasu cytrynowego: 32 zł						
8	Słoiki – 500 sztuk, wartość 600 zł; zakrętki – ilość 500, wartość 100 zł (lub zapisane inaczej, zgodnie logicznie)						
9	Etykiety – 500 sztuk, wartość 50 zł						
10	Całkowity koszt zamówionej partii – wartość razem: 1286,0 zł						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji dżemu uwzględniający czynności technologiczne, parametry (Tabela 2.)

Wpisane (niekoniecznie w dosłownym brzmieniu):

1	Desulfitacja /wstępne zagęszczanie/wstępne gotowanie						
2	Gotowanie do zagęszczenia 60-65% suchej masy						
3	Dodatek cukru i pektyn						
4	Podgrzewanie/pasteryzacja, 95°C						
5	Dodatek kwasu cytrynowego						
6	Opróżnianie wyparki/rozlewanie, 70-92°C						
7	Utrwalanie promieniami podczerwonymi/utrwalanie w tunelach z promiennikami podczerwieni						
8	Zamykanie i schłodzenie, 40°C						
9	Etykietowanie i pakowanie zbiorcze						
10	Magazynowanie, 20°C						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Plan przeglądów i konserwacji maszyny/urządzenia (Tabela 3.)

Wpisane (mogą być inne zapisy pod warunkiem poprawności technologicznej):

1	Nazwa maszyny/urządzenia: nazwa zgodna z wykorzystaną maszyną/urządzeniem na stanowisku egzaminacyjnym						
2	Przeznaczenie: przeznaczenie zgodne z wykorzystaną maszyną/urządzeniem na stanowisku egzaminacyjnym						
3	Zakres prac: mycie lub mycie i dezynfekcja lub inna zgodna z instrukcją obsługi (co najmniej jedna czynność wykonywana podczas konserwacji związana z zapewnieniem czystości elementów roboczych urządzenia/maszyny)						
4	Zakres prac: co najmniej 2 czynności wskazujące na przegląd i konserwację – czynności związane z zapewnieniem właściwego stanu technicznego urządzenia: smarownie, wymiana uszczelek, wymiana łożysk, sprawdzenie szczelności, wymiana oleju, sprawdzenie ciśnienia, inne						
5	Częstotliwość: do każdej czynności podana częstotliwość zgodna z instrukcją, typu: przed rozruchem (przed produkcją), po każdej zmianie, codziennie, co tydzień, 1 raz lub dwa (itd.) w tygodniu, w miesiącu lub roku						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Obsługa maszyny/urządzenia

Zdający:

1	dokonał przeglądu bieżącej maszyny/ urządzenia np.: kompletność, podłączenie do instalacji elektrycznej, doprowadzenie potrzebnych mediów								
2	napełnił urządzenie surowcem/półproduktem								
3	uruchomił maszynę/ urządzenie przestrzegając zasad bhp i instrukcji obsługi								
4	kontrolował parametry pracy typu: temperatura, ciśnienie, obroty, inne, zgodnie z instrukcją obsługi								
5	uzyskał zgodne z instrukcją obsługi parametry półproduktu/produktu opuszczającego maszynę/urządzenie								
6	dokonał czynności końcowych – wyłączył maszynę/urządzenie w bezpieczny sposób, zgodnie z instrukcją obsługi								
7	umył/ oczyścił maszynę/ urządzenie								
8	wykonywał czynności w ubraniu roboczym zgodnym z wymogami higienicznymi typu: 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