

**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA****EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
KRYTERIA OCENIANIA***Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**Oznaczenie arkusza: **T.02-01-16.01**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: Zużycie surowców i dodatków do produkcji jogurtu naturalnego – tabela 1**

Zapisane:

1	Ilość mleka w proszku odtłuszczonego w kg – 4,8								
2	Ilość stabilizatora w kg – 0,3								
3	Ilość opakowań szczepionki jogurtowej w szt. – 6								

Rezultat 2: Wykaz maszyn, urządzeń i sprzętu, niezbędnych do produkcji jogurtu naturalnego metodą zbiornikową – tabela 2

Zapisane:

1	Matecznik lub mateczniki								
2	Homogenizator								
3	Pompa wirowa								
4	Pompa krzywkowa								
5	Maszyna pakująca								
6	Sito								
7	Mieszadło lub mieszadło mechaniczne								
8	Palnik alkoholowy								
9	Pehametr								
10	Termometr								

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Karta pracy maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku

Zapisane:

1	Nazwa maszyny/urządzenia odpowiada zastosowanej na stanowisku						
2	Nazwa instrukcji zgodna z zastosowaną maszyną/urządzeniem						
3	Przeznaczenie maszyny/urządzenia zgodne z instrukcją						
4	Co najmniej 3 charakterystyczne parametry maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: obroty, napięcie zasilania, masa, charakterystyczne wymiary, pojemność, itp.)						
5	Co najmniej 2 warunki bezpiecznej pracy w odniesieniu do maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: zamknięta pokrywa, wyłącznik bezpieczeństwa, dywanik gumowy, min. powierzchnia, itp.)						
6	Co najmniej 2 parametry lub czynniki podlegające kontroli podczas pracy maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: obroty, ciśnienie, natężenie prądu, temperatura, itp.)						
7	Co najmniej 2 skutki dla pracownika wynikające z niewłaściwej obsługi lub niesprawności maszyny/urządzenia (podane skutki są adekwatne do maszyny/urządzenia obsługiwanego na stanowisku, typu: oparzenie, porażenie prądem, poparzenie kwasem, skaleczenie w wyniku wirujących elementów, itp.)						
8	Co najmniej 3 zabezpieczenia i/lub znaki ostrzegawcze adekwatne do maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: wyłącznik krańcowy, wyłącznik bezpieczeństwa, osłony, urządzenie blokujące, znaki - ruchome części, nie dotykać, napięcie 24V, napięcie 230V, zakaz zdejmowania osłon, itp.)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Obsługa maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku*Uwaga. Zdający zgłosi gotowość do uruchomienia maszyny/urządzenia i rozpoczęcia obsługi.*

Zdający:

1	Sprawdził przygotowanie maszyny/urządzenia do pracy (typu: kompletność, podłączenie do instalacji elektrycznej, doprowadzenie potrzebnych mediów)									
2	Załadował wsad									
3	Uruchomił maszynę/urządzenie									
4	Kontrolował pracę maszyny lub/i kontrolował parametry pracy									
5	Uzyskał produkt/półprodukt zgodny z oczekiwanymi parametrami jakości i ilości, wynikającymi z ustawienia parametrów pracy maszyny/urządzenia i właściwej kontroli podczas jego obsługi									
6	Wykonał czynności końcowe: wyłączenie, rozładunek, uporządkowanie stanowiska									
7	Pracował w stroju zgodnym z wymogami higienicznymi i stosował środki ochrony indywidualnej, o ile były konieczne									
8	Zachowywał higienę osobistą, nie przenosił krzyżowo zanieczyszczeń									
9	Zachował czystość na stanowisku pracy, nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko									
10	Umył/oczyścił maszynę/urządzenie									

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis