



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie arkusza: **T.02-01-17.06**
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. Tabela 2. Zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe i zbiorcze

Wpisane (Uwaga. Dopuszcza się inne wartości równoważne w przypadku uwzględnienia strat/zapasu/stłuczek):

1	Butelki 300 ml – 2000 sztuk						
2	Butelki 500 ml – 1000 sztuk						
3	Kartoniki 1000 ml – 1500 sztuk						
4	Nakrętki do butelek – 3000 sztuk						
5	Etykiety – 3000 sztuk						
6	Skrzynki – 100 sztuk						
7	Paletki – 100 sztuk						
8	Kartony – 75 sztuk						

Rezultat 2. Schemat technologiczny produkcji soku pomidorowego w opakowaniach szklanych

Wpisane:

1	Czynność 2 – przebieranie						
2	Czynność 3 – rozdrabnianie na miazgę (zapis co najmniej: rozdrabnianie)						
3	Czynność 6 – doprawianie soku (zapis co najmniej: doprawianie)						
4	Czynność 10 – rozlewanie na gorąco do butelek (zapis co najmniej: rozlewanie)						

Numer
stanowiska

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	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