

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.02-01-17.01**
 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. Dokumentacja produkcji

W Tabeli 1 i Tabeli 2 odpowiednio wpisane:

1	Mięso wieprzowe kl. II – kg – 35,72						
2	Mięso wieprzowe kl. III – kg – 17,86						
3	Mięso wołowe kl. I lub kl. II – kg – 71,82						
4	Podgardle skórowane – kg – 53,56						
5	Wilk						
6	Kuter						
7	Nadziewarka						
8	Komory wędzarniczo-parzelnicze						
9	Natryski z zimną wodą						
10	Urządzenia wytwarzające zimne i ciepłe powietrze, np. dmuchawa powietrzna						

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Instrukcja przygotowania środków myjących – Tabela 3

Zapisane:

1	Ilość preparatu Acid 20 – kg – 1,5						
2	Ilość wody do przygotowania Acid 20 – kg lub dm ³ – 98,5						
3	Ilość preparatu Alko 100 – kg – 10						
4	Ilość wody do przygotowania Alko 100 – kg lub dm ³ – 990						

Rezultat 3. Karta pracy maszyny/urządzenia przygotowanej na stanowisku – Tabela 4

W Karcie uwzględnione:

1	Nazwa maszyny zgodna ze stanem faktycznym						
2	Przeznaczenie maszyny/urządzenia zgodne ze stanem faktycznym						
3	Co najmniej 3 charakterystyczne parametry pracy maszyny/urządzenia						
4	Przynajmniej 3 parametry lub czynniki podlegające kontroli podczas pracy maszyny/urządzenia						
5	Przynajmniej 3 zabezpieczenia i/lub ostrzeżenia maszyny/urządzenia						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Obsługa maszyny/urządzenia przygotowanej na stanowisku

Zdający:

1	Dokonał przeglądu bieżącej maszyny/urządzenia, m.in. kompletność, podłączenie do instalacji elektrycznej, doprowadzenie potrzebnych mediów – co najmniej jeden element						
2	Napełnił urządzenie surowcem/półproduktem						
3	Uruchomił maszynę/urządzenie zgodnie z instrukcją obsługi						
4	Kontrolował parametry pracy, m.in. temperaturę, ciśnienie, obroty – co najmniej 1 parametr						
5	Dokonał czynności końcowych – wyłączył maszynę/urządzenie						
6	Mył ręce przed wykonywaniem czynności technologicznych						
7	Zachowywał czystość na stanowisku pracy						
8	Nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko						
9	Oczyścił/umył maszynę/urządzenie po zakończonej pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis