

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2018**  
**ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**  
 Oznaczenie arkusza: **T.02-01-18.06**  
 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


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

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

**Rezultat 1. Zapotrzebowanie na surowce i opakowania do produkcji 9 000 kg mrożonej mieszanki owocowej – Tabela 1**

1	Porzeczka czerwona ilość: wpisane 1 350 kg						
2	Porzeczka czarna ilość: wpisane 3 150 kg						
3	Truskawki ilość: wpisane 2 700 kg						
4	Wiśnia ilość: wpisane 1 800 kg						
5	Woreczki z nadrukiem ilość: wpisane 18 000 sztuk						
6	Kartony zbiorcze ilość: wpisane 600 sztuk						

**Rezultat 2. Lista maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji mrożonej mieszanki wieloowocowej – Tabela 2**

*Wpisane TAK w pozycji:*

1	Drylownica (nie jest wpisane TAK przy pozycji „Blanszownik”)						
2	Myjka (nie jest wpisane TAK przy pozycji „Obieraczka”)						
3	Odszypułczarka						
4	Osuszacz wentylatorowy (nie jest wpisane TAK przy pozycji „Pasteryzator”)						
5	Polerka						
6	Wialnia						
7	Zgrzewarka						
8	Zamrażarka fluidyzacyjno-taśmowa						
9	Urządzenie kalibracyjne						
10	Urządzenie dozująco-pakujące (nie jest wpisane TAK przy pozycji „Agregat do pakowania produktów sypkich”)						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Obsługa maszyny/urządzenia**

Zdający:

1	dokonał bieżącego przeglądu 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, zgodnie z instrukcją obsługi (co najmniej 1 parametr)								
5	uzyskał zgodnie 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: 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*