

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**T.02-01-18.01**

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2018**

### **CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

#### **Instrukcja dla zdającego**

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z dokumentacji techniczno-technologicznej i magazynowej znajdującej się na stanowisku egzaminacyjnym:

- sporządź wykaz surowców, wyrobów gotowych i materiałów pomocniczych w poszczególnych magazynach zakładu przetwórstwa owoców i warzyw, wypełniając Tabelę 1,
- sporządź zapotrzebowanie na materiały niezbędne do zapakowania 700 kg dżemu truskawkowego, wypełniając Tabelę 2,
- uzupełnij Kartę pracy maszyny/urządzenia, bazując na danych zawartych w Instrukcji obsługi maszyny/urządzenia – wypełnij Tabelę 3,
- dokonaj obsługi przygotowanej na stanowisku maszyny/urządzenia, wykorzystując surowce i składniki dostępne na stanowisku.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

**UWAGA! Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do uruchomienia maszyny/urządzenia i rozpoczęcia obsługi.**

### Dokumentacja magazynowa (fragment)

wykaz surowców, wyrobów gotowych i materiałów pomocniczych znajdujących się w magazynach w zakładzie przetwórstwa owoców i warzyw

Lp.	Surowce, wyroby gotowe, materiały pomocnicze	Opakowania jednostkowe lub zbiorcze
1.	Cukier	w workach po 25 kg
2.	Dżem	w słoikach po 280 g i po 450 g
3.	Etykiety	w pakietach po 100 sztuk w kartonie
4.	Grzyby marynowane	w słoikach po 250 g
5.	Owoce świeże	w skrzyniopaletach po 50 kg
6.	Kwas cytrynowy (spożywczy)	w workach papierowych po 25 kg
7.	Nadtlenek wodoru 35 % (perhydrol)	w butelkach po 5 dm <sup>3</sup>
8.	Ocet spirytusowy (spożywczy)	w butelkach 5 dm <sup>3</sup>
9.	Owoce mrożone	w workach po 5 kg
10.	Paletki kartonowe	po 25 sztuk w kartonie
11.	Pektyna	w workach papierowych po 2 kg
12.	Pieprz ziarnisty	w workach papierowych po 5 kg
13.	Pulpa owocowa	w beczkach 50 kg
14.	Słoiki	paleta po 1000 sztuk
15.	Soda kaustyczna (roztwór 50%)	kanistry po 40 kg
16.	Sól	w workach po 25 kg
17.	Taśma klejąca	w kartonach po 20 rolek
18.	Zakrętki do słoików	w kartonach po 300 sztuk

Uwaga! Zakład produkuje wyroby gotowe (dżemy, marynaty) z nieprzetworzonych surowców z wyjątkiem dżemu, do produkcji którego wykorzystuje się oprócz owoców świeżych, owoce mrożone oraz pulpę owocową.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania 180 minut.**

**Ocenie podlegać będzie 3 rezultaty:**

- wykaz surowców, wyrobów gotowych i materiałów pomocniczych w poszczególnych magazynach zakładu przetwórstwa owoców i warzyw - Tabela 1,
- zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do zapakowania 700 kg dżemu truskawkowego z uwzględnieniem strat podczas pakowania - Tabela 2,
- karta pracy maszyny/urządzenia - Tabela 3,

oraz

przebieg obsługi maszyny/ urządzenia, znajdującego się na stanowisku.

**Tabela 1. Wykaz surowców, wyrobów gotowych i materiałów pomocniczych w poszczególnych magazynach zakładu przetwórstwa owoców i warzyw**

*W zależności od panujących w danym magazynie warunków klimatycznych (temperatura i wilgotność) należy dobrać odpowiednie surowce, wyroby gotowe, materiały pomocnicze uwzględnione w Dokumentacji magazynowej i wpisać ich nazwy w kolumnie 3.*

<b>Magazyn</b>	<b>Warunki w magazynie (temperatura/ wilgotność powietrza)</b>	<b>Surowce, wyroby gotowe i materiały pomocnicze znajdujące się w danym magazynie</b>
Magazyn surowców 1	2°C / 75%	
Magazyn surowców 2	15°C / 60%	
Magazyn opakowań	20°C / 50%	
Magazyn środków chemicznych	15°C / 65%	
Magazyn wyrobów gotowych	4°C / 70%	
Magazyn – chłodnia	-30°C	

**Tabela 2. Zapotrzebowanie na materiały do zapakowania 700 kg dżemu truskawkowego  
(z uwzględnieniem strat podczas pakowania)**

<b>Materiały</b>	<b>Opis</b>	<b>Straty [%]</b>	<b>Liczba sztuk bez strat</b>	<b>Liczba sztuk z uwzględnieniem strat</b>
etykiety	-----	2		
słoiki	gramatura 280 g	5		
zakrętki do słoików	twist-off	2		
paletki kartonowe	po 5 słoików	1		

**Tabela 3. Karta pracy maszyny/urządzenia**

<b>Lp.</b>	<b>Wykaz danych/informacji w odniesieniu do pracy maszyny/ urządzenia</b>	<b>Dane/informacje (do uzupełnienia przez zdającego)</b>
1.	Nazwa maszyny/ urządzenia	
2.	Przeznaczenie maszyny/ urządzenia	
3.	Charakterystyka techniczna maszyny/ urządzenia. <i>(Moc; napięcie zasilania; wydajność; masa; wymiary gabarytowe; obroty; parametry wykorzystywanych mediów: zużycie, temperatura, ciśnienie; itp.)</i>	Należy wymienić przynajmniej trzy parametry i ich wartości charakterystyczne dla maszyny/urządzenia:
4.	Warunki bezpiecznej pracy <i>(Miejsce pracy maszyny/urządzenia, bezpośrednie otoczenie np.: stabilne podłoże, kompletność maszyny np. brak osłon zabezpieczających, wskazówki eksploatacyjne (m.in. wartość napięcia prądu, przy którym pracuje urządzenie)</i>	Należy wymienić przynajmniej dwa warunki związane z bezpieczną obsługą maszyny/ urządzenia:
5.	Zagrożenia dla obsługującego pracownika. <i>(Kiedy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi maszyny/urządzenia – czy może spowodować uszkodzenie wzroku, słuchu, poparzyć, itp.)</i>	Należy wymienić przynajmniej dwa zagrożenia dla zdrowia lub życia pracownika obsługującego maszynę/ urządzenie:

