

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
 Oznaczenie arkusza: **T.02-01-19.06**
 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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Karta pobrania surowców z magazynu do produkcji 2 500 kg keczupu***W Tabeli 2 - zapisane:*

1	koncentrat pomidorowy [kg]: 750,0						
2	cukier [kg]: 450,0						
3	skrobia ziemniaczana [kg]: 75,0						
4	kwasek cytrynowy [kg]: 7,5						
5	mieszanka przypraw [kg]: 7,5						

Rezultat 2. Wykaz przeglądów i konserwacji maszyn/urządzeń*W Tabeli 4 - zapisane:*

1	czynności związane z przeglądem: kontrola czystości						
2	czynności związane z przeglądem: sprawdzenie podłączenia do instalacji elektrycznej i wodnej						
3	czynności związane z przeglądem: sprawdzenie kompletności wszystkich części maszyny/urządzenia						
4	czynności związane z przeglądem: kontrola stanu zużycia lub zniszczeń maszyny/urządzenia						
5	czynności związane z przeglądem: pomiar ciśnienia oleju						
6	czynności związane z konserwacją: uzupełnianie smaru						
7	czynności związane z konserwacją: dezynfekcja						
8	czynności związane z konserwacją: czyszczenie						
9	czynności związane z konserwacją: mycie						
10	czynności związane z konserwacją: wymiana uszczelek						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Obsługa maszyny/urządzenia

Zdający:

1	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia sprawdził jej czystość								
2	dokonał podłączenia maszyny/urządzenia do instalacji: elektrycznej/wodnej lub innej niezbędnej do prowadzenia procesu lub obsługi								
3	dokonał oceny organoleptycznej (wizualnej) surowca/półproduktu/materiału								
4	samodzielnie uruchomił maszynę/ urządzenie								
5	po uruchomieniu maszyny/urządzenia kontrolował jej pracę poprzez obserwację lub pomiary dodatkowym sprzętem kontrolno-pomiarowym lub stanowiącym wyposażenie maszyny/urządzenia (np. termometr, manometr)								
6	dokonał czynności końcowych - wyłączył maszynę/urządzenie w bezpieczny sposób, zgodnie z instrukcją obsługi								
7	otrzymany półprodukt/wyrób gotowy umieścił w opakowaniu lub pojemniku								
8	wykonał 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