



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**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.02-01-19.01**
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

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. Zapotrzebowanie na jaja do produkcji wybranych przetworów jajecznych*W Tabeli 1 - wpisane*

1	mrożona masa jajowa - 10 000 [sztuk], 600 [kg]						
2	białko w proszku - 100 000 [sztuk], 6 000 [kg]						
3	żółtko w proszku - 30 000 [sztuk], 1 800 [kg]						
4	proszek jajeczny - 80 000 [sztuk], 4 800 [kg]						
5	razem - 220 000 [sztuk]						
6	razem - 13 200 [kg]						

Rezultat 2. Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji mrożonej masy jajowej*W Tabeli 2 – wpisane Tak lub Nie*

1	agregat do chłodzenia masy i rozlewania do opakowań - Tak						
2	filtr pneumatyczny do oczyszczania masy jajowej - Tak						
3	myjka do mycia i dezynfekcji jaj - Tak						
4	pasteryzator - Tak						
5	prześwietlarka do jaj (owoskop) - Tak						
6	wieża rozpyłowa - Nie						
7	wybijarka do jaj - Tak						
8	wyparka próżniowa - Nie						
9	zamrażarka fluidyzacyjna - Nie						
10	zamrażarka komorowa - Tak						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Obsługa maszyny/urządzenia

Zdający:

1	dokonał podłączenia maszyny/urządzenia do instalacji elektrycznej						
2	napełnił urządzenie surowcem/półproduktem zgodnie z instrukcją technologiczną						
3	uruchomił maszynę/urządzenie przestrzegając zasad bhp i instrukcji obsługi						
4	ustawił przynajmniej jeden parametr pracy maszyny/urządzenia wymagany w instrukcji technologicznej						
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