

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
 Oznaczenie arkusza: **TG.02-01-21.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **TG.02**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie 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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji 3,5 tony sera twarogowego półtłustego formowanego w kostki o masie 250 g**

W Tabeli 1 zapisane:

1	Mleko znormalizowane [kg]: 22 750,0						
2	Zakwas [kg]: 455,0						
3	Papier pergaminowy [kg]: 84,0						
4	Folia termokurczliwa [kg]: 63,0						
5	Skrzynki z tworzywa sztucznego [szt.]:350,0						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji sera twarogowego półtłustego formowanego*W Tabeli 2 zapisane TAK lub NIE*

1	Odgazowywacz: Tak								
2	Płytowy wymiennik ciepła: Tak								
3	Basen solankowy: Nie								
4	Maszyna pakująca: Tak								
5	Wanna twarożkarska: Tak								
6	Schładzacz płytowy: Tak								
7	Wirówka samooczyszczająca: Tak								
8	Wyparka: Nie								
9	Chłodnia tunelowa: Tak								
10	Prasa wózkowa: Tak								

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Karta pracy maszyny/ urządzenia*W Tabeli 3*

1	nazwa maszyny/urządzenia: zapisana nazwa zgodnie z zastosowaną na stanowisku egzaminacyjnym						
2	przeznaczenie maszyny/urządzenia: zapisane zgodnie z instrukcją technologiczną						
3	charakterystyka techniczna maszyny/urządzenia: zapisane co najmniej 3 charakterystyczne parametry np.. moc, wydajność, objętość, masa, obroty						
4	warunki bezpiecznej pracy: zapisane co najmniej 2 warunki np. miejsce pracy maszyny/urządzenia, bezpośrednie otoczenie, zamknięta pokrywa, wyłącznik bezpieczeństwa						
5	obsługa maszyny/urządzenia: zapisane kontrolowanie i utrzymywanie parametrów pracy urządzenia, np.: obroty, temperatura, ciśnienie, natężenie prądu, czas.						
6	zagrożenia dla obsługującego pracownika: zapisane co najmniej 2 przykłady stanowiące zagrożenie wynikające z niewłaściwej obsługi lub niesprawności maszyny/urządzenia, np.: oparzenie, porażenie prądem						
7	zabezpieczenia i ostrzeżenia, które posiada maszyna/ urządzenie: zapisane co najmniej 3 zabezpieczenia i/lub znaki ostrzegawcze, np.: oznaczone znakiem CE, poziom hałasu, klasa izolacji, wymaga/nie wymaga uziemienia, wymaga podłączenia do sieci z żyłą ochronną do gniazda sieci, czas nieprzerwanej pracy, wyłącznik krańcowy, wyłącznik bezpieczeństwa, osłony.						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Obsługa maszyny/urządzenia

Zdający:

1	Dokonał przeglądu bieżącej maszyny/urządzenia np.: kompletność elementów maszyny, podłączenie do instalacji elektrycznej, doprowadzenie potrzebnych mediów						
2	Napełnił urządzenie surowcem/półproduktem						
3	Uruchomił maszynę/urządzenie						
4	Kontrolował parametry pracy, typu temperatura, ciśnienie, obroty (jeżeli zdający sprawdził co najmniej 1 parametr pracy maszyny to należy uznać kryterium za spełnione)						
5	Dokonał czynności końcowych - co najmniej: wyłączenie, uporządkowanie stanowiska						
6	Wykonywał czynności w ubraniu roboczym zgodnym z wymogami higienicznymi: bluza i spodnie lub fartuch, czepek lub czapka						
7	Umył ręce przed wykonaniem czynności technologicznych						
8	Zachował czystość na stanowisku pracy, nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko						
9	Umył/oczyścił maszynę/urządzenie						
10	Uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis