

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2020**  
**ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**  
Oznaczenie arkusza: **T.02-01-20.01-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

*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 surowce, dodatki i opakowania do produkcji 3 000,0 kg lodów wanilinowych**

*W Tabeli 1 - zapisane:*

1	mleko pełne 3,2% [dm <sup>3</sup> ]: 2 160,0						
2	śmietanka 30% [dm <sup>3</sup> ]: 360,0						
3	cukier [kg]: 420,0						
4	mleko w proszku pełne [kg]: 150,0						
5	stabilizator [kg]: 15,0						
6	etylowanilina [kg]: 2,4						
7	opakowania jednostkowe: pudełka polietylenowe do lodów o masie 500 g [sztuki]: 6 000,0						
8	opakowania zbiorcze: kartony mieszczące po 20 sztuk opakowań jednostkowych [sztuki]: 300,0						

Numer stanowiska							

**Rezultat 2. Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji lodów**

*W Tabeli 2 - zapisane:*

1	Pasteryzator: tak						
2	Frezer: tak						
3	Wieża rozpyłowa: nie						
4	Chłodnia: tak						
5	Termizator: tak						
6	Zbiornik z płaszczem wodnym: tak						
7	Wyparka: nie						
8	Zamrażarka fluidyzacyjna: nie						
9	Tunel chłodniczy: tak						

Numer stanowiska							

<b>Przebieg 1. Obsługa maszyny/urządzenia</b>													
<i>Zdający:</i>													
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	napenił maszynę/urządzenie surowcem/półproduktem zgodnie z załączoną instrukcją stanowiskową												
4	samodzielnie uruchomił maszynę/urządzenie zgodnie z instrukcją												
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*