

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2018**  
**ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**  
Oznaczenie arkusza: **T.02-01-18.01**  
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

Numer  
stanowiska


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Rezultat 1. Wykaz surowców, wyrobów gotowych i materiałów pomocniczych w poszczególnych magazynach zakładu przetwórstwa owoców i warzyw – Tabela 1**

Zapisane:

1	Magazyn surowców 1: owoce świeże, pulpa owocowa (uwzględniony co najmniej 1)								
2	Magazyn surowców 2: cukier, sól, kwas cytrynowy, ocet spirytusowy, pektyna, pieprz ziarnisty (uwzględnione co najmniej 4)								
3	Magazyn opakowań: słoiki, taśma klejąca, zakrętki, paletki kartonowe, etykiety (uwzględnione co najmniej 3)								
4	Magazyn środków chemicznych: soda kaustyczna, nadtlenek wodoru lub perhydrol								
5	Magazyn wyrobów gotowych: grzyby marynowane, dżem								
6	Magazyn – chłodnia: owoce mrożone								

**Rezultat 2. Zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do zapakowania 700 kg dżemu truskawkowego – Tabela 2**

Zapisane:

1	Etykiety - bez strat 2500								
2	Etykiety - ze stratami 2550								
3	Słoiki - bez strat 2500								
4	Słoiki - ze stratami 2625								
5	Zakrętki do słoików - bez strat 2500								
6	Zakrętki do słoików - ze stratami 2550								
7	Paletki kartonowe - bez strat 500								
8	Paletki kartonowe - ze stratami 505								

Numer  
stanowiska


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

1	Wpisana nazwa maszyny/urządzenia zgodnie ze stanem faktycznym						
2	Wpisane przeznaczenie maszyny/ urządzenia zgodnie ze stanem faktycznym						
3	Wymienione przynajmniej trzy parametry charakterystyczne dla maszyny/urządzenia zgodnie ze stanem faktycznym						
4	Wymienione przynajmniej dwa warunki związane z bezpieczną obsługą maszyny/ urządzenia adekwatnie do obsługiwanej maszyny/urządzenia						
5	Wymienione przynajmniej dwa zagrożenia dla zdrowia lub życia pracownika obsługującego maszynę/ urządzenie adekwatnie do obsługiwanej maszyny/urządzenia						

**Przebieg 1. Obsługa maszyny/ urządzenia**

Zdający:

1	przed uruchomieniem maszyny/urządzenia sprawdził jej czystość i podłączenie do wymaganej instalacji (typu: elektrycznej, wodnej - co najmniej jednej)						
2	napełnił urządzenie surowcem/półproduktem						
3	samodzielnie uruchomił maszynę/urządzenie						
4	obsługiwał maszynę/urządzenie podczas jej pracy lub obserwował sprzęt kontrolno-pomiarowy stanowiący wyposażenie maszyny/urządzenia ( typu: termometr, manometr )						
5	wyłączył maszynę/urządzenie w sposób bezpieczny w odpowiednim momencie zgodnym z instrukcją						
6	otrzymany półprodukt/wyrób gotowy umieścił w opakowaniu lub pojemniku						
7	mył ręce przed wykonywaniem czynności technologicznych						
8	wykonywał czynności w ubraniu roboczym zgodnym z wymogami higienicznymi: bluza, spodnie (fartuch), czepek/czapka (lub inne obowiązujące)						
9	zachował czystość na stanowisku pracy: nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko						
10	umył/ oczyścił maszynę/ urządzenie						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*