



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**

Oznaczenie arkusza: **T.02-01-16.01**

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: Zużycie surowców i dodatków do produkcji jogurtu naturalnego – tabela 1

Zapisane:

1	Ilość mleka w proszku odtłuszczonego w kg – 4,8						
2	Ilość stabilizatora w kg – 0,3						
3	Ilość opakowań szczepionki jogurtowej w szt. – 6						

Rezultat 2: Wykaz maszyn, urządzeń i sprzętu, niezbędnych do produkcji jogurtu naturalnego metodą zbiornikową – tabela 2

Zapisane:

1	Matecznik lub mateczniki						
2	Homogenizator						
3	Pompa wirowa						
4	Pompa krzywkowa						
5	Maszyna pakująca						
6	Sito						
7	Mieszadło lub mieszadło mechaniczne						
8	Palnik alkoholowy						
9	Pehametr						
10	Termometr						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Karta pracy maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku

Zapisane:

1	Nazwa maszyny/urządzenia odpowiada zastosowanej na stanowisku						
2	Nazwa instrukcji zgodna z zastosowaną maszyną/urządzeniem						
3	Przeznaczenie maszyny/urządzenia zgodne z instrukcją						
4	Co najmniej 3 charakterystyczne parametry maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: obroty, napięcie zasilania, masa, charakterystyczne wymiary, pojemność, itp.)						
5	Co najmniej 2 warunki bezpiecznej pracy w odniesieniu do maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: zamknięta pokrywa, wyłącznik bezpieczeństwa, dywanik gumowy, min. powierzchnia, itp.)						
6	Co najmniej 2 parametry lub czynniki podlegające kontroli podczas pracy maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: obroty, ciśnienie, natężenie prądu, temperatura, itp.)						
7	Co najmniej 2 skutki dla pracownika wynikające z niewłaściwej obsługi lub niesprawności maszyny/urządzenia (podane skutki są adekwatne do maszyny/urządzenia obsługiwanego na stanowisku, typu: oparzenie, porażenie prądem, poparzenie kwasem, skaleczenie w wyniku wirujących elementów, itp.)						
8	Co najmniej 3 zabezpieczenia i/lub znaki ostrzegawcze adekwatne do maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku (typu: wyłącznik krańcowy, wyłącznik bezpieczeństwa, osłony, urządzenie blokujące, znaki - ruchome części, nie dotykać, napięcie 24V, napięcie 230V, zakaz zdejmowania osłon, itp.)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Obsługa maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku

Uwaga. Zdający zgłosi gotowość do uruchomienia maszyny/urządzenia i rozpoczęcia obsługi.

Zdający:

1	Sprawdził przygotowanie maszyny/urządzenia do pracy (typu: kompletność, podłączenie do instalacji elektrycznej, doprowadzenie potrzebnych mediów)						
2	Załadował wsad						
3	Uruchomił maszynę/urządzenie						
4	Kontrolował pracę maszyny lub/i kontrolował parametry pracy						
5	Uzyskał produkt/półprodukt zgodny z oczekiwanymi parametrami jakości i ilości, wynikającymi z ustawienia parametrów pracy maszyny/urządzenia i właściwej kontroli podczas jego obsługi						
6	Wykonał czynności końcowe: wyłączenie, rozładunek, uporządkowanie stanowiska						
7	Pracował w stroju zgodnym z wymogami higienicznymi i stosował środki ochrony indywidualnej, o ile były konieczne						
8	Zachowywał higienę osobistą, nie przenosił krzyżowo zanieczyszczeń						
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