

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie arkusza: **T.02-01-17.01**
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		<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>						
Rezultat 1. Dokumentacja produkcji								
W Tabeli 1 i Tabeli 2 odpowiednio wpisane:								
1	Mięso wieprzowe kl. II – kg – 35,72							
2	Mięso wieprzowe kl. III – kg – 17,86							
3	Mięso wołowe kl. I lub kl. II – kg – 71,82							
4	Podgardle skórowane – kg – 53,56							
5	Wilk							
6	Kuter							
7	Nadziewarka							
8	Komory wędzarniczo-parzelnicze							
9	Natryski z zimną wodą							
10	Urządzenia wytwarzające zimne i ciepłe powietrze, np. dmuchawa powietrzna							

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Instrukcja przygotowania środków myjących – Tabela 3

Zapisane:

1	Ilość preparatu Acid 20 – kg – 1,5						
2	Ilość wody do przygotowania Acid 20 – kg lub dm ³ – 98,5						
3	Ilość preparatu Alko 100 – kg – 10						
4	Ilość wody do przygotowania Alko 100 – kg lub dm ³ – 990						

Rezultat 3. Karta pracy maszyny/urządzenia przygotowanej na stanowisku – Tabela 4

W Karcie uwzględnione:

1	Nazwa maszyny zgodna ze stanem faktycznym						
2	Przeznaczenie maszyny/urządzenia zgodne ze stanem faktycznym						
3	Co najmniej 3 charakterystyczne parametry pracy maszyny/urządzenia						
4	Przynajmniej 3 parametry lub czynniki podlegające kontroli podczas pracy maszyny/urządzenia						
5	Przynajmniej 3 zabezpieczenia i/lub ostrzeżenia maszyny/urządzenia						

Numer stanowiska						

Przebieg 1. Obsługa maszyny/urządzenia przygotowanej na stanowisku

Zdający:

1	Dokonał przeglądu bieżącej maszyny/urządzenia, m.in. kompletność, podłączenie do instalacji elektrycznej, doprowadzenie potrzebnych mediów – co najmniej jeden element						
2	Napełnił urządzenie surowcem/półproduktem						
3	Uruchomił maszynę/urządzenie zgodnie z instrukcją obsługi						
4	Kontrolował parametry pracy, m.in. temperaturę, ciśnienie, obroty – co najmniej 1 parametr						
5	Dokonał czynności końcowych – wyłączył maszynę/urządzenie						
6	Mył ręce przed wykonywaniem czynności technologicznych						
7	Zachowywał czystość na stanowisku pracy						
8	Nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko						
9	Oczyścił/umył maszynę/urządzenie po zakończonej pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis