



## EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE Rok 2022 ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**  
 Oznaczenie arkusza: **TG.02-01-22.01-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, przekaż 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 i opakowania niezbędne do wyprodukowania 500 kg makaronu suchego popularnego czterojęcznego świderki**

W Tabeli 1 zapisane:

1	mąka makaronowa typ 450 [kg]: 500						
2	woda [dm <sup>3</sup> ]: 165						
3	jaja [szt.]: 2000						
4	opakowania jednostkowe - torebki z folii polipropylenowej dwuwarstwowej po 500 g [szt.]: 1000						
5	opakowania zbiorcze - kartony z tektury trójwarstwowej, po 20 torebek/opakowań jednostkowych [szt.]: 50						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 2: Wykaz maszyn i urządzeń występujących w linii technologicznej produkcji makaronu suchego popularnego czterojajecznego świderki**

W Tabeli 2 zapisane:

1	przesiewanie: przesiewacz <i>lub</i> przesiewacz z sitami o wielkości oczek 335 $\mu\text{m}$						
2	odważanie proszku jajecznego, odważnie mąki: waga automatyczna <i>lub</i> waga automatyczna do proszku jajecznego i mąki						
3	odmierzenie wody: dozownik wody <i>lub</i> dozownik						
4	przygotowanie proszku jajecznego: zbiornik <i>lub</i> zbiornik z mieszadłem elektrycznym						
5	wyrabianie ciasta, tłoczenie i formowanie makaronu: tłocznia dwukomorowa <i>lub</i> pierwsza komora tłoczni, druga komora tłoczni ze ślimakiem i matrycą, nóż obrotowy						
6	rozkładanie makaronu: wózki suszarnicze <i>lub</i> sita wózków suszarniczych						
7	suszenie i stabilizacja: suszarnia owiewowa <i>lub</i> suszarnia						
8	pakowanie w opakowania jednostkowe i opakowania zbiorcze: urządzenie dozująco-pakujące						
9	transport opakowań zbiorczych: wózek widłowy akumulatorowy <i>lub</i> wózek widłowy						

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

W Tabeli 3 zapisane:

1	nazwa maszyny/urządzenia: zapisana nazwa zgodnie z zastosowaną na stanowisku egzaminacyjnym						
2	przeznaczenie maszyny/urządzenia: zapisane zgodnie z instrukcją technologiczną						
3	zagrożenia dla obsługującego pracownika: zapisane co najmniej 2 przykłady stanowiące zagrożenie wynikające z niewłaściwej obsługi lub niesprawności maszyny/urządzenia, np.: oparzenie, porażenie prądem						
4	warunki bezpiecznej pracy: zapisane co najmniej 2 warunki np. miejsce pracy maszyny/urządzenia, bezpośrednie otoczenie, zamknięta pokrywa, wyłącznik bezpieczeństwa						

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 zgodnie z instrukcją obsługi						
3	Uruchomił maszynę/urządzenie zgodnie z instrukcją obsługi						
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: wyłączył maszynę/urządzenie zgodnie z instrukcją obsługi, w bezpieczny sposób						
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 zgodnie z instrukcją obsługi						
10	Uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*