

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
 Oznaczenie arkusza: **T.02-01-15.01**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**
 Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod egzaminatora

--	--	--	--	--	--

Data egzaminu

--	--	--	--	--	--	--	--

Dzień Miesiąc Rok

Zmiana

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. Wypełniona Karta pracy							
1	Zapisane wykonane obliczenie ilości marchwi $6 \text{ kg} \times 45\% = 2,7 \text{ kg}$						
2	Zapisane wykonane obliczenie ilości selera $6 \text{ kg} \times 55\% = 3,3 \text{ kg}$ lub $6 \text{ kg} - 2,7 \text{ kg} = 3,3 \text{ kg}$						
Rezultat 2. Marchew i seler po wykonaniu obróbki wstępnej							
1	Marchew dokładnie oczyszczona, bez śladów piachu, ziemi						
2	Marchew pozbawiona części niejadalnych - obcięty zielony koniec od naci, obcięty wierzchołek, brak śladów skórki						
3	Seler dokładnie oczyszczony, bez śladów piachu, ziemi						
4	Marchew pozbawiona części niejadalnych - obcięty koniec od naci, brak śladów skórki						
Rezultat 3. – Gotowa mieszanka marchwiowo-selerowa							
1	Marchew pocięta w wiórki						
2	Seler pocięty w wiórki						
3	Warzywa równomiernie wymieszane						
4	Seler zachował jasną barwę						
Przebieg: Wykonanie mieszanki warzywnej							
1	Zdający bezpiecznie obsługiwał płuczko-obieraczkę - zgodnie z instrukcją obsługi, zachowując przepisy bhp						
2	Bezpieczna obsługa krajalnicy do warzyw - zdający pracował zgodnie z instrukcją obsługi, zachowując pc rzepisy bhp						
3	Przestrzeganie zasad higieny produkcji - zdający mył urządzenia, naczynia, drobny sprzęt bezpośrednio po zakończeniu produkcji						
4	Zgodność z technologią produkcji - zdający skropił rozdrobniony seler sokiem z cytryny						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis