



EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE Rok 2021 ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
 Oznaczenie arkusza: **TG.02-01-21.01-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, przełącz 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: Schemat technologiczny procesu produkcji suszy warzywnych

W schemacie są wpisane odpowiednio:

1	oczyszczanie/oczyszczanie z resztek ziemi, kamieni i innych zanieczyszczeń						
2	parowe zmiękczenie/zmiękczenie						
3	usuwanie naskórka						
4	mycie						
5	krojenie						
6	suszenie krajanki/suszenie						
7	pakowanie i ważenie						
8	kontrola detektorem metali						
9	wypełnione są wszystkie pola w schemacie						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Wykaz maszyn i urządzeń stosowanych w procesie produkcji suszy warzywnych

W Tabeli 1. - są zapisane:

1	pluczko-odkamieniacz						
2	oparacz parowy						
3	pluczko-obieraczka						
4	pluczka						
5	krajalnice						
6	blanszowniki						
7	komory suszarnicze						
8	sortownik						
9	elektroniczne urządzenie dozująco-pakujące/urządzenie dozująco-pakujące						
10	detektor metali/detektor						

Numer stanowiska							

Przebieg 1: Obsługa maszyny/urządzenia znajdującego się na stanowisku egzaminacyjnym

Zdający:

1	sprawdził czystość maszyny/urządzenia i kompletność, zapoznał się z instrukcją obsługi						
2	podłączył maszynę/urządzenie do instalacji elektrycznej/gazowej/wodnej/innej						
3	nappełnił urządzenie surowcem/półproduktem zgodnie z zasadami bhp i GHP, GMP						
4	uruchomił/włączył maszynę/urządzenie przestrzegając zasad bhp i instrukcji obsługi						
5	kontrolował parametry pracy maszyny np.: prędkość obrotów, czas pracy						
6	kontrolował parametry technologiczne otrzymanego półproduktu/produktu np.: temperaturę, jednorodność otrzymanej masy, stopień rozdrobnienia						
7	dokonał czynności końcowych - wyłączył maszynę/urządzenie w bezpieczny sposób, zgodnie z instrukcją obsługi						
8	zachował czystość na stanowisku pracy w czasie obsługi: nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko						
9	umył/oczyścił maszynę po zakończeniu pracy - czyste części odłożył na miejsce przechowywania						
10	uporządkował stanowiska pracy po zakończeniu pracy, niewykorzystane surowce zabezpieczył – odłożył na miejsce magazynowania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis