

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

T.02-01-21.01-SG

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie informacji zawartych w **Opisie przebiegu produkcji suszy warzywnych (fragment)** opracuj **Dokumentację produkcji**, w tym

- uzupełnij schemat technologiczny procesu produkcji suszy warzywnych,
- sporządź wykaz maszyn i urządzeń stosowanych w procesie produkcji suszy warzywnych (tabela 1.).

Obsłuż maszynę/urządzenie, która znajduje się na stanowisku egzaminacyjnym. Przed jej uruchomieniem zapoznaj się z instrukcją obsługi i inną dokumentacją niezbędną do wykonania obsługi przygotowaną na stanowisku. Wykorzystaj surowce i materiały dostępne na stanowisku.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Postępuj z zachowaniem zasad GHP i GMP.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Opis przebiegu produkcji suszy warzywnych (fragment)

Ze składowiska, surowce transportowane do płuczko-odkamieniaczy, w których z warzyw usunięte zostają resztki ziemi, kamieni i innych zanieczyszczeń. Następnie oczyszczone warzywa, trafiają do oparzacza parowego, w celu zmiękczenia naskórka i wierzchniej warstwy za pomocą pary. Zaparzone surowce są przesyłane do płuczko-obieraczki tu następuje usunięcie naskórka i szczegółowe mycie. Oczyszczone i umyte warzywa transportowane są do ręcznego doczyszczania.

W dalszej kolejności surowiec poddawany jest dalszemu, dokładnemu myciu w kolejnych płuczkach oraz transportowany jest do krajalnic, gdzie jest odpowiednio krojony, a w blanszownikach poddany jest obróbce cieplnej. Zblanszowany surowiec przekazywany jest do komór suszarniczych na okres od 5 do 11 godzin, gdzie poddawany jest działaniu gorącego powietrza. Wysuszona krajanka kierowana jest na sortownik. Tu następuje oddzielenie frakcji drobnej, prawidłowej i grubej. Wysortowane frakcje pakowane są w specjalne worki papierowe i ważone za pomocą elektronicznego urządzenia dozująco-pakującego a następnie sprawdzane detektorem metali. Po sprawdzeniu worki są transportowane do magazynu.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- schemat technologiczny procesu produkcji suszy warzywnych,
 - wykaz maszyn i urządzeń użytych w procesie produkcji suszy warzywnych
- oraz
- przebieg obsługi maszyny/urządzenia znajdującego się na stanowisku egzaminacyjnym.

Dokumentacja produkcji

SCHEMAT TECHNOLOGICZNY PROCESU PRODUKCJI SUSZY WARZYWNYCH

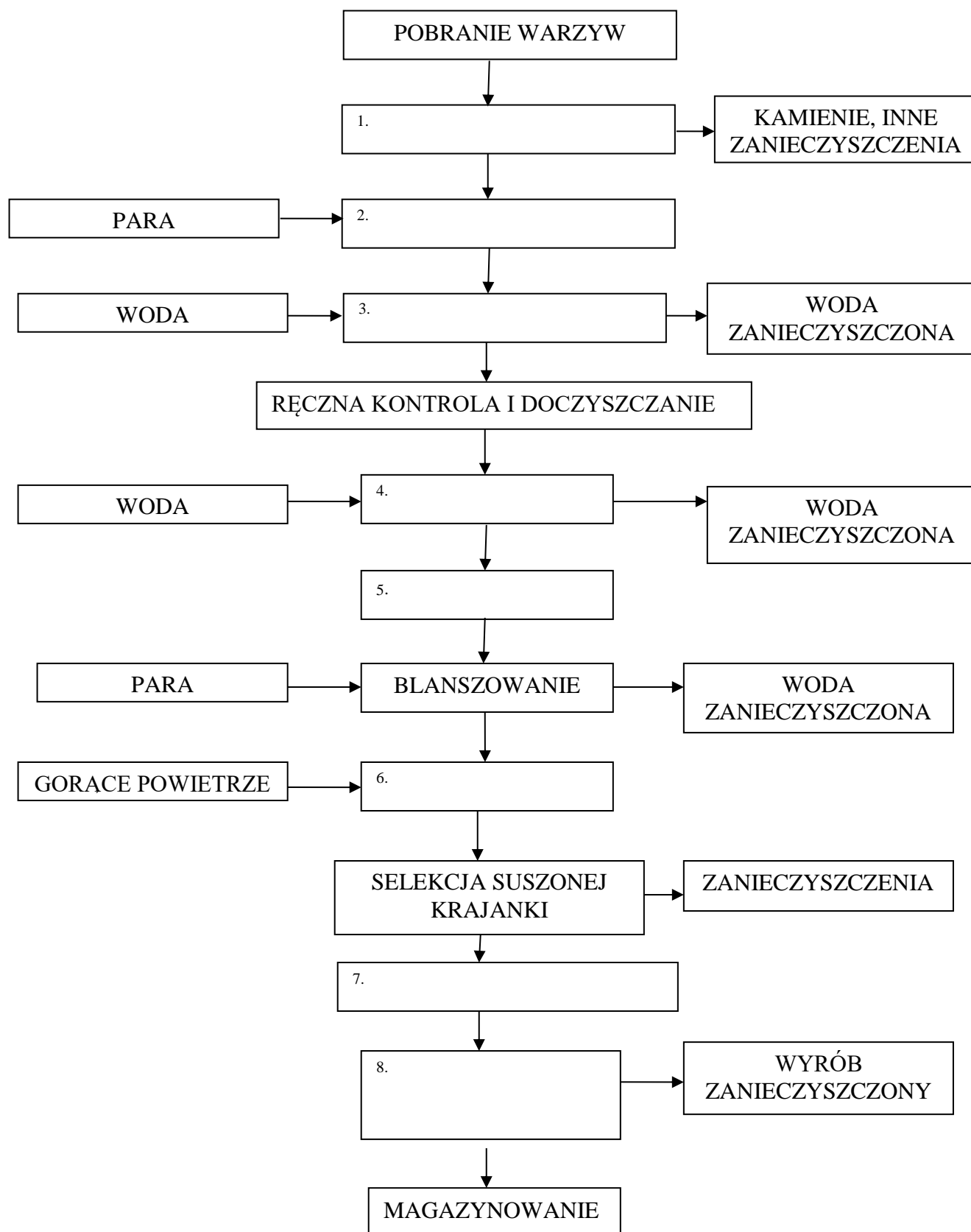


Tabela 1. Wykaz maszyn i urządzeń stosowanych w procesie produkcji suszy warzywnych

Lp.	Nazwa maszyny/ urządzenia

