

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: **T.02-01-21.01-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
 2012**

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: 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	płatko-odkamieniacz							
2	oparacz parowy							
3	płatko-obieraczka							
4	płatka							
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