

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.02-01-19.06**

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2019**

### **CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

#### **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 przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron 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

Korzystając z danych zawartych w Recepturze na 100 kg keczupu, wypełnij *Kartę pobrania surowców z magazynu do produkcji 2 500 kg keczupu* – tabela 2.

Dokonaj przyporządkowania czynności związanych z przeglądem i konserwacją maszyn/urządzeń zapisanych w tabeli 3. do odpowiedniej grupy działań, wypełniając tabelę 4. *Wykaz przeglądów i konserwacji maszyn/urządzeń*.

Obsłuż maszynę/urządzenie znajdującą się na stanowisku egzaminacyjnym, wykorzystując surowce i materiały dostępne na stanowisku.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

*Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do uruchomienia maszyny/urządzenia i rozpoczęcia obsługi.*

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Wszystkie informacje niezbędne do rozwiązania zadania oraz druki do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

**Tabela 1. Receptura na 100 kg keczupu**

Lp.	Surowce	Ilość [kg]
1	Woda	50,0
2	Koncentrat pomidorowy	30,0
3	Cukier	18,0
4	Skrobia ziemniaczana	3,0
5	Kwasek cytrynowy	0,3
6	Mieszanka przypraw	0,3

**Tabela 2. Karta pobrania surowców z magazynu do produkcji 2 500 kg keczupu**

<b>Lp.</b>	<b>Surowce</b>	<b>Ilość [kg]*</b>
1	Koncentrat pomidorowy	
2	Cukier	
3	Skrobia ziemniaczana	
4	Kwasek cytrynowy	
5	Mieszanka przypraw	

*\*Wyniki obliczeń zapisz z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.*

**Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)**

Maszyny/urządzenia w okresie eksploatacji ulegają fizycznemu zużyciu. Zgodnie z instrukcją obsługi maszyny/urządzenia w celu zapobieżenia nadmiernego zużycia oraz utrzymania maszyn/urządzeń w gotowości do pracy przy zapewnieniu bezpieczeństwa obsłudze oraz osobom postronnym, przeprowadza się ich przeglądy oraz czynności konserwacyjne.

W czasie przeglądu/kontroli wykrywa się nieprawidłowości i dalej podejmuje działania naprawcze/konserwacyjne, aby usunąć niesprawności i uszkodzenia w wyniku regulacji lub naprawy.

**Tabela 3. Czynności związane z przeglądem i konserwacją maszyn/urządzeń**

pomiar ciśnienia oleju, wymiana uszczeltek, kontrola czystości, mycie, czyszczenie, kontrola stanu zużycia lub zniszczeń maszyny/urządzenia, sprawdzenie podłączenia do instalacji elektrycznej i wodnej, uzupełnianie smaru, dezynfekcja, sprawdzenie kompletności wszystkich części maszyny/urządzenia.
--

**Tabela 4. Wykaz przeglądów i konserwacji maszyn/urządzeń**

<b>Czynności związane z przeglądem</b> (wpisać wybrane z tabeli 3)	<b>Czynności związane z konserwacją</b> (wpisać wybrane z tabeli 3)

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania 180 minut.**

**Ocenić będą 2 rezultaty:**

- karta pobrania surowców z magazynu do produkcji 2 500 kg keczupu – Tabela 2,
- wykaz przeglądów i konserwacji maszyn/urządzeń – Tabela 4,

oraz

przebieg obsługi maszyny/urządzenia przygotowanego na stanowisku.