

**Informator o egzaminie
potwierdzającym
kwalifikacje zawodowe**

*Operator maszyn i urządzeń
przemysłu spożywczego*

Warszawa 2004

**Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Łodzi**

ISBN 83-7400-081-3

Szanowni Państwo,

Drodzy Uczniowie 3-letnich zasadniczych szkół zawodowych,

Centralna Komisja Egzaminacyjna poleca Państwa uwadze cykl informatorów o państwowym egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe organizowanym dla absolwentów trzyletnich szkół zawodowych. Egzamin ten po raz pierwszy zostanie przeprowadzony w 2005 roku i przygotowywany jest dla wszystkich chętnych absolwentów tych szkół kształcących się w jednym z 53 zawodów.

Podstawą prawną egzaminu jest:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 marca 2001 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania egzaminów i sprawdzianów w szkołach publicznych (Dz. U. z 2001 r. Nr 29, poz. 323 z dnia 6 kwietnia 2001 r. z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 maja 2004 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2004 r. Nr 114, poz. 1195 z dnia 19 maja 2004 r. z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 3 lutego 2003 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (załącznik do Dz. U. z 2003 r. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.)

Cykl informatorów, który przygotowaliśmy, ma charakter przede wszystkim praktyczny – chcemy za jego pomocą dać Państwu możliwość przyjrzenia się, w jaki sposób zapisy prawa oświatowego dotyczącego systemu egzaminów zewnętrznych w trzyletnim kształceniu zawodowym przekładają się na konkrety, czyli na:

- opis wymagań, które trzeba spełnić, aby przystąpić do egzaminu,
- opis warunków koniecznych do zdania egzaminu,
- opis struktury egzaminu w jego części pisemnej i praktycznej wraz z wymaganiami egzaminacyjnymi i przykładowymi kryteriami oceniania,
- opis materiałów egzaminacyjnych wraz z wzorami,
- przykłady zadań wraz z odpowiedziami.

Informatory o egzaminie zawodowym kierujemy do tych uczniów szkół zawodowych, którzy po ukończeniu szkoły przystąpią do egzaminu przed zewnętrzną komisją egzaminacyjną, żeby potwierdzić dyplomem kwalifikacje w zawodzie, w którym odbywali kształcenie.

Informacje o umiejętnościach zawodowych, które będą potwierdzane na egzaminie, pozwolą nauczycielom właściwie ukierunkować kształcenie, a pracodawcom prezentują poziom kwalifikacji zawodowych absolwentów szkół legitymujących się dyplomem. Służyc też mogą teoretykom i praktykom kształcenia zawodowego jako istotna pomoc w projektowaniu modeli zawodów przewidywanych do kształcenia i doskonalenia zawodowego w systemie szkolnym i pozaszkolnym oraz systemach zatrudnienia.



MARIA MAGDZIARZ

p.o. Dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej

SPIS TREŚCI

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE	7
I.1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?	8
I.2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?	8
I.3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?	10
I.4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?	10
I.5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?	11
II. ETAP PISEMNY EGZAMINU	13
II.1. Organizacja i przebieg	13
II.2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I	15
II.3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II	27
II.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań	31
III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU	33
III.1. Organizacja i przebieg	33
III.2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania	35
III.3. Przykład zadania praktycznego do tematu: Obsługa wskazanych maszyn i urządzeń w określonym przetwórstwie spożywczym.	38
IV. ZAŁĄCZNIKI	45
IV.1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu	45
IV.2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego	49
IV.3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego	51
IV.4. Przykład informacji do etapu praktycznego	53
IV.5. Wzór dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.....	55

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE

Egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe jest formą oceny poziomu opanowania wiadomości i umiejętności z zakresu danego zawodu określonych w standardzie wymagań, ustalonym przez Ministra Edukacji Narodowej i Sportu.

Egzamin ten, zwany również egzaminem zawodowym, jest egzaminem zewnętrznym. Umożliwia on uzyskanie porównywalnej i obiektywnej oceny poziomu osiągnięć zdającego poprzez zastosowanie jednolitych wymagań, kryteriów oceniania i zasad przeprowadzania egzaminu opracowanych przez instytucje zewnętrzne, funkcjonujące niezależnie od systemu kształcenia.

Rolę instytucji zewnętrznych pełnią: Centralna Komisja Egzaminacyjna i osiem okręgowych komisji egzaminacyjnych powołanych przez Ministra Edukacji Narodowej w 1999 roku.

Na terenie swojej działalności (patrz mapka na wewnętrznej stronie okładki) okręgowe komisje egzaminacyjne przygotowują, organizują i przeprowadzają zewnętrzne egzaminy zawodowe. Egzaminy oceniać będą zewnętrzne komisje egzaminacyjne.

Egzaminy zawodowe mogą zdawać absolwenci wszystkich typów szkół zawodowych ponadgimnazjalnych i policealnych, które kształcą w zawodach ujętych w klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Egzaminy zawodowe przeprowadzane są 2 razy w ciągu roku szkolnego. Terminy egzaminów ustala i ogłasza dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej nie później niż na 8 miesięcy przed terminem ich przeprowadzenia.

Dla absolwentów zasadniczych szkół zawodowych i szkół policealnych egzaminy przeprowadzane są w następnym tygodniu po zakończeniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, a dla absolwentów technikum i technikum uzupełniającego - w następnym tygodniu po zakończeniu egzaminu maturalnego.

Do egzaminu mogą przystąpić również absolwenci szkół zawodowych kształcących młodzież o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Dla tej młodzieży, na podstawie opinii poradni psychologiczno-pedagogicznych lub orzeczeń lekarskich, czas egzaminu pisemnego może być wydłużony o 30 minut, a warunki i przebieg egzaminu będą dostosowane do jej potrzeb.

I. 1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?

Struktura egzaminu obejmuje dwa etapy: etap pisemny i etap praktyczny.

Etap pisemny składa się z dwóch części: część I obejmuje sprawdzenie wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w danym zawodzie, a część II – sprawdzenie wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą.

Etap pisemny przeprowadzany jest w formie testu składającego się z zadań zamkniętych zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa.

W części I test zawiera 50 zadań, a w części II – 20 zadań.

Czas trwania etapu pisemnego dla wszystkich zawodów wynosi 120 minut.

Etap praktyczny sprawdza określony zakres praktycznych umiejętności dla zawodu wynikających z tematów zadań ustalonych w standardzie wymagań egzaminacyjnych.

W tym etapie zdający powinien wykonać zadanie egzaminacyjne w formie testu praktycznego.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 180 minut i dłuższy niż 240 minut.

I. 2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?

Na egzaminie będą sprawdzane tylko te wiadomości i umiejętności, które zostały zapisane w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu.

Standardy wymagań egzaminacyjnych dla poszczególnych zawodów ustalone zostały rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe z dnia 3 lutego 2003 r. i stanowią oddzielny załącznik do tego rozporządzenia (Dz.U. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.).

Struktura standardu wymagań egzaminacyjnych dla zawodu odpowiada strukturze egzaminu. Oznacza to, że zawarte w standardzie umiejętności sprawdzane na egzaminie, ustalono odrębnie dla obu etapów egzaminu.

Umiejętności zapisane w standardzie, sprawdzane w etapie pisemnym, są przyporządkowane do określonych obszarów wymagań.

Umiejętności sprawdzane w części I ujęto w 3 obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych,**
- **bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.**

Umiejętności sprawdzane w części II ujęto w 2 obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych.**

W etapie praktycznym egzaminu sprawdzane umiejętności przyporządkowano do 4 obszarów wymagań:

- **planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania,**
- **organizowanie stanowiska pracy,**
- **wykonywanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,**
- **prezentowanie efektu wykonanego zadania.**

Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu stanowi podstawę do przygotowania zadań egzaminacyjnych dla obu etapów egzaminu. Oznacza to, że zadania egzaminacyjne będą sprawdzały tylko te umiejętności, które zapisane są w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu. Rodzaj zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności przyporządkowane do danego obszaru wymagań będzie wiązał się ściśle z tym obszarem.

Umiejętności ujęte w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, dla obu etapów egzaminu, będą omówione wraz z przykładami zadań w rozdziałach II. i III. informatora.

Każdy zdający powinien zapoznać się ze standardem wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, w którym chce potwierdzić kwalifikacje zawodowe. Standard zamieszczony jest w rozdziale IV niniejszego informatora.

I. 3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?

Przyjęto, że w etapie pisemnym zdający może otrzymać za każde prawidłowo rozwiązane zadanie 1 punkt.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska:

- z części I – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania,
- z części II – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania.

W etapie praktycznym oceniany będzie sposób wykonania zadania praktycznego oraz jego efekt, zgodnie z ustalonymi kryteriami oceniania przyjętymi dla danego zadania. Spełnienie ustalonych dla zadania kryteriów wykonania, pozwoli na uzyskanie maksymalnej liczby punktów.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

Zdający zda egzamin zawodowy, jeśli spełni wymagania ustalone dla obu etapów egzaminu.

Zdający, który zdał egzamin, otrzymuje dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w danym zawodzie.

UWAGA!

Informacje o wynikach egzaminu zdający uzyska od dyrektora szkoły.

I. 4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?

Zdający powinien:

1. Ukończy szkołę i otrzymać świadectwo ukończenia szkoły.
2. Złożyć pisemną deklarację przystąpienia do egzaminu zawodowego do dyrektora swojej szkoły, nie później niż na 4 miesiące przed terminem egzaminu.
3. Zgłosić się na egzamin w terminie i miejscu wyznaczonym przez okręgową komisję egzaminacyjną z dokumentem potwierdzającym tożsamość (z numerem PESEL).

Zdający o specjalnych potrzebach edukacyjnych powinien dodatkowo przedłożyć opinię lub orzeczenie wskazujące na dostosowanie warunków i formy przeprowadzania egzaminu do jego indywidualnych potrzeb.

UWAGA!

Informacje o terminie i miejscu egzaminu może przekazać zdającym dyrektor szkoły lub dyrektor okręgowej komisji egzaminacyjnej.

W zależności od specyfiki zawodu, w którym przeprowadzony będzie egzamin zawodowy, okręgowa komisja egzaminacyjna może wezwać zdającego na szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związane z wykonywaniem zadania egzaminacyjnego na określonych stanowiskach egzaminacyjnych. Szkolenie powinno być zorganizowane nie wcześniej niż na dwa tygodnie przed terminem egzaminu.

I. 5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?

Szczegółowych informacji o egzaminie zawodowym oraz wyjaśnień dotyczących, między innymi, możliwości:

- powtórnego zdawania egzaminu zawodowego przez osoby, które nie zdały egzaminu,
- przystąpienia do egzaminu w terminie innym niż bezpośrednio po ukończeniu szkoły,
- udostępniania informacji na temat wyniku egzaminu,
- otrzymania dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe,

udziela dyrektor szkoły i okręgowa komisja egzaminacyjna.

II. ETAP PISEMNY EGZAMINU

II. 1. Organizacja i przebieg

Etap pisemny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu pisemnego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu nadzorującego, który będzie omawiał regulamin przebiegu egzaminu.

Po zajęciu miejsca w sali egzaminacyjnej otrzymasz arkusz egzaminacyjny i KARTĘ ODPOWIEDZI.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap pisemny egzaminu oraz „Instrukcję dla zdającego” (w instrukcji znajdują się informacje o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego, wskazania dotyczące rozwiązywania zadań, zaznaczania odpowiedzi i sposobu poprawiania odpowiedzi w KARCIE ODPOWIEDZI),
- test 70 zadań wielokrotnego wyboru, w tym 50 zadań w części I ponumerowanych od 1 do 50 oraz 20 zadań w części II ponumerowanych od 51 do 70.

KARTA ODPOWIEDZI stanowi jedną stronę i zawiera:

- symbol cyfrowy zawodu i oznaczenie wersji arkusza egzaminacyjnego,
- miejsce na wpisanie Twojego numeru ewidencyjnego PESEL i zakodowanie go,
- miejsce na wpisanie Twojej daty urodzenia,
- tabele z numerami zadań odpowiadających części I oraz części II arkusza egzaminacyjnego z układem krater A, B, C, D do zaznaczania odpowiedzi,
- miejsce na naklejkę z kodem ośrodka.

Przeczytaj uważnie „Instrukcję dla zdającego” w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i nie ma w nim błędów. Wykonaj polecenia zgodnie z „Instrukcją dla zdającego”.

Czas trwania etapu pisemnego egzaminu wynosi 120 minut (2 godziny zegarowe).

Uwaga: Jeśli jesteś uczniem o potwierdzonych specjalnych potrzebach edukacyjnych, to masz prawo do wydłużonego o 30 minut czasu trwania etapu pisemnego egzaminu zawodowego. Przewodniczący zespołu nadzorującego wskaże Ci miejsce na sali egzaminacyjnej i dopilnuje, abyś mógł zdawać egzamin w ustalonym dla Ciebie czasie.

Kolejność rozwiązywania zadań jest dowolna. Dobrze jednak będzie, jeśli rozplanujesz sobie czas egzaminu. Na rozwiązanie zadań z części I arkusza powinieneś przeznaczyć około 80 minut, na rozwiązanie zadań z części II - około 30 minut. Pozostałe 10 minut powinieneś wykorzystać na sprawdzenie, czy prawidłowo zaznaczyłeś odpowiedzi do poszczególnych zadań w KARCIE ODPOWIEDZI.

Pamiętaj! Pracuj samodzielnie!

Przystępując do rozwiązywania każdego zadania powinieneś:

- uważnie przeczytać całe zadanie,
- przeanalizować rysunki, tabele, itp. oraz treść poleceń,
- dobrze zastanowić się nad wyborem prawidłowej odpowiedzi,
- starannie zaznaczyć wybraną odpowiedź w KARCIE ODPOWIEDZI zgodnie z instrukcją w arkuszu egzaminacyjnym.

Po zakończeniu rozwiązywania zadań, sprawdź w KARCIE ODPOWIEDZI, czy dla wszystkich zadań zaznaczyłeś odpowiedzi.

Przewodniczący ogłosi koniec egzaminu i poinformuje, w jaki sposób będziesz mógł oddać swoją KARTĘ ODPOWIEDZI. Arkusz egzaminacyjny możesz zatrzymać dla siebie.

Jeśli wcześniej zakończysz rozwiązywanie zadań, zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do oddania KARTY ODPOWIEDZI.

II. 2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I

Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:**

1.1. stosować nazwy, pojęcia i określenia z zakresu określonego przetwórstwa spożywczego,

czyli:

- *stosować podstawowe nazwy z przetwórstwa spożywczego np.: półproduktów, gotowych wyrobów, opakowań,*
- *stosować pojęcia i określenia z przetwórstwa spożywczego np.: dodatków do żywności, operacji i procesów technologicznych, maszyn i urządzeń oraz sprzętu pomocniczego.*

Przykładowe zadanie 1.

Opakowanie, zawierające kilka lub kilkanaście opakowań jednostkowych określonego gotowego produktów nazywa się

- A. opakowaniem zbiorczym.
- B. opakowaniem zastępczym.
- C. opakowaniem transportowym.
- D. opakowaniem bezpośrednim.

1.2. rozróżniać surowce do przetwórstwa spożywczego, rodzaje dodatków i materiałów pomocniczych,

czyli:

- *rozróżniać podstawowe surowce spożywcze roślinne - owoce, warzywa, ziarna zbóż oraz zwierzęce - zwierzęta rzeźne, drób, jaja, mleko, ryby,*
- *rozróżniać surowce dla poszczególnych grup przemysłu spożywczego,*
- *rozróżniać rodzaje dodatków do żywności stosowanych w przetwórstwie spożywczym ze względu na pochodzenie: naturalne, syntetyczne, sztuczne,*
- *rozróżniać rodzaje dodatków do żywności stosowanych w przetwórstwie spożywczym ze względu na funkcję, jaką spełniają: barwniki, substancje słodzące, substancje dodatkowe inne niż barwniki i substancje słodzące, aromaty, nośniki,*
- *rozróżniać rodzaje materiałów pomocniczych stosowanych w przetwórstwie spożywczym np.: opakowania, osłonki sztuczne i naturalne oraz środki myjące i dezynfekujące.*

Przykładowe zadanie 2.

Związki chemiczne dodawane do żywności w celu zahamowania lub zapobiegania niekorzystnym zmianom mikrobiologicznym to środki

- A. zapachowe.
- B. konserwujące.
- C. barwiące.
- D. żelujące.

1.3. rozróżniać rodzaje technologii przetwórstwa spożywczego,

czyli:

- *rozróżniać rodzaje technologii przetwórstwa spożywczego w zależności od rodzaju stosowanego surowca podstawowego np.: technologię przetwórstwa mięsa, technologię przetwórstwa mleka,*
- *rozróżniać rodzaje technologii przetwórstwa spożywczego w zależności od rodzaju gotowego wyrobu np.: w przetwórstwie mięsnym - technologie wytwarzania kielbas, konserw, wędzonek, smalcu, w przetwórstwie mleczarskim - technologie wytwarzania masła, mleka, jogurtów.*

Przykładowe zadanie 3.

Produkcja składająca się z etapów: przyjmowania i oceny mleka surowego, normalizacji zawartości tłuszczu, oczyszczania, pasteryzacji, chłodzenia i rozlewania do opakowań jednostkowych dotyczy technologii wytwarzania

- A. mleka zagęszczanego.
- B. napojów mlecznych.
- C. mleka spożywczego
- D. mleka w proszku.

1.4. rozpoznawać operacje i procesy technologiczne występujące w przetwórstwie spożywczym w zależności od rodzaju surowców,

czyli:

- *rozpoznawać operacje technologiczne występujące w przetwórstwie spożywczym w zależności od rodzaju surowców np.: krajanie i cięcie jabłek, wirowanie mleka, obróbka termiczna mleka (pasteryzacja), pieczenie mięsa,*
- *rozpoznawać procesy technologiczne występujące w przetwórstwie spożywczym w zależności od rodzaju surowców np.: peklowanie mięsa, hydroliza skrobi ziemniaczanej, ścinanie mleka pod wpływem podpuszczki.*

Przykładowe zadanie 4.

Jogurt i kefir to produkty otrzymane z mleka w wyniku fermentacji

- A. alkoholowej i mlekowej.
- B. octowej i mlekowej.
- C. mlekowej i propionowej.
- D. propionowej i octowej.

1.5. rozróżniać rodzaje maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle spożywczym z uwzględnieniem rodzaju przetwórstwa,

czyli:

- *rozróżniać rodzaje maszyn stosowanych w przemyśle spożywczym z uwzględnieniem rodzaju przetwórstwa np.: kuter w przetwórstwie mięsa, wirówkę w przetwórstwie mleka, masielnicę w przetwórstwie mleka,*
- *rozróżniać rodzaje urządzeń stosowanych w przemyśle spożywczym z uwzględnieniem rodzaju przetwórstwa np.: urządzenia do obróbki cieplnej mięsa i wyrobów mięsnych, urządzenia do formowania serków, urządzenia chłodnicze.*

Przykładowe zadanie 5.

Zmaślanie śmietany jest najważniejszą czynnością podczas produkcji masła. Zmaślanie odbywa się w

- A. pasteryzatorze.
- B. masielnicy.
- C. wirówce.
- D. dojrzewaczu.

1.6. określać wpływ operacji i procesów technologicznych na wartość odżywczą dietetyczną oraz cechy organoleptyczne wytwarzanych produktów,

czyli:

- *określać wpływ operacji technologicznych np.: chłodzenia, mrożenia, suszenia na wartość odżywczą i dietetyczną wytwarzanych produktów,*
- *określać wpływ operacji technologicznych np.: mrożenia, pieczenia, suszenia na cechy organoleptyczne wytwarzanych produktów,*
- *określać wpływ procesów technologicznych na cechy organoleptyczne wytwarzanych produktów takich jak: wpływ fermentacji mleka na cechy jogurtu, peklowania na barwę mięsa, wędzenia na smak i zapach wędzonek,*
- *określać wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą, dietetyczną wytwarzanych produktów takich jak: fermentacji na skład witaminowy kefiru, kiszenia kapusty na jej skład witaminowy.*

Przykładowe zadanie 6.

Która z wymienionych operacji technologicznych w największym stopniu pozwala zachować cechy organoleptyczne i wartość odżywczą przetwarzanych owoców i warzyw?

- A. Sterylizacja.
- B. Pasteryzacja.
- C. Mrożenie.
- D. Tyndalizacja.

1.7. rozróżniać produkty przetwórstwa spożywczego w zależności od rodzaju surowca i technologii przetwórstwa,

czyli:

- *rozróżniać produkty przetwórstwa spożywczego w zależności od surowca i technologii przetwórstwa np.: wyroby przetwórstwa mięsa (wędliny, wędliny podrobowe, konserwy), przetwórstwa mleka (sery, jogurty, masło), technologii piekarskiej (chleb, bułki).*

Przykładowe zadanie 7.

Produkt spożywczy otrzymywany poprzez wypieczenie ciasta sporządzonego z mąki pszennej, z ewentualnym dodatkiem mąki żytniej maksymalnie do 10% mąki ogółem, oraz wody, soli i drożdży, to pieczywo

- A. żytnie.
- B. pszenno-żytnie.
- C. żytnio-pszenne.
- D. pszenne.

1.8. rozróżniać sposoby obróbki wstępnej i zasadniczej surowców z uwzględnieniem form spożycia produktów i warunków przechowywania,

czyli:

- *rozróżniać sposoby obróbki wstępnej z uwzględnieniem form spożycia i warunków przechowywania np.: sortowanie owoców do chłodzenia, mycie warzyw do mrożenia, wstępna obróbka termiczna surowca roślinnego i podrobów do produkcji wędlin podrobowych,*
- *rozróżniać sposoby obróbki zasadniczej z uwzględnieniem form spożycia i warunków przechowywania np.: peklowania surowca mięsnego do wędzonek, obróbki termicznej do produkcji konserw pasteryzowanych i sterylizowanych.*

Przykładowe zadanie 8.

W produkcji ogórków konserwowych obróbką wstępną jest

- A. pakowanie.
- B. sortowanie.
- C. mieszanie.
- D. doprawianie.

1.9. wskazywać metody utrwalania półproduktów i produktów przetwórstwa spożywczego,

czyli:

- *wskazywać metody utrwalania półproduktów i produktów przetwórstwa spożywczego, takie jak: mrożenie owoców, peklowanie mięsa, chłodzenie mleka, wędzenie kielbas.*

Przykładowe zadanie 9.

Do chemicznych metod utrwalania mięsa zaliczamy

- A. suszenie.
- B. peklowanie.
- C. sterylizacja.
- D. mrożenie.

1.10. rozpoznawać asortymenty półproduktów i wyrobów gotowych przetwórstwa spożywczego w zależności od surowca, na podstawie nazwy,

czyli:

- *rozpoznawać asortyment półproduktów i wyrobów gotowych przetwórstwa spożywczego w zależności od surowca, na podstawie nazwy np.: mleko w proszku, kielbasa biała surowa, koncentrat pomidorowy.*

Przykładowe zadanie 10.

Wskaż produkt, który otrzymasz z ogórków i kwaśnej zalewy z przyprawami.

- A. Ogórki kwaszone.
- B. Marynata z ogórków.
- C. Sok ogórkowy.
- D. Przecier ogórkowy.

1.11. określać parametry technologiczne procesów przetwórstwa spożywczego w zależności od jakości surowców i półproduktów oraz rodzaju asortymentu produktów;

czyli:

- *określać parametry technologiczne procesów przetwórstwa spożywczego w zależności od jakości surowców i półproduktów np.: parametry dojrzewania mąki, dojrzewania mięsa z bydła starego i młodego, kondycjonowania ziarna,*
- *określać parametry technologiczne procesów przetwórstwa spożywczego w zależności od rodzaju asortymentu produktów np.: parametry peklowania mięsa na kielbasy suche lub wędzonki, parametry wypieku pieczywa pszennego lub żytniego.*

Przykładowe zadanie 11.

Parametry decydujące o skuteczności pasteryzacji mleka surowego to

- A. temperatura i czas ogrzewania.
- B. zawartość tłuszczu i witamin w mleku.
- C. zawartość białka i wody w mleku.
- D. zawartość tłuszczu i wody w mleku.

1.12. określać znaczenie utrzymania higieny w procesach przetwórstwa spożywczego, czyli:

- *określać znaczenie utrzymania higieny w procesach przetwórstwa spożywczego np.: znaczenie czystości sprzętu, maszyn, urządzeń, pomieszczeń w procesie przetwórczym.*

Przykładowe zadanie 12.

Jakie mogą być następstwa wykorzystania w procesie produkcyjnym brudnego urządzenia?

- A. Straty produkcyjne.
- B. Zakażenie mikrobiologiczne surowca.
- C. Większe zapotrzebowanie na energię.
- D. Większe zużycie surowca.

1.13. wskazywać sposoby pakowania, przechowywania, transportu surowców, półproduktów i produktów przetwórstwa spożywczego, czyli:

czyli:

- *wskazywać sposoby pakowania surowców, półproduktów i produktów przetwórstwa spożywczego np.: pakowanie próżniowe wyrobów mięsnych, pakowanie mięsa w atmosferze gazów modyfikowanych, pakowanie próżniowe pieczywa,*
- *wskazywać sposoby przechowywania surowców, półproduktów i produktów przetwórstwa spożywczego np.: mąki w silosach, mięsa w mroźniach, owoców w chłodniach,*
- *wskazywać sposoby transportu surowców, półproduktów i produktów przetwórstwa spożywczego np.: owoców i warzyw mrożonych samochodami - mroźniami, mleka samochodami - cysternami i kontenerami.*

Przykładowe zadanie 13.

Mleko z punktów skupu do zakładów mleczarskich należy transportować

- A. samochodem-baterią.
- B. samochodem-cysterną.
- C. samochodem-mroźnią.
- D. samochodem wywrotką.

1.14. dokumentować przebieg pracy maszyn i urządzeń oraz wykonywanych czynności obsługowych zgodnie z instrukcjami systemu zapewnienia higieny produkcji.

czyli:

- *dokumentować przebieg pracy maszyn i urządzeń zgodnie z instrukcjami systemu zapewnienia higieny produkcji, np.: sporządzać rejestr danych zgodnie z zasadami zakładowego systemu kontroli,*
- *dokumentować wykonywane czynności obsługowe zgodnie z instrukcjami systemu zapewnienia higieny np.: sporządzać zapis z analizy zagrożeń i ustalonych punktów krytycznych oraz podjętych działań.*

Przykładowe zadanie 14.

Na danym etapie produkcji monitoring wskazał, że granice Krytycznego Punktu Kontroli (CCP) są przekroczone. Pracownik powinien

- A. podjąć działania naprawcze.
- B. zawiadomić kierownika.
- C. poczekać do zakończenia produkcji.
- D. zawiadomić inspektora jakości.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. dobierać surowce do przetwórstwa spożywczego w zależności od rodzaju asortymentu produktów,

czyli:

- *dobierać surowce do przetwórstwa spożywczego w zależności od rodzaju asortymentu produktów np.: śmietankę do masła, mięso do wędzonek, mąkę do pieczywa.*

Przykładowe zadanie 15.

Do produkcji masła wyborowego „Ekstra” należy zastosować

- A. mleko odtłuszczone.
- B. jogurt.
- C. śmietanę.
- D. śmietankę.

2.2. dobierać maszyny i urządzenia do określonych operacji i procesów technologicznych występujących w przetwórstwie spożywczym w zależności od rodzaju surowców i asortymentu produktów,

czyli:

- *dobierać maszyny i urządzenia do określonych operacji występujących w przetwórstwie spożywczym w zależności od rodzaju surowców i asortymentu produktów np.: wilk do rozdrabniania mięsa, autoklaw do sterylizacji konserw mięsnych, młynnik do mielenia ziarna zbóż,*

- *dobierać maszyny i urządzenia do określonych procesów technologicznych występujących w przetwórstwie spożywczym w zależności od rodzaju surowców i asortymentu produktów np.: homogenizator do homogenizacji mleka, wędzarnię do wędzenia batonów kielbas.*

Przykładowe zadanie 16.

Do rozdrabniania ziarna zbożowego w celu otrzymania mąki należy zastosować

- A. gniotownik.
- B. wialnię.
- C. prasę hydrauliczną.
- D. mlewnik walcowy.

2.3. dobierać parametry technologiczne procesów przetwórstwa spożywczego w zależności od rodzaju i jakości surowców i półproduktów oraz asortymentu produktów,

czyli:

- *dobierać parametry technologiczne procesów przetwórstwa spożywczego w zależności od rodzaju i jakości surowców np.: obróbki termicznej mięsa pochodzącego ze sztuk młodych i starych, dojrzewania mąki w magazynach,*
- *dobierać parametry technologiczne procesów przetwórstwa spożywczego w zależności od asortymentu produktów np.: dobierać czas, temperaturę, gęstość oraz wilgotność dymu wędzarniczego do wędzenia kielbas trwałych, dobierać stężenie solanki oraz czas peklowania surowca mięsnego do produkcji polędwicy sopockiej, dobierać czas i temperaturę pasteryzacji mleka do produkcji mleka spożywczego.*

Przykładowe zadanie 17.

Temperatura wody w kotle otwartym podczas obróbki cieplnej konserw pasteryzowanych mięsnych powinna wynosić

- A. 25°C
- B. 45°C
- C. 85°C
- D. 120°C

2.4. obliczać zużycie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji określonego produktu gotowego,

czyli:

- *obliczać zużycie surowców do produkcji określonego produktu gotowego np.: mąki pszennej do produkcji pieczywa pszennego wyborowego, śmietanki do produkcji masła, zużycie wieprzowiny klasy I do produkcji salami,*
- *obliczać zużycie dodatków do żywności do produkcji określonego produktu gotowego np.: soli, drożdży, do produkcji pieczywa,*
- *obliczać zużycie materiałów pomocniczych do produkcji określonego produktu gotowego np.: ilość osłonek naturalnych do produkcji kielbasy krakowskiej, ilość przędzy do produkcji kielbasy śląskiej, ilości opakowań jednostkowych do produkcji kefirów.*

Przykładowe zadanie 18.

Przy produkcji salcesonu brunszwickiego 60% wsadu surowców podstawowych stanowi mięso z głów. Zakładając 100% wydajność gotowego produktu oblicz ile potrzeba tego surowca do wyprodukowania 300 kg salcesonu?

- A. 50kg
- B. 120kg
- C. 180kg
- D. 240kg

2.5. przeprowadzać kalkulację kosztów bezpośrednich dotyczących produkcji i przygotowania do sprzedaży produktów gotowych,

czyli:

- *przeprowadzać kalkulację kosztów bezpośrednich dotyczących produkcji i przygotowania do sprzedaży produktów gotowych np.: obliczyć koszty bezpośrednie produkcji 1000 kg wędzonki krotoszyńskiej, obliczyć koszty przygotowania do sprzedaży 1000 kg masła paczkowanego.*

Przykładowe zadanie 19.

Wskaż poziom kosztów gotowego wyrobu A, jeżeli jego koszt jednostkowy wynosi 5400zł, a jego cena 6000 zł.

- A. 90%
- B. 95%
- C. 80%
- A. 100%

2.6. interpretować wyniki pomiarów jakościowych i ilościowych surowców, półproduktów i wyrobów gotowych,

czyli:

- *interpretować wyniki pomiarów ilościowych surowców, półproduktów i wyrobów gotowych np.: wilgotności ziarna zbóż, wilgotności mąki, zawartości tłuszczu w mleku,*
- *interpretować wyniki oceny jakościowej, półproduktów i wyrobów gotowych np.: mętne białko przy ocenie jaj - jajko nieświeże, stęchły zapach przy ocenie mąki - mąka nieświeża, jelki zapach masła - masło nieświeże.*

Przykładowe zadanie 20.

W czasie badania temperatury mleka przeznaczonego do przerobu, termometr wskazał temperaturę 10° C. Takie mleko

- A. nadaje się do dalszego przerobu bez zastrzeżeń.
- B. nie nadaje się do dalszego przerobu.
- C. nadaje się do przerobu po obniżeniu do temperatury 5-8°C.
- D. nadaje się do przerobu po podwyższeniu do temperatury 70-80°C.

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

3.1. dobierać środki ochrony indywidualnej oraz środki myjące i zabezpieczające maszyny i urządzenia w przemyśle spożywczym,

czyli:

- *dobierać środki ochrony indywidualnej, takie jak: słuchawki przy obsłudze kutra, skórzane pasy przy rozbiórce mięsa,*
- *dobierać środki myjące i zabezpieczające maszyny i urządzenia w przemyśle spożywczym takie jak: olej jadalny do konserwacji maszyn, chloraminę do mycia i odkażania powierzchni sprzętów, gorącą(żywą) parę wodną do mycia i odkażania części maszyn i aparatury.*

Przykładowe zadanie 21.

Wapno chlorowane użyjesz do dezynfekcji

- A. ścian hali produkcyjnej.
- B. maszyn i urządzeń.
- C. blatów stołów.
- D. urządzeń kanalizacyjnych w zakładzie.

3.2. rozróżniać rodzaje i przeznaczenie zabezpieczeń stosowanych w maszynach i urządzeniach przemysłu spożywczego,

czyli:

- *rozróżniać rodzaje i przeznaczenie zabezpieczeń stosowanych w maszynach i urządzeniach przemysłu spożywczego np.: pokrywy zabezpieczające części tnące maszyn w ruchu, zawory bezpieczeństwa w autoklawach, sygnalizację świetlną i dźwiękową w chłodniach i mroźniach.*

Przykładowe zadanie 22.

Które z wymienionych zabezpieczeń maszyn i urządzeń w przetwórstwie spożywczym chronią pracownika przed urazami mechanicznymi?

- A. Bezpieczniki.
- B. Klapy bezpieczeństwa.
- C. Sygnalizacje alarmowe.
- D. Zawory bezpieczeństwa.

3.3. wskazywać zagrożenia występujące w procesach przetwórstwa spożywczego podczas obsługi maszyn i urządzeń,

czyli:

- *wskazywać zagrożenia występujące w procesach przetwórstwa spożywczego podczas obsługi maszyn i urządzeń np.: zatrucia w procesie peklowania, zatrucia dymem w czasie wędzenia, zatrucia amoniakiem w chłodniach, okaleczenia w czasie obróbki mechanicznej surowca.*

Przykładowe zadanie 23.

Brak osłony na elementach tnących urządzenia może spowodować

- A. uszkodzenie elementów tnących.
- B. okaleczenie pracownika.
- C. niewłaściwe rozdrobnienie surowca.
- D. zwarcie w instalacji elektrycznej.

3.4. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązujące przy obsłudze maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego,

czyli:

- *stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, np.: zasady mycia maszyn i urządzeń, zasady obsługi maszyn i urządzeń będących w ruchu, zasady mycia rąk,*
- *stosować przepisy ochrony przeciwpożarowej przy obsłudze maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego np.: zasady przy korzystaniu z urządzeń gazowych i elektrycznych,*
- *stosować przepisy ochrony środowiska np.: obowiązujące przy obsłudze maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego dotyczące segregowania odpadów lub stosowania urządzeń odpylających.*

Przykładowe zadanie 24.

Po dostaniu się ciała obcego do maszyny rozdrabniającej należy niezwłocznie

- A. zatrzymać maszynę.
- B. wezwać kierownika.
- C. wyciągnąć ciało obce ręką.
- D. wyciągnąć ciało obce szczypcami.

3.5. wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej oraz postępowania z poszkodowanym w wypadku na stanowisku pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego,

czyli:

- *wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w wypadku na stanowisku pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego takie jak: tamowanie krwotoków przy skaleczeniach, sztuczne oddychanie w przypadku braku oddechu,*
- *wskazywać sposoby postępowania z poszkodowanym w wypadku na stanowisku pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego, przy porażeniu prądem elektrycznym, przy zatruciach gazami, przy oparzeniu gorącą wodą.*

Przykładowe zadanie 25.

Określ sposób postępowania w stosunku do poszkodowanego, który w wyniku wypadku na stanowisku pracy utracił przytomność z ustaniem akcji serca.

- A. Udrożnienie dróg oddechowych, sztuczne oddychanie.
- B. Sztuczne oddychanie, masaż zewnętrzny mięśnia sercowego.
- C. Udrożnienie dróg oddechowych, sztuczne oddychanie i masaż zewnętrzny mięśnia sercowego.
- D. Masaż zewnętrzny mięśnia sercowego.

3.6. wskazywać wymagania dotyczące utrzymania higieny w zakładach przetwórstwa spożywczego,

czyli:

- *wskazywać wymagania dotyczące utrzymania higieny w zakładach przetwórstwa spożywczego np. konieczność przeprowadzania zabiegów higienicznych.*

Przykładowe zadanie 26.

W magazynie surowców w zakładzie przetwórstwa spożywczego stwierdzono ślady obecności stawonogów. Który z zabiegów zapewniających higienę produkcji należy przeprowadzić?

- A. Dezynfekcję.
- B. Dezynsekcję.
- C. Deratyzację.
- D. Sterylizację.

II. 3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki, np.: rynek, popyt, podaż, bezrobocie, inflacja,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa pracy, np.: umowa o pracę, urlop, wynagrodzenie za pracę,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa podatkowego, np.: podatek dochodowy, podatek VAT, akcyza, PIT,
- rozróżniać pojęcia z obszaru podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, np.: REGON, numer identyfikacji podatkowej-NIP, rachunek bankowy.

Przykładowe zadanie 1.

Poprzez określenie płacy brutto należy rozumieć kwotę wynagrodzenia pracownika

- A. bez podatku dochodowego.
- B. określoną w umowie o pracę.
- C. obliczoną do wypłaty.
- D. pomniejszoną o składki ZUS.

1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem, np.: umowa o pracę, Kodeks Pracy, deklaracja ZUS,
- rozróżniać dokumenty związane z działalnością gospodarczą, np.: polecenie przelewu, faktura, deklaracja podatkowa.

Przykładowe zadanie 2.

Jak nazywa się przedstawiony na rysunku dokument regulujący rozliczenie bezgotówkowe?

- A. Czek potwierdzony.
- B. Polecenie przelewu.
- C. Faktura VAT.
- D. Weksel prosty.

nazwa odbiorcy: HURTOWNIA ZABAWEK UL. JASNA 4
 nazwa odbiorcy cd.: KROTO SZYM
 nr rachunku odbiorcy: 41 10 60 00 46 00 00 12 34 56 48 91 23
 waluta: PLN, kwota: 1250,
 nr rachunku zlecającego (opcjonalnie) / kwota słownie (opcjonalnie): 41 10 60 00 46 00 00 12 13 14 15 16 17
 nazwa zlecającego: SKLEP NR. 12 UL. OGRODOWA 12
 nazwa zlecającego cd.: BIELSKO-BIALA
 tytułem: ZAPŁATA FAKTURY VAT 213/03
 tytułem cd.:
 06
 Oplata:
 pieczęć, data i podpis(y) zlecającego na ostatnim blankiecie

1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta,

czyli:

- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracownika określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, np.: prawo do urlopu, czas pracy, wynagrodzenie za pracę,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracodawcy określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, względem ZUS, urzędu skarbowego, np.: terminowe wypłacanie wynagrodzeń, odprowadzanie składek ubezpieczenia zdrowotnego i emerytalnego, zapewnienie bezpiecznych warunków pracy,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia bezrobotnego na podstawie Ustawy o zatrudnieniu i przeciwdziałaniu bezrobociu, np.: rejestracja w biurze pracy, zasady pobierania zasiłku, oferty pracy dla bezrobotnych, w tym bezrobotnych absolwentów,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia klienta podane w umowach kupna-sprzedaży, z tytułu gwarancji, reklamacji przy zakupach towarów i usług.*

Przykładowe zadanie 3.

Na podstawie której z wymienionych poniżej umów, przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?

- A. Umowy – zlecenia.
- B. Umowy o dzieło.
- C. Umowy o pracę.
- D. Umowy agencyjnej.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *analizować oferty urzędów pracy, placówek doskonalących w zawodzie oraz oferty kursów zawodowych, dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych i dostosowania ich do potrzeb rynku pracy,*
- *analizować oferty zakładów pracy, urzędów pracy, biur pośrednictwa dotyczące poszukiwania pracownika i zatrudnienia, przedstawione w formie ogłoszeń prasowych, internetowych, tablic ogłoszeń,*
- *analizować informacje związane z podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej zawarte, np.: w Kodeksie spółek handlowych, danych z urzędu pracy na temat lokalnego rynku pracy, zapotrzebowania na usługi i towary.*

Przykładowe zadanie 4.

W lokalnej prasie ukazało się ogłoszenie następującej treści:

Firma z kapitałem zagranicznym specjalizująca się w wyposażeniu warsztatów i magazynów w sprzęt techniczny *poszukuje kandydata na stanowisko*

MAGAZYNIERA

WYMAGANIA:

- *wykształcenie średnie techniczne,*
- *obsługa komputera,*
- *znajomość języka niemieckiego.*

Ponadto mile widziane jest:

- *doświadczenie na podobnym stanowisku.*
- *prawo jazdy kategorii B.*

Oferty wraz z listem motywacyjnym, życiorysem i zdjęciem w terminie dwóch tygodni od daty ukazania się ogłoszenia prosimy przysyłać na adres:

Firma „TECHNOPOL” 30-999 NIEZNAŃÓW ul. Warsztatowa 1.

Wymagania stawiane przez firmę spełnia osoba, która ukończyła

- A. technikum budowlane, pracuje w magazynie i ma prawo jazdy kat.B.
- B. technikum elektryczne, ma prawo jazdy kat B i zna język niemiecki.
- C. technikum chemiczne, korzysta z komputera i pracowała jako magazynier.
- D. technikum mechaniczne, obsługuje komputer i zna język niemiecki.

2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem, np.: list intencyjny, list motywacyjny, curriculum vitae,*
- *sporządzić dokumenty niezbędne przy uruchamianiu indywidualnej działalności gospodarczej, np.: wniosek o zarejestrowanie firmy, zgłoszenie do urzędu statystycznego o nadanie numeru REGON i urzędu skarbowego o przyznanie numeru identyfikacji podatkowej-NIP,*
- *sporządzić dokumenty związane z wykonywaniem działalności gospodarczej, np.: zgłoszenie do ZUS, polecenie przelewu, fakturę, księgę przychodów i rozchodów.*

Przykładowe zadanie 5.

Na jaką kwotę w zł hotel wystawi fakturę firmie za korzystanie z noclegu przez dwóch jej pracowników podczas służbowego wyjazdu?

Nazwa usługi	J.M.	Ilość osób	Cena jedn.	Wartość netto	VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
Nocleg w hotelu „Azalia”	jedna doba	2	100,00 zł	200,00 zł	7 %	14 zł	zł
Razem:				200,00 zł	7 %	14 zł	zł
W tym:					zw 22% 7% 0%	14 zł	X
Do zapłaty:							zł

- A. 107 zł
- B. 114 zł
- C. 207 zł
- D. 214 zł



2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy, czyli:

- rozróżniać skutki zawarcia umowy o pracę, umowy zlecenia, umowy o dzieło, np.: opłaty składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, prawo do urlopu, wysokość podatku,
- rozróżniać skutki rozwiązania umowy o pracę z zachowaniem okresu wypowiedzenia, bez wypowiedzenia, niezgodne z prawem, np.: przywrócenie do pracy,
- rozróżniać skutki zawarcia i rozwiązania umowy o pracę dla pracodawcy, np.: wystawienie świadectwa pracy, odprowadzanie składek pracowniczych, płacenie podatków, ustalenie wymiaru urlopów, wypłacanie zaliczek.

Przykładowe zadanie 6.

Jaka kwota wynagrodzenia brutto w zł została naliczona pracownikowi za miesiąc pracy, zatrudnionemu w HURTOWNI „AS” s.a. na podstawie umowy o pracę?

- A. 2 400 zł
- B. 1 600 zł
- C. 1 200 zł
- D. 240 zł

HURTOWNIA „AS” s.a. ul. Wiosenna 1 <small>/pieczęć nagławkowa pracodawcy/</small> 60-623 Poznań <small>/numer REGON – EKD/</small> 012 775 62	Poznań 2003.01.06 <small>/miejscowość i data/</small>
UMOWA O PRACĘ	
zawarta w dniu 6 stycznia 2003 roku	
<small>/data zawarcia umowy/</small>	
między Markiem Nowakiem - prezesem	
<small>/imię i nazwisko pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>	
a Anną Jabłońską, Poznań ul. Biała 12	
<small>/imię i nazwisko pracownika oraz jego miejsce zameldowania/</small>	
zawarta na czas nieokreślony	
<small>/okres próbny, czas nieokreślony, czas określony, czas wykonywania określonej pracy/</small>	
1. Strony ustalają następujące warunki zatrudnienia:	
1)	rodzaj umówionej pracy: sprzedawca
	<small>/stanowisko, funkcja, zawód, specjalność/</small>
2)	miejsce wykonywania pracy: sprzedawca w Hurtowni „AS”
3)	wymiar czasu pracy: etat – 40 godz. tygodniowo
4)	wynagrodzenie: 2000 zł /słownie dwa tysiące zł/ + premia
	regulaminowa 20% wynagrodzenia zasadniczego
5)	inne warunki zatrudnienia: brak
2. Dzień rozpoczęcia pracy: 06. stycznia 2003. roku	
06.01. 2003  <small>/data i podpis pracownika/</small>	 <small>/podpis pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>

II. 4. Odpowiedzi do przykładowych zadań

Część I

Zadanie 1: A	Zadanie 2: B	Zadanie 3: C	Zadanie 4: A	Zadanie 5: B
Zadanie 6: C	Zadanie 7: D	Zadanie 8: B	Zadanie 9: B	Zadanie 10: B
Zadanie 11: A	Zadanie 12: B	Zadanie 13: B	Zadanie 14: A	Zadanie 15: D
Zadanie 16: D	Zadanie 17: C	Zadanie 18: C	Zadanie 19: A	Zadanie 20: C
Zadanie 21: D	Zadanie 22: B	Zadanie 23: B	Zadanie 24: A	Zadanie 25: C
Zadanie 26: B				

Część II

Zadanie 1: **B** Zadanie 2: **B** Zadanie 3: **C** Zadanie 4: **D** Zadanie 5: **D** Zadanie 6: **A**

III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU

III. 1. Organizacja i przebieg

Etap praktyczny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu praktycznego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu egzaminacyjnego, który będzie omawiał regulamin przebiegu etapu praktycznego egzaminu.

Po potwierdzeniu gotowości przystąpienia do etapu praktycznego wylosujesz arkusz egzaminacyjny z zadaniem egzaminacyjnym.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap praktyczny egzaminu,
- zadanie egzaminacyjne z instrukcją i dokumentacją do jego wykonania,
- „Informację dla zdającego” (o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego oraz wskazania dotyczące wykonywania zadania),
- formularz pt. „PLAN DZIAŁANIA”,
- miejsce na obliczenia, rysunki lub szkice.

Przeczytaj uważnie „Informację dla zdającego” znajdującą się w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i czy nie ma w nim usterek. Wykonaj polecenia zawarte w „Informacji dla zdającego”.

Następnie zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, dokumentacją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym oraz instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy. Na wykonanie tych czynności masz 20 minut, których nie wlicza się do czasu trwania egzaminu. Dobrze wykorzystaj ten czas!

Etap praktyczny egzaminu trwa **180** minut (3 godziny zegarowe). W ciągu tego czasu musisz wykonać zadanie egzaminacyjne, które obejmuje:

- zaplanowanie przez Ciebie działań związanych z wykonaniem zadania i zapisanie ich w formularzu „PLAN DZIAŁANIA” – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- zorganizowanie stanowiska pracy odpowiednio do zaplanowanych działań – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- wykonanie operacji technologicznych, w tym czynności pozwalających na uzyskanie zamierzonego efektu, zgodnie z warunkami określonymi w zadaniu, zajmie Ci najwięcej czasu; powinieneś też pamiętać o uporządkowaniu stanowiska pracy,
- zaprezentowanie efektu wykonanego zadania z uwzględnieniem uzasadnienia sposobu wykonania oraz oceny jakości wykonania – na tę część zadania będziesz miał ok. 10 minut.

Postępuj zgodnie z „Instrukcją do wykonania zadania”.

Pamiętaj!

Zadanie musisz wykonać samodzielnie i w przewidzianym czasie.

Powinieneś wykonywać czynności z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także:

- zwracaj uwagę na ład i porządek na stanowisku pracy,
- uporządkuj stanowisko po wykonaniu zadania,
- zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego gotowość do zaprezentowania efektu wykonanego zadania.

Podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego przewodniczący i członkowie zespołu egzaminacyjnego będą oceniać na bieżąco Twoją pracę i nie będą mogli udzielać Ci żadnych wskazówek.

Przewodniczący może przerwać egzamin, jeżeli Twoje działania zagrażają bezpieczeństwu Twojemu lub obecnych w sali egzaminacyjnej osób.

Jeśli wcześniej zakończyłeś wykonywanie zadania, zgłoś ten fakt przez podniesienie ręki.

III. 2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem:

Obsługa wskazanych maszyn i urządzeń w określonym przetwórstwie spożywczym.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania,**
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi,**
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze,**

czyli:

- *zaplanować i zapisać kolejne czynności niezbędne do wykonania zadania,*
- *sporządzić wykaz surowców podstawowych i pomocniczych, materiałów pomocniczych, narzędzi i sprzętu pomocniczego, przyrządów pomiarowych koniecznych do wykonania zadania,*
- *wykonać konieczne obliczenia ilości surowców podstawowych i pomocniczych, materiałów pomocniczych potrzebnych do wykonania zadania.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *poprawność zaplanowania i zapisania kolejno wykonywanych czynności,*
- *poprawność zaplanowania i zapisania surowców podstawowych i pomocniczych, materiałów pomocniczych, narzędzi i sprzętu pomocniczego oraz przyrządów pomiarowych koniecznych do realizacji zadania,*
- *poprawność wykonania obliczeń związanych z treścią zadania.*

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,**
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu,**
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej,**

czyli:

- *zgromadzić surowce podstawowe i pomocnicze, materiały pomocnicze, które są potrzebne do wykonania zadania,*
- *zgromadzić narzędzia i sprzęt pomocniczy oraz przyrządy pomiarowe konieczne do realizacji zadania,*
- *rozmieścić zgromadzone surowce podstawowe i pomocnicze, materiały pomocnicze, narzędzia i sprzęt pomocniczy oraz przyrządy pomiarowe zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej w zasięgu, tak, aby w czasie wykonywania zadania nie utrudniały pracy,*
- *sprawdzić, czy przygotowane do pracy maszyny, urządzenia, sprzęt pomocniczy i pomiarowy są sprawne i nie mają widocznych uszkodzeń instalacji elektrycznej,*
- *dobrać odzież roboczą i środki ochrony osobistej niezbędne do wykonania zadania.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *zgrupowanie odpowiednich do treści zadania surowców podstawowych i pomocniczych, materiałów pomocniczych oraz ich rozmieszczenie,*
- *zgrupowanie odpowiednich do treści zadania narzędzi i sprzętu pomocniczego oraz przyrządów pomiarowych oraz ich rozmieszczenie,*
- *dobranie odzieży roboczej i środków ochrony osobistej niezbędnych do wykonania zadania,*
- *sprawdzenie przed rozpoczęciem pracy stanu technicznego maszyn, narzędzi, sprzętu pomocniczego i pomiarowego pod względem sprawności i bezpieczeństwa użytkownika.*

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:

3.1. Obsługa wskazanych maszyn i urządzeń w określonym przetwórstwie spożywczym:

- 3.1.1. przeprowadzać obróbkę wstępną surowców,**
- 3.1.2. przeprowadzać obróbkę zasadniczą surowców, półproduktów,**
- 3.1.3. obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w przetwórstwie spożywczym zbóż, owoców i warzyw, mięsa, mleka (zasilać maszyny i urządzenia surowcem, odbierać, zdejmować półprodukty, produkty) oraz w produkcji piekarsko-cukierniczej,**
- 3.1.4. kontrolować na bieżąco parametry procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym zbóż, owoców i warzyw, mięsa, mleka oraz w produkcji piekarsko-cukierniczej,**
- 3.1.5. wykonać zadanie w przewidzianym czasie,**
- 3.1.6. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy,**
- 3.1.7. uporządkować stanowisko, oczyścić maszyny i urządzenia, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady,**

czyli:

- *przeprowadzić obróbkę wstępną surowców zgodnie z warunkami podanymi w zadaniu,*
- *przeprowadzić obróbkę zasadniczą surowców zgodnie z warunkami podanymi w zadaniu,*
- *obsługiwać maszyny i urządzenia w określonym przetwórstwie spożywczym, tzn.: dokonywać załadunku, napełniać surowcem maszyny i urządzenia oraz odbierać, zdejmować otrzymane półprodukty, produkty,*
- *kontrolować na bieżąco parametry procesów technologicznych zgodnie z treścią zadania i na bieżąco usuwać ewentualne nieprawidłowości,*
- *kontrolować pracę maszyn i urządzeń w czasie wykonywania zadania,*
- *wykonać zadanie w przewidzianym czasie, podanym w instrukcji zadania,*
- *utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadania,*
- *stosować obowiązujące przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,*
- *uporządkować stanowisko pracy po zakończeniu wykonania zadania, tzn.: oczyścić maszyny i urządzenia, narzędzia i sprzęt pomocniczy oraz je zakonserwować,*
- *zabezpieczyć otrzymane produkty i półprodukty, a niewykorzystane surowce*

- *podstawowe i pomocnicze, materiały pomocnicze złożyć we właściwym miejscu,*
- *zagospodarować odpady.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *poprawność czynności prowadzących do zrealizowania zadania zgodnie z jego treścią i zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,*
- *poprawność posługiwania się maszynami, narzędziami, sprzętem pomocniczym i pomiarowym,*
- *prowadzenie na bieżąco kontroli parametrów procesów technologicznych,*
- *utrzymanie ładu i porządku na stanowisku pracy podczas wykonywania zadania,*
- *oczyszczanie maszyn i urządzeń, narzędzi i sprzętu pomocniczego,*
- *zabezpieczenie otrzymanego produktu i półproduktu oraz niewykorzystanych surowców podstawowych i pomocniczych, materiałów pomocniczych,*
- *zagospodarowanie odpadów,*
- *wykonanie zadania w wyznaczonym czasie.*

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania,

4.2. ocenić jakość wykonanego zadania,

czyli:

- *uzasadnić sposób wykonania zadania, w tym kolejność wykonywanych czynności,*
- *porównać przebieg wykonywanego zadania z planem pracy, wskazać ewentualne rozbieżności,*
- *ocenić jakość otrzymanego półproduktu, produktu.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *uzasadnienie sposobu wykonania zadania, w tym kolejności wykonywanych czynności,*
- *porównanie przebiegu wykonywanego zadania z założeniami zawartymi w treści zadania,*
- *dokonywanie oceny przez zdającego jakości otrzymanego półproduktu, produktu.*

III. 3. Przykład zadania praktycznego do tematu:

Obsługa wskazanych maszyn i urządzeń w określonym przetwórstwie spożywczym.

Posługując się wilkiem dokonaj rozdrobnienia surowców mięsnych niezbędnych do wyprodukowania 100 kg kiełbasy toruńskiej.

Określ ilość surowców potrzebnych do wyprodukowania żądanej ilości kiełbasy, uwzględniając podane poniżej zużycie surowca na 1 tonę.

Zużycie surowca na 1 tonę gotowego produktu o średniej wydajności 85% wynosi:

- dla mięsa wieprzowego klasy II – 941,2 kg
 - dla mięsa wołowego klasy II – 235,3 kg
- razem surowca – 1176,5 kg

Kiełbasa toruńska produkowana jest z mięsa peklowanego. Mięso drobne peklowane pobrane z magazynu lub wykrawalni rozdrabnia się na wilku o wielkości oczek podanych poniżej.

Rozdrabnianie w wilku (wielkość oczek siatek w mm):

- dla mięsa wieprzowego klasy II – 10
- dla mięsa wołowego klasy II – 3

Za pomocą narzędzi dokonaj oceny jakościowej otrzymanej masy.

Zwróć szczególną uwagę na przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa pracy podczas pracy wilka. Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie egzaminacyjne:

1. Przeanalizuj dokładnie treść zadania oraz dokumentację załączoną do tego zadania
2. W formularzu Plan działania:
 - a) zapisz kolejność wykonywanych czynności.
 - b) sporządź wykaz niezbędnych surowców, materiałów, urządzeń i sprzętu kontrolno-pomiarowego oraz narzędzi do wykonania zadania.
3. Wykonaj obliczenia, rysunki lub szkice.
4. Przystąp do zorganizowania stanowiska pracy: zgromadź i rozmieść na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt niezbędny do wykonania zadania.
5. Sprawdź stan techniczny wilka i sprzętu.
6. Dobierz i załóż odzież roboczą.
7. Wykonaj zaplanowane czynności (operacje) zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej.
8. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy, oczyść narzędzia i sprzęt oraz zagospodaruj odpady.
9. Sprawdź jakość wykonanej pracy w odniesieniu do wymagań określonych w zadaniu.
10. Zgłoś gotowość do prezentacji wykonanego zadania.
11. Zaprezentuj i uzasadnij sposób wykonania zadania, w tym kolejność wykonywanych czynności.
12. Oceń jakość wykonanego zadania.
13. Porównaj przebieg wykonywanego zadania z założeniami zawartymi w treści zadania.

Uwaga: Zdający musi posiadać aktualną książeczkę z badaniami lekarskimi, ponieważ przed przystąpieniem do wykonania zadania egzaminacyjnego, należy przedstawić ją komisji egzaminacyjnej.

PLAN DZIAŁANIA

Kolejność wykonywanych czynności (operacji):

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16.

Wykaz:

1. Materiałów i surowców:

.....
.....
.....

2. Sprzętu kontrolno – pomiarowego:

.....
.....
.....
.....
.....

3. Narzędzi:

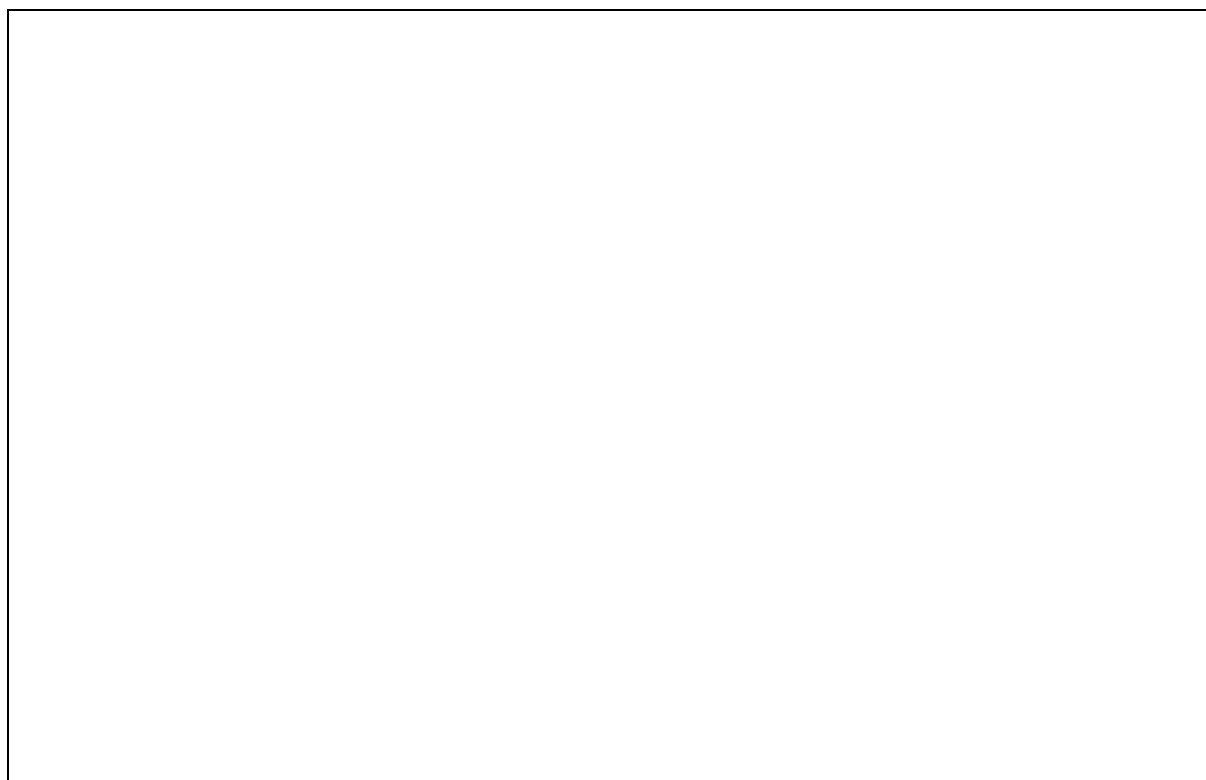
.....

.....

.....

.....

Miejsce na obliczenia, rysunki lub szkice:



Kryteria poprawnego wykonania zadania:

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- zapiszesz w formularzu *Plan Działania* kolejność czynności:
 - przygotowanie wilka do pracy,
 - rozdrabnianie surowców, obsługa wilka: wprowadzenie wieprzowiny kl. II do miski załadowniczej wilka, uruchomienie wilka, kontrola pracy wilka poprzez obserwowanie płynności wypływu masy, wyłączenie wilka, zmiana w zestawie tnącym siatki, wprowadzanie kolejnego surowca do miski – wołowiny kl. II, ponowne uruchomienie urządzenia, obserwowanie pracy, wyłączenie wilka,
 - demontaż mycie i konserwacja wilka olejem,
 - porządkowanie stanowiska pracy,
 - ocena otrzymanego zmielonego surowca,
- wymienisz urządzenia, maszyny, narzędzia: wilk z zestawem tnącym, szarpak, nóż, siatki o wielkości oczek 10 mm, 3 mm, pierścień dociskowy oraz wagę, termometr, klucz do demontażu zestawu tnącego, pojemniki, wózki, sprzęt do mycia,
- wyliczysz następujące ilości surowców:
 - mięso wieprzowe kl. II – 94,12 kg,
 - mięso wołowe kl. II – 23,53 kg,
- sporządzisz wykaz materiałów pomocniczych: środki do mycia rąk i maszyn oraz sprzętu, olej jadalny do konserwacji wilka, gorąca bieżąca woda.

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- wybierzesz spośród udostępnionego zestawu maszyn, urządzeń pomiarowych i pomocniczych: wagę, termometr oraz klucz do demontażu zestawu tnącego, pojemniki, wózki, sprzęt do mycia, wąż z bieżącą ciepłą wodą,
- zgromadzisz surowce:
 - mięso wieprzowe kl. II,
 - mięso wołowe kl. II,
 - oraz materiały pomocnicze: środki do mycia rąk i do mycia maszyny, olej jadalny do konserwacji wilka,
- sprawdzisz i przygotujesz do pracy wilk tzn. sprawdzisz wizualnie podłączenie do sieci elektrycznej, zerowanie, sprawdzisz stan zapadki zabezpieczającej wózek przed wypadnięciem, sprawdzisz stan powierzchni: gardzieli wilka, miski zasypowej, ślimaka oraz stan powierzchni siatek,
- zmontujesz zestaw tnący wilka w kolejności:
 - szarpak, nóż, siatka 10 mm, pierścień dla wieprzowiny kl. II,
 - szarpak, nóż, siatka 3 mm, pierścień dla wołowiny kl. II,
- zaopatrzysz się w odzież roboczą i buty oraz fartuch gumowy.

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- *odważysz obliczoną ilość surowców,*
- *wprowadzisz do kosza załadunkowego wilka kolejno wieprzowinę kl. II,*
- *podstawisz wózek lub pojemnik pod gardziel wózka dla wieprzowiny kl. II,*
- *przeprowadzisz rozdrabnianie, obserwujesz płynność wypływu masy z gardzieli wilka,*
- *wprowadzisz do kosza załadunkowego wilka kolejno wołowinę kl. II,*
- *podstawisz wózek lub pojemnik pod gardziel wózka dla wołowiny kl. II,*
- *przeprowadzisz rozdrabnianie, obserwujesz płynność wypływu masy z gardzieli wilka,*
- *po cyklu rozdrabniania zatrzymujesz wilka i zmieniasz w zestawie tnącym siatkę, musi być odpowiednio 10 mm lub 3 mm,*
- *sprawdzisz temperaturę rozdrabnianej masy,*
- *zdemontujesz urządzenie i usuniesz resztki pozostałego surowca do pojemnika przeznaczonego na ten cel,*
- *umyjesz i osuszysz wilka i jego elementy oraz stosowane narzędzia i odłożysz je na miejsce przeznaczenia,*
- *kontrolujesz czas wykonywania operacji, aby zakończyć zadanie w ustalonym czasie 180 minut,*
- *uporządkujesz stanowisko.*

Zaprezentowanie efektu wykonanego zadania jest poprawne, jeśli:

- *uzasadnisz sposób wykonania zadania, w tym kolejność wykonywanych czynności,*
- *porównasz przebieg wykonywanego zadania z planem pracy, wskażesz ewentualne problemy i rozbieżności,*
- *ocenisz jakość otrzymanej masy mięsnej,*
- *będziesz używał fachowego słownictwa.*

IV. ZAŁĄCZNIKI

IV. 1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu

Zawód: **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego**

symbol cyfrowy: **827[01]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

- 1.1. stosować nazwy, pojęcia i określenia z zakresu określonego przetwórstwa spożywczego;
- 1.2. rozróżniać surowce do przetwórstwa spożywczego, rodzaje dodatków i materiałów pomocniczych;
- 1.3. rozróżniać rodzaje technologii przetwórstwa spożywczego;
- 1.4. rozpoznawać operacje i procesy technologiczne występujące w przetwórstwie spożywczym w zależności od rodzaju surowców;
- 1.5. rozróżniać rodzaje maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle spożywczym z uwzględnieniem rodzaju przetwórstwa;
- 1.6. określać wpływ operacji i procesów technologicznych na wartość odżywczą, dietetyczną oraz cechy organoleptyczne wytwarzanych produktów;
- 1.7. rozróżniać produkty przetwórstwa spożywczego w zależności od rodzaju surowca i technologii przetwórstwa;
- 1.8. rozróżniać sposoby obróbki wstępnej i zasadniczej surowców z uwzględnieniem form spożycia produktów i warunków przechowywania;
- 1.9. wskazywać metody utrwalania półproduktów i produktów przetwórstwa spożywczego;
- 1.10. rozpoznawać asortymenty półproduktów i wyrobów gotowych przetwórstwa spożywczego w zależności od surowca, na podstawie nazwy;
- 1.11. określać parametry technologiczne procesów przetwórstwa spożywczego w zależności od jakości surowców i półproduktów oraz rodzaju asortymentu produktów;
- 1.12. określać znaczenie utrzymania higieny w procesach przetwórstwa spożywczego;
- 1.13. wskazywać sposoby pakowania, przechowywania, transportu surowców, półproduktów i produktów przetwórstwa spożywczego;
- 1.14. dokumentować przebieg pracy maszyn i urządzeń oraz wykonywanych czynności obsługowych zgodnie z instrukcjami systemu zapewnienia higieny produkcji.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. dobierać surowce do przetwórstwa spożywczego w zależności od rodzaju asortymentu produktów;
- 2.2. dobierać maszyny i urządzenia do określonych operacji i procesów technologicznych występujących w przetwórstwie spożywczym w zależności od rodzaju surowców i asortymentu produktów;
- 2.3. dobierać parametry technologiczne procesów przetwórstwa spożywczego w zależności od rodzaju i jakości surowców i półproduktów oraz asortymentu produktów;
- 2.4. obliczać zużycie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji określonego produktu gotowego;

- 2.5. przeprowadzać kalkulację kosztów bezpośrednich dotyczących produkcji i przygotowania do sprzedaży produktów gotowych;
 - 2.6. interpretować wyniki pomiarów jakościowych i ilościowych surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.
- 3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**
- 3.1. dobierać środki ochrony indywidualnej oraz środki myjące i zabezpieczające maszyny i urządzenia w przemyśle spożywczym;
 - 3.2. rozróżniać rodzaje i przeznaczenie zabezpieczeń stosowanych w maszynach i urządzeniach przemysłu spożywczego;
 - 3.3. wskazywać zagrożenia występujące w procesach przetwórstwa spożywczego podczas obsługi maszyn i urządzeń;
 - 3.4. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązujące przy obsłudze maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego;
 - 3.5. wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej oraz postępowania z poszkodowanym w wypadku na stanowisku pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;
 - 3.6. wskazywać wymagania dotyczące utrzymania higieny w zakładach przetwórstwa spożywczego.

Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**
 - 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
 - 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem – obsługa wskazanych maszyn i urządzeń w określonym przetwórstwie spożywczym.

Absolwent powinien umieć:

- 1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:**
 - 1.1. sporządzić plan działania;

- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:

3.1. Obsługa wskazanych maszyn i urządzeń w określonym przetwórstwie spożywczym:

- 3.1.1. przeprowadzać obróbkę wstępną surowców;
- 3.1.2. przeprowadzać obróbkę zasadniczą surowców, półproduktów;
- 3.1.3. obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w przetwórstwie spożywczym zbóż, owoców i warzyw, mięsa, mleka (zasilać maszyny i urządzenia surowcem, odbierać, zdejmować półprodukty, produkty) oraz w produkcji piekarsko-cukierniczej;
- 3.1.4. kontrolować na bieżąco parametry procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym zbóż, owoców i warzyw, mięsa, mleka oraz w produkcji piekarsko-cukierniczej;
- 3.1.5. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.1.6. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
- 3.1.7. uporządkować stanowisko, oczyścić maszyny i urządzenia, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

- 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
- 4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematem – obsługa wskazanych maszyn i urządzeń w określonym przetwórstwie spożywczym:

Pomieszczenia do prowadzenia procesów określonego przetwórstwa spożywczego spełniające wymagania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz sanitarno-epidemiologicznych. Pomieszczenie do przetwórstwa zboża. Maszyny i urządzenia do czyszczenia czarnego: wialnia, zaporą magnetyczną, tryjer, nawilżacz, czepak. Maszyny i urządzenia do czyszczenia białego: obłuskiwacz typu ekonos, suchy oddzielacz kamieni, łamacz, pneumoseparator, nawilżacz mgłowy, młynki walcowe, odsiewacze płaskie, wialnia, zaporą magnetyczną. Materiały: asortyment zboża, worki, deska do wykładania prób i sprzęt do analiz. Pomieszczenie do produkcji asortymentów owocowo-warzywnych. Magazyn owoców i warzyw. Asortyment owoców, warzyw. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej owoców i warzyw. Maszyny i urządzenia do obróbki zasadniczej surowców, półproduktów. Materiały: taśma inspekcyjna, waga, pojemniki na odpady, sprzęt bezpieczeństwa i higieny pracy. Pomieszczenie do produkcji piekarsko-cukierniczej. Sprzęt i urządzenia piekarskie: piec piekarski, sprzęt do utrzymania czystości pieca i stanowiska wokół pieca. Surowce i półprodukty: uformowane asortymenty wyrobów piekarskich, ciastkarskich lub cukierniczych. Pomieszczenie do przetwórstwa mięsa. Stoły do rozbioru i wykrawania mięsa. Sprzęt i urządzenia: piły tarczowe, urządzenia do odtłuszczania skórek, sprzęt drobny (noże, tasaki), pojemniki aluminiowe lub z tworzyw sztucznych do zbiórki i transportu mięsa, wilk oraz siatki o odpowiedniej średnicy oczek. Surowce i półprodukty: surowiec mięsny odpowiedniej klasy, przyprawy.

Pomieszczenie do produkcji mleczarskiej. Maszyny i urządzenia wchodzące w skład ciągu technologicznego do produkcji mleka świeżego i jego przetworów. Surowce i półprodukty zgodne z warunkami zadania. Materiały: środki czystości, środki do mycia i dezynfekcji w każdym pomieszczeniu. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń przetwórstwa spożywczego. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

IV. 2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego

Zawód:

Symbol cyfrowy zawodu:

Wersja arkusza:

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

ETAP PISEMNY

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera .. stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której:
 - wpisz odczytany z arkusza egzaminacyjnego symbol cyfrowy zawodu,
 - odczytaj z arkusza egzaminacyjnego oznaczenie wersji arkusza (X, Y, Z, U lub W) i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą,
 - wpisz swój numer PESEL i zakoduj go,
 - wpisz swoją datę urodzenia.
3. Arkusz egzaminacyjny składa się z dwóch części. Część I zawiera 50 zadań, część II 20 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie uzyskasz **1 punkt**.
5. Aby zdać etap pisemny egzaminu musisz uzyskać co najmniej 25 punktów z części I i co najmniej 10 punktów z części II.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Dla każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krater na KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np. gdy wybrałeś odpowiedź "A":

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za prawdziwą np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji – **Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

Powodzenia!

**CZERWIEC
2005**

**Czas trwania
egzaminu
120 minut**

**Liczba punktów
do uzyskania:
z części I – 50 pkt.
z części II – 20 pkt.**

IV. 3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego

Symbol cyfrowy zawodu []

Wersja arkusza X Y Z U W

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D
6	A	B	C	D
7	A	B	C	D
8	A	B	C	D
9	A	B	C	D
10	A	B	C	D
11	A	B	C	D
12	A	B	C	D
13	A	B	C	D
14	A	B	C	D
15	A	B	C	D
16	A	B	C	D
17	A	B	C	D
18	A	B	C	D
19	A	B	C	D
20	A	B	C	D
21	A	B	C	D
22	A	B	C	D
23	A	B	C	D
24	A	B	C	D
25	A	B	C	D

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
26	A	B	C	D
27	A	B	C	D
28	A	B	C	D
29	A	B	C	D
30	A	B	C	D
31	A	B	C	D
32	A	B	C	D
33	A	B	C	D
34	A	B	C	D
35	A	B	C	D
36	A	B	C	D
37	A	B	C	D
38	A	B	C	D
39	A	B	C	D
40	A	B	C	D
41	A	B	C	D
42	A	B	C	D
43	A	B	C	D
44	A	B	C	D
45	A	B	C	D
46	A	B	C	D
47	A	B	C	D
48	A	B	C	D
49	A	B	C	D
50	A	B	C	D

PESEL

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

Data urodzenia zdającego

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

dzień miesiąc rok

Nr zad.	Odpowiedzi cz II			
51	A	B	C	D
52	A	B	C	D
53	A	B	C	D
54	A	B	C	D
55	A	B	C	D
56	A	B	C	D
57	A	B	C	D
58	A	B	C	D
59	A	B	C	D
60	A	B	C	D
61	A	B	C	D
62	A	B	C	D
63	A	B	C	D
64	A	B	C	D
65	A	B	C	D
66	A	B	C	D
67	A	B	C	D
68	A	B	C	D
69	A	B	C	D
70	A	B	C	D

Miejsce na naklejkę z kodem ośrodka

IV. 4. Przykład informacji do etapu praktycznego

Zawód:

Symbol cyfrowy zawodu:

Oznaczenie tematu:

Oznaczenie zadania:

WPISUJE ZDAJĄCY

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

PESEL

Data urodzenia

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

dzień miesiąc rok

--	--

Numer stanowiska
egzaminacyjnego

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

ETAP PRAKTYCZNY

CZERWIEC
2005

Informacja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera .. strony. Ewentualne braki stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego.
2. Na arkuszu egzaminacyjnym i PLANIE DZIAŁANIA wpisz swój numer ewidencyjny PESEL, datę urodzenia i numer stanowiska egzaminacyjnego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, instrukcją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym i jego wyposażeniem. Masz na to – **20 minut**. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Po upływie tego czasu przystępujesz do egzaminu.
5. Przewodniczący zapisze w widocznym dla Ciebie miejscu godzinę rozpoczęcia i godzinę zakończenia egzaminu.

Czas trwania
egzaminu
180 minut

Liczba
punktów do
uzyskania
....

Pamiętaj, że podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego jesteś oceniany przez zespół egzaminatorów, którzy obserwują wykonywane przez Ciebie czynności i nie będą udzielać Ci żadnych wskazówek. Interweniują tylko w przypadku naruszenia przez Ciebie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i mogą w takim przypadku przerwać egzamin.

Powodzenia!

IV. 5. Wzór dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe

Nr 173



RZECZPOSPOLITA POLSKA

DYPLOM

POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

.....
imię (imiona) i nazwisko

.....
(data urodzenia)

.....
(miejsce urodzenia)

.....
(numer PESEL)

zdał.... egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie

.....
i otrzymał.....:

w etapie pisemnym egzaminu

z części pierwszej% punktów możliwych do uzyskania

z części drugiej.....% punktów możliwych do uzyskania

w etapie praktycznym egzaminu

.....% punktów możliwych do uzyskania

.....
(miejsce, data)

m.p.

DYREKTOR
OKRĘGOWEJ KOMISJI EGZAMINACYJNEJ

Nr

.....
(pieczęć i podpis)

Podstawą zdania egzaminu jest uzyskanie:

- 1) z etapu pisemnego - co najmniej po 50% punktów możliwych do uzyskania z każdej części,
- 2) z etapu praktycznego - co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

OKE-II/408/2