

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2015**  
**KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
Oznaczenie arkusza: **T.05-01-15.01**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**  
Numer zadania: **01**

*Wypełnia egzaminator*

Kod egzaminatora 

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

Data egzaminu 

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

  
*Dzień    Miesiąc    Rok*

Zmiana

| Numer PESEL zdającego* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Numer stanowiska |  |
|------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|------------------|--|
|                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                  |  |
|                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                  |  |
|                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                  |  |
|                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                  |  |
|                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                  |  |
|                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                  |  |

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

|                  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|--|--|--|--|--|--|
| Numer stanowiska |  |  |  |  |  |  |
|                  |  |  |  |  |  |  |
|                  |  |  |  |  |  |  |

| Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny          |  | <i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i> |  |  |  |  |  |
|---|--|---|--|--|--|--|--|
| <b>Rezultat 1. Karkówka grillowa w plastrach</b>    |  |   |  |  |  |  |  |
| 1   | Karkówka podzielona na plastry   |   |  |  |  |  |  |
| 2   | Plastry karkówki są o grubości około 2 cm  |   |  |  |  |  |  |
| 3   | Plastry karkówki są foremne  |   |  |  |  |  |  |
| 4   | Zapakowana karkówka grillowa w plastrach w opakowaniu jednostkowym (np. głębokiego pudełka z tworzywa z pokrywką)  |   |  |  |  |  |  |
| <b>Rezultat 2. Wypełnione dokumenty produkcyjne</b> |  |   |  |  |  |  |  |
| 1   | Zapisana masa karkówki z kością i masa karkówki bez kości w kilogramach lub w gramach w Tabeli 1 <i>Wskaźnik uzysku karkówki bez kości</i> , adekwatna do rzeczywistej   |   |  |  |  |  |  |
| 2   | Zapisany wynik wskaźnika uzysku w % w Tabeli 1 <i>Wskaźnik uzysku karkówki bez kości</i> , adekwatny i logiczny w stosunku do danych   |   |  |  |  |  |  |
| 3   | Zapisana masa karkówki po podzieleniu na plastry w kilogramach lub gramach w Tabeli 3, adekwatna do masy karkówki po marynowaniu   |   |  |  |  |  |  |
| 4   | Zapisana masa karkówki po marynowaniu w kilogramach lub gramach w Tabeli 3 <i>Wydajność gotowego produktu (Egzaminator może sam zweryfikować masę ważąc)</i>   |   |  |  |  |  |  |
| 5   | Zapisany wynik wydajności gotowego produktu w % w Tabeli 3 <i>Wydajność gotowego produktu</i> . Wynik logiczny   |   |  |  |  |  |  |
| 6   | Zapisana w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> – nazwa przetworu mięsnego - <i>Karkówka grillowa plastry/Karczek grillowy plastry/Karkówka grillowa</i>   |   |  |  |  |  |  |
| 7   | Zapisana w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> – składniki: <i>Karkówka wieprzowa bez kości/ karczek wieprzowy bez kości/karkówka wieprzowa bez kości, olej, przyprawa grillowa. Może być zapisane w innym brzmieniu.</i> |   |  |  |  |  |  |
| 8   | Zapisana w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> masa netto produktu odpowiadająca masie rzeczywistej ( <i>przykładowo: 700 g lub 0,70 kg lub inna adekwatna</i> ) oraz warunki przechowywania (od 0°C do +4°C)             |   |  |  |  |  |  |
| 9   | Zapisane w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> przeznaczenie produktu ( <i>Produkt należy spożyć po obróbce cieplnej/grillowaniu</i> )  |   |  |  |  |  |  |
| 10  | Zapisane w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> dane producenta - dane zaproponowane przez zdającego obejmujące co najmniej nazwę producenta   |   |  |  |  |  |  |

|                  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|--|--|--|--|--|--|
| Numer stanowiska |  |  |  |  |  |  |
|                  |  |  |  |  |  |  |
|                  |  |  |  |  |  |  |

| <b>Przebieg 1. Wykonanie rozbioru karkówki</b> |   |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|
| 1  | Zdający przeprowadził rozbiór karkówki: usunął tłuszcz, ścięgną, części krwawe, oddzielił mięso od kości, obrobił karkówkę, wyrównał powierzchnię (wykonał co najmniej 3 czynności) |  |  |  |  |  |
| 2  | Zdający mięso i pozostałe elementy z rozbioru uzupełniającego posegregował do czystych pojemników   |  |  |  |  |  |
| 3  | Zdający zgodnie z przeznaczeniem wykorzystywał noże i ostrzałkę   |  |  |  |  |  |
| 4  | Zdający posługiwał się wagą oraz sprzętem i narzędziami zgodnie z zasadami bhp  |  |  |  |  |  |
| 5  | Zdający dbał o czystość, ład i porządek na stanowisku pracy   |  |  |  |  |  |
| <b>Przebieg 2. Marynowanie karkówki</b>        |   |  |  |  |  |  |
| 1  | Zdający przygotował marynatę – przyprawę grillową wymieszaną w oleju  |  |  |  |  |  |
| 2  | Zdający użył przyprawy grillowej do zamarynowania mięsa – ilość zapisana w Tabeli 2, adekwatna (wg przepisu: na 1000 g karkówki powinno się użyć 75 g przyprawy grillowej)          |  |  |  |  |  |
| 3  | Zdający użył oleju do sporządzenia marynaty – ilość zapisana w Tabeli 2, adekwatna (wg przepisu: na 1000 g karkówki powinno się użyć 200 ml oleju)                                  |  |  |  |  |  |
| 4  | Zdający naniósł marynatę na plastry karkówki  |  |  |  |  |  |
| 5  | Zdający marynował mięso przez ok. 10 minut  |  |  |  |  |  |
| 6  | Zdający uporządkował stanowisko pracy   |  |  |  |  |  |
| 7  | Zdający pracował w odpowiednim ubraniu roboczym   |  |  |  |  |  |

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*