



EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

ZASADY OCENIANIA

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **TG.05-01-21.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.05**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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, prześlij 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

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Mielonka z boczku w słoikach

1	Pięć mielonek z boczku w opakowaniach jednostkowych/słoikach						
2	Każdy słoik po około 500 g netto (egzaminator powinien zważyć co najmniej 1 porcję mielonki)						
3	Słoiki wypełnione ściśle farszem bez wolnych przestrzeni						
4	Słoiki wypełnione w 4/5 wysokości						
5	Słoiki czyste, dokładnie zamknięte						
6	Powierzchnia farszu w słoikach wyrównana						
7	Farsz o lekkim zapachu przypraw (kryterium oceniane po otwarciu jednego słoika)						
8	Konsystencja farszu zwarta, jednorodna						

Rezultat 2: Dokumentacja produkcji

Zapisane zgodnie ze stanem faktycznym:

1	masa boczku z żeberkami przed wykrawaniem, kg - M						
2	masa mięsa, elementu obrobionego, kg - M ₁						
3	masa żeber, kg - M ₂						
4	wydajność masy mięsnej- elementu obrobionego, % - W						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przebieg wykrawania boczku z żeberkami i przygotowania farszu na mielonkę

Zdający:

1	wyłuskał żebra, usunął gruczołowy mleczne, pozostałości pachwiny						
2	otrzymane elementy z wykrawania (element obrobiony, mięso drobne kl II, klasy III, tłuszcz drobny, ewentualne skórki i wyłuskane żebra) ułożył oddzielnie w pojemnikach						
3	przygotował wilk/ maszynkę do mięsa do pracy – zmontował zestaw tnący (nóż, siatkę, pierścień dociskowy)						
4	pokroił mięso na mniejsze kawałki przed zmieleniem						
5	rozdrobił mięso z boczku za pomocą siatki o oczkach 10 mm, tłuszcz za pomocą siatki o oczkach 5 mm						
6	mieszał wszystkie składniki ręcznie lub za pomocą mieszarki przez ok. 15 minut						
7	zabezpieczył niewykorzystane surowce mięsne – schował do lodówki						
8	używał sprzęt zgodnie z przeznaczeniem: noża do krojenia, korzystał z wagi zgodnie z zasadami ważenia						
9	podczas wykonywania zadania dbał o czystość, ład i porządek na stanowisku pracy, stosował zasady GHP/GMP i bhp						
10	po zakończeniu zadania uporządkował stanowisko pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis