



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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.05-01-15.05**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Numer zadania: **01**

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

Numer stanowiska							
<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>							

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. – Rozdrobnione surowce mięsne

1	Rozdrobniony surowiec mięsny – wieprzowina kl. I						
2	Rozdrobniony surowiec mięsny – wieprzowina kl. II						
3	Rozdrobniony surowiec mięsny – wołowina kl. II						
4	Dobry zestaw tnący z siatką do rozdrabniania wieprzowiny kl. I – 20 mm						
5	Dobry zestaw tnący z siatką do rozdrabniania wieprzowiny kl. II – 10 mm						
6	Dobry zestaw tnący z siatką do rozdrabniania wołowiny kl. II – 3 mm						
7	Rozdrobnione surowce mięsne ułożone są w osobnych pojemnikach						

Numer
stanowiska

Rezultat 2. – Dokumentacja produkcji						
1	Wykaz surowców mięsnych – zapisane: wieprzowina kl. I, wieprzowina kl. II, wołowina kl. II					
2	Wykaz przypraw – zapisane: pieprz, czosnek, sól					
3	Wykaz materiałów pomocniczych – zapisane: kielbaśnice, szpilki drewniane, lód/zimna woda <i>Kryterium jest spełnione jeśli są zapisane co najmniej 2 pozycje</i>					
4	Wykaz czynności przy obsłudze wilka – zapisane: przygotowanie wilka do pracy, montaż zestawu tnącego i rozdrobnienie wieprzowiny kl. I, demontaż, montaż zestawu tnącego i rozdrobnienie wieprzowiny kl. II, demontaż, montaż zestawu tnącego i rozdrobnienie wołowiny kl. II, rozdrabnianie, demontaż, mycie i konserwacja wilka <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeśli jest wymienione co najmniej 6 pozycji w dowolnej kolejności. Wykaz może być sporządzony w innym brzmieniu pod warunkiem poprawności merytorycznej</i>					
5	Wykaz sprzętu kontrolno-pomiarowego – zapisane: waga					
6	Tabela 1. – obliczona ilość wieprzowiny kl. I, wynik zapisany = 0,72					
7	Tabela 1. – obliczona ilość wieprzowiny kl. II, wynik zapisany = 2,52					
8	Tabela 1. – obliczona ilość wołowiny kl. II, wynik zapisany = 0,36					
9	Dokumentacja wypełniona starannie i czytelnie					

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Rozdrobnienie surowców mięsnych

Uwaga. Zdający zgłosił gotowość zademonstrowania czynności montowania zestawu tnącego (kryterium 3)

1	Zdający odważył poszczególne surowce mięsne						
2	Zdający poprzez oględziny sprawdził czystość gardzieli wilka, misy zasypowej, ślimaka, powierzchni siatek, noży, sprawdził wizualnie podłączenie wilka do sieci elektrycznej						
3	Zdający zmontował zestaw tnący wilka w kolejności nóż, siatka, pierścień dociskowy						
4	Zdający obsługiwał wilka zgodnie z instrukcją i zasadami bhp						
5	Zdający posługiwał się wagą oraz narzędziami zgodnie z zasadami bhp						
6	Zdający podczas wykonywania zadania dbał o czystość, ład i porządek na stanowisku pracy						
7	Zdający po zakończeniu zadania uporządkował stanowisko pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis