

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

Oznaczenie arkusza: **T.05-01-15.08**

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 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny | | <i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i> | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|--|--|
| Rezultat 1. Kielbasa biała surowa | | | | | | | |
| 1 | kielbasa w osłonkach naturalnych, odkręcana, związana w końcach | | | | | | |
| 2 | na przekroju kielbasy widoczne cząstki rozdrobnionego mięsa, połączone masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone | | | | | | |
| 3 | kielbasa ma kształt jelita wieprzowego cienkiego o długości około 10-15 cm | | | | | | |
| 4 | kielbasa ma luźną konsystencję | | | | | | |
| 5 | zapach charakterystyczny dla kielbasy niewędzonej z mięsa wieprzowego i wołowego solonego | | | | | | |
| Rezultat 2. Zapotrzebowanie na surowce <i>(Uwaga. Jednostki mogą być inne pod warunkiem ich przeliczeniowej poprawności)</i> | | | | | | | |
| 1 | zapisane: mięso wieprzowe kl. 1 – 2 kg | | | | | | |
| 2 | zapisane: mięso wieprzowe kl. 2 – 7 kg | | | | | | |
| 3 | zapisane: mięso wołowe kl. 1 lub 2 – 1 kg | | | | | | |
| 4 | zapisane: sól – 0,23 kg | | | | | | |
| 5 | zapisane: pieprz czarny mielony – 0,01 kg | | | | | | |
| 6 | zapisane: czosnek świeży – 0,01 kg | | | | | | |
| 7 | zapisane: majeranek – 0,01 kg | | | | | | |
| Rezultat 3. Ocena organoleptyczna kielbasy białej surowej | | | | | | | |
| 1 | oceniony wygląd ogólny kielbasy zgodny ze stanem faktycznym | | | | | | |
| 2 | oceniony kształt kielbasy zgodny ze stanem faktycznym | | | | | | |
| 3 | oceniona konsystencja kielbasy zgodna ze stanem faktycznym | | | | | | |
| 4 | oceniony zapach kielbasy zgodny ze stanem faktycznym | | | | | | |

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

| | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|
| Rezultat 4. Wydajność wyrobu gotowego | | | | | | |
| 1 | zapisany wynik ważenia otrzymanej kielbasy zgodny ze stanem faktycznym (<i>Egzaminator powinien sam zważyć kielbasę</i>) | | | | | |
| 2 | obliczona wydajność produktu gotowego, uwzględniająca wynik ważenia otrzymanej kielbasy | | | | | |
| 3 | zapisany wniosek (wydajność otrzymanej kielbasy białej surowej jest wyższa lub niższa lub mieści się w granicach 109–113%), zapis logiczny w odniesieniu do R.4.2 | | | | | |
| Przebieg 1. Produkcja kielbasy białej surowej | | | | | | |
| 1 | zdający bezpiecznie obsługiwał nadziewarkę, nie stwarzał sytuacji zagrażających zdrowiu i życiu | | | | | |
| 2 | zdający wykorzystywał nóż zgodnie z przeznaczeniem, wykonywał czynności cięcia w sposób bezpieczny – nie skaleczył się | | | | | |
| 3 | zdający racjonalnie gospodarował surowcami – żaden element surowca, nadający się do produkcji, nie został potraktowany jak odpad | | | | | |
| Przebieg 2. Uporządkowanie stanowiska pracy | | | | | | |
| 1 | zdający zadbał o czystość i porządek na stole roboczym | | | | | |
| 2 | zdający umył elementy urządzeń, które używał | | | | | |
| 3 | zdający umieścił odpadki w odpowiednich pojemnikach | | | | | |
| 4 | zdający zadbał o czystość narzędzi i sprzętu, uporządkował je | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis