

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

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

Oznaczenie arkusza: **T.05-01-16.01**

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							

<b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b>		<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>						
<b>Rezultat 1. Elementy uzyskane z rozbioru zasadniczego półtuszy środkowej</b>								
1	Żeberka pokryte cienką warstwą mięsa oraz tłuszczu							
2	Biodrówka – mięśnie nie są ponacinane i jest dokładnie zdjęta słonina (tłuszcz)							
3	Schab – na powierzchni mięśnia może być cienka warstwa tłuszczu, mięsień nie jest ponacinany nożem							
4	Wszystkie elementy obrobione o regularnych kształtach bez strzępów: mięśni, tłuszczu oraz kości i części krwawych							
<b>Rezultat 2. Boczek z żeberkami z przeznaczeniem na wędzonkę oraz przygotowana słonina bez skóry i pachwina do wytopu</b>								
1	Boczek bez strzępów: mięśni, tłuszczu oraz kości							
2	Boczek zawiera 6 żeber							
3	Boczek ma kształt prostokątny, regularne brzegi							
4	Słonina bez skóry pocięta w paski, bez strzępów mięśni oraz kości							
5	Pachwina bez strzępów mięśni i części krwawych							
<b>Rezultat 3. Uzysk słoniny i pachwiny do wytopu Tabela 1. (Uwaga. egzaminator może sprawdzić zapisane wyniki ważąc poszczególne elementy rozbioru)</b>								
1	Zapisany wynik zważonej słoniny ze skórą i pachwiny do obliczeń; M1 – zgodny ze stanem faktycznym							
2	Zapisany wynik z ważenia słoniny (bez skóry) i pachwiny do wytopu; M2 – zgodny ze stanem faktycznym							
3	Zapisany wynik z obliczeń uzysku tłuszczu do wytopu; W – wynikający z danych							
4	Porównane otrzymane wyniki uzysku faktycznego surowca tłuszczowego do wytopu M2 z obliczonym W (informacja we wniosku, w dowolnym brzmieniu, pod warunkiem zgodności merytorycznej)							

Numer  
stanowiska


<b>Przebieg 1. Rozbiór oraz obróbka</b>							
1	Zdający ułożył środkową część półtuszy wieprzowej stroną zewnętrzną na blacie stołu						
2	Odciał pachwinę od góry boczku wraz z mięśniem prostym brzucha						
3	Naciął i odciał dolne odcinki żeber wraz z boczkiem						
4	Odciał schab od słoniny tak, aby pozostawić cienką warstwę tłuszczu na błonie mięśnia najdłuższego grzbietu						
5	Zważył otrzymany płat słoninowy i pachwinę przed skórowaniem i otrzymany tłuszcz z tych elementów po skórowaniu						
6	Umieścił tłuszcz z płata słoniny oraz pachwiny, a także skóry oddzielnie w jednym pojemniku						
7	Posługiwał się nożem, piłą tarczową lub tasakiem oraz innym sprzętem zgodnie z ich przeznaczeniem						
8	Dbął o porządek i czystość na stanowisku pracy						
9	Umył nóż oraz tasak lub piłę tarczową, a pozostałe narzędzia oczyścił						
10	Skrawki mięsa, tłuszczu segregował tak, aby powstały odpad był minimalny						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*