

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **T.05-01-20.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

PODSTAWA PROGRAMOWA
2012

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, przekaz 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						

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>					
Rezultat 1. Farsz do produkcji kabanosów w pojemniku							
1	barwa: blad różowa do ciemnoczerwonej z równomiernie rozprowadzonymi przyprawami - charakterystyczna dla farszu wieprzowego						
2	konsystencja: jednorodna, kleista						
3	zapach, aromat: charakterystyczny dla farszu wieprzowego z przyprawami, aromatyczny						
4	smak: charakterystyczny dla farszu wieprzowego z przyprawami						
5	ogólna ocena jakościowa: dobra						

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Dokumentacja produkcji

Zapisane:

1	w pkt. 1: mięso wieprzowe kl. I i kl. IIB <i>lub</i> wieprzowina kl. I i kl. IIB						
2	w pkt. 2: sól warzona/sól, saletra, czosnek, kminek, gałka muszkatołowa/gałka, woda						
3	w pkt.3: jelita baranie/ jelita/ jelita baranie średnie/ jelita baranie średnie o Ø45 mm						
4	w pkt.4: ilość wieprzowiny w [kg] kl. I = 2,4 ilość wieprzowiny w [kg] kl. IIB = 1,4						
5	ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - barwa: charakterystyczna dla mięsa mielonego wieprzowego (bladoróżowa do ciemnoczerwonej) z przyprawami, równomierna, niedopuszczalna barwa nietypowa, szarzielona oraz plamy na powierzchni/ <i>lub zdający użył innych określeń poprawnych merytorycznie</i>						
6	ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - zapach, aromat: charakterystyczny dla mięsa mielonego wieprzowego z przyprawami, aromatyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub obcy/ <i>lub zdający użył innych określeń poprawnych merytorycznie</i>						
7	ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - smak: charakterystyczny dla farszu wieprzowego z przyprawami, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub obcy/ <i>lub zdający użył innych określeń poprawnych merytorycznie</i>						
8	ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - konsystencja: jednorodna/kleista						
9	ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - wynik pomiaru temperatury [°C]: wpisana temperatura						
10	wniosek adekwatny do wyników oceny, jeżeli: - farsz spełnia wymagania, ocena jakościowa dobra - zaznaczony X <i>lub</i> - farsz nie spełnia wymagań, ocena jakościowa zła - zaznaczony X						

Numer stanowiska							

Przebieg 1: Przygotowanie farszu do produkcji kabanosów							
<i>Zdający:</i>							
1	odważył wieprzowinę						
2	rozdrobił wieprzowinę nożem przed zmieleniem						
3	przygotował wilk/maszynkę do mięsa do pracy - zmontował zestaw tnący (nóż, siatka 8 mm, pierścień dociskowy)						
4	rozdrobił wieprzowinę w wilku lub za pomocą maszynki do mięsa						
5	wymieszał wszystkie składniki ręcznie lub za pomocą mieszarki przez około 15 minut						
6	zabezpieczył niewykorzystane składniki – odłożył na miejsce magazynowania, a surowce mięsne do lodówki						
7	nie naruszył przepisów BHP – nie spowodował zagrożenia życia lub zdrowia						
8	używał sprzęt zgodnie z przeznaczeniem, noża do krojenia, korzystał z wagi zgodnie z zasadami ważenia - wytarował ją przed ważeniem						
9	umył ręce przed przystąpieniem do pracy, utrzymywał czystość i porządek na stanowisku pracy						
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis