

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **T.05-01-17.01**
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						

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił					
Rezultat 1. Sporządzony farsz na pieczeń popularną z łopatki							
1	barwa na rozcięciu charakterystyczna dla mięsa mielonego wieprzowego z przyprawami i cebulą						
2	zapach aromatyczny charakterystyczny dla mięsa mielonego, wieprzowego z cebulą i z przyprawami						
3	smak farszu jest przyjemny, charakterystyczny dla farszu wieprzowego z cebulą i z przyprawami						
4	nie zawiera tkanki łącznej oraz przekrwień widocznych na przekroju						
5	konsystencja jest delikatna, jednorodna						
6	farsz jest soczysty						
Rezultat 2. Tabela 1. Rozliczenie produkcji							
1	wpisana masa łopatki z kością M1 zgodna ze stanem faktycznym						
2	wpisana masa łopatki bez kości M2 zgodna ze stanem faktycznym						
3	wpisana masa mięsa drobnego M3 zgodna ze stanem faktycznym						
4	wpisana ilość farszu M4 zgodna ze stanem faktycznym						
5	uzysk łopatki X – wynik obliczenia adekwatny do danych						
6	wykreślone nieprawidłowe stwierdzenie we wniosku zgodnie ze stanem faktycznym						
7	wydajność otrzymanego farszu W – wynik obliczenia adekwatny do danych						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przebieg wykonania farszu na pieczeń

Zdający:

1	wykroił kości z łopatki						
2	oczyścił kości z resztek mięsa						
3	wykroił przekrwienia, ściał okrywę tłuszczową, pozostawiając tłuszcz grubości do 1,5 cm						
4	obrał cebulę, namoczył bułkę						
5	przygotował wilk do pracy – złożył zestaw tnący, dobrał sito o średnicy oczek 6-8 mm						
6	wymieszał wszystkie składniki farszu						
7	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
8	bezpiecznie obsługiwał urządzenie do rozdrabniania – zgodnie z instrukcją						
9	użył noży zgodnie z przeznaczeniem – noża do wykrawania, noża kuchennego do rozdrabniania						
10	uporządkował stanowisko pracy, narzędzia umył, ułożył na miejsce magazynowania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis