

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2014  
KRYTERIA OCENIANIA**
*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
 Oznaczenie arkusza: **T.05-01-14.05**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**  
 Numer zadania: **01**

*Wypełnia egzaminator*

 Kod egzaminatora        

 Data egzaminu            
*Dzień Miesiąc Rok*

 Zmiana 

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość


## Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje T,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo N, jeżeli  
nie spełnił**Rezultat 1. Wyprodukowana 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** (Uwaga. Jednostki mogą być inne pod warunkiem ich przeliczeniowej poprawności)

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								


<b>Rezultat 4. Wydajność wyrobu gotowego</b>										
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 – kryt. 2									
<b>Przebieg 1. Produkcja kielbasy białej surowej</b>										
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									
<b>Przebieg 2. Uporządkowanie stanowiska pracy</b>										
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