


**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2015  
KRYTERIA OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
 Oznaczenie arkusza: **T.05-01-15.05**  
 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


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

*Egzaminator wpisuje T,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo N, jeżeli  
nie spełnił*

**Rezultat 1. – Rozdrobnione surowce mięsne**

1	Rozdrobniony surowiec mięsny – wieprzowina kl. I										
2	Rozdrobniony surowiec mięsny – wieprzowina kl. II										
3	Rozdrobniony surowiec mięsny – wołowina kl. II										
4	Dobry zestaw tnący z siatką do rozdrabniania wieprzowiny kl. I – 20 mm										
5	Dobry zestaw tnący z siatką do rozdrabniania wieprzowiny kl. II – 10 mm										
6	Dobry zestaw tnący z siatką do rozdrabniania wołowiny kl. II – 3 mm										
7	Rozdrobnione surowce mięsne ułożone są w osobnych pojemnikach										


Rezultat 2. – Dokumentacja produkcji									
1	Wykaz surowców mięsnych – zapisane: wieprzowina kl. I, wieprzowina kl. II, wołowina kl. II								
2	Wykaz przypraw – zapisane: pieprz, czosnek, sól								
3	Wykaz materiałów pomocniczych – zapisane: kiełbaśnice, szpilki drewniane, lód/zimna woda <i>Kryterium jest spełnione jeśli są zapisane co najmniej 2 pozycje</i>								
4	Wykaz czynności przy obsłudze wilka – zapisane: przygotowanie wilka do pracy, montaż zestawu tnącego i rozdrobienie wieprzowiny kl. I, demontaż, montaż zestawu tnącego i rozdrobienie wieprzowiny kl. II, demontaż, montaż zestawu tnącego i rozdrobienie wołowiny kl. II, rozdrabnianie, demontaż, mycie i konserwacja wilka <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeśli jest wymienione co najmniej 6 pozycji w dowolnej kolejności. Wykaz może być sporządzony w innym brzmieniu pod warunkiem poprawności merytorycznej</i>								
5	Wykaz sprzętu kontrolno-pomiarowego – zapisane: waga								
6	Tabela 1. – obliczona ilość wieprzowiny kl. I, wynik zapisany = 0,72								
7	Tabela 1. – obliczona ilość wieprzowiny kl. II, wynik zapisany = 2,52								
8	Tabela 1. – obliczona ilość wołowiny kl. II, wynik zapisany = 0,36								
9	Dokumentacja wypełniona starannie i czytelnie								

