

**Arkusze zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2015

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

T.05-01-15.05

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - symbol cyfrowy zawodu,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu (ZNCP).
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczony do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisz w widocznym miejscu przewodniczący ZNCP.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego ZNCP.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

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

Zadanie egzaminacyjne

Rozdrobnij surowce mięsne w ilości niezbędnej do wyprodukowania 4 kg kiełbasy białej surowej.

Sporządź dokumentację produkcji, wypełniając formularz „Dokumentacja produkcji”:

- zapisz wykaz surowców mięsnych, przypraw i materiałów pomocniczych,
- zapisz planowane czynności związane z obsługą wilka oraz wypisz sprzęt kontrolno-pomiarowy,
- oblicz ilość surowców mięsnych zgodnie z Zużyciem surowców na 100 kg kiełbasy białej surowej, wyniki zapisz w Tabeli 1.

Odważ obliczone ilości wieprzowiny kl. I, wieprzowiny kl. II oraz wołowiny kl. II, a następnie rozdrobnij w wilku zgodnie z Instrukcją technologiczną.

Rozdrobnione mięso pozostaw ułożone w osobnych pojemnikach. Arkusz z wypełnioną dokumentacją produkcji pozostaw na stanowisku pracy.

Po zakończonej pracy zdemontuj i umyj wilka oraz jego części składowe, uporządkuj stanowisko pracy.

Przed pierwszym uruchomieniem wilka zgłoś przewodniczącemu gotowość zademonstrowania czynności montowania zestawu tnącego urządzenia, pamiętaj o doborze odpowiednich siatek do rozdrabniania wieprzowiny kl. I, wieprzowiny kl. II i wołowiny kl. II.

Zadanie wykonaj zgodnie z zasadami BHP i zasadami właściwymi dla kwalifikacji/zawodu.

Do wykonania zadania wykorzystaj surowce, sprzęt oraz urządzenia dostępne na stanowisku pracy.

Zużycie surowców na 100 kg kiełbasy białej surowej o średniej wydajności 113%

1. Surowce mięsne niepeklowane

| | |
|---------------------------|---------|
| a. mięso wieprzowe kl. I | 18,0 kg |
| b. mięso wieprzowe kl. II | 63,0 kg |
| c. mięso wołowe kl. II | 9,0 kg |
| razem | 90,0 kg |

2. Przyprawy

| | |
|---------------------|---------|
| a. pieprz naturalny | 0,09 kg |
| b. czosnek świeży | 0,09 kg |
| c. sól warzona | 2,07 kg |
| razem | 2,25 kg |

3. Materiały pomocnicze:

1. kiełbaśnice: średnica 30-36 mm – 170 m na 100 kg kiełbasy,
2. szpilki drewniane do zawiązywania końców batonów,
3. lód lub zimna woda do kutrowania.

Instrukcja technologiczna rozdrabniania surowców mięsnych

Sposób rozdrabniania:

1. Mięso wieprzowe kl. I rozdrobnić w wilku, stosując siatki o średnicy 20 mm,
2. Mięso wieprzowe kl. II rozdrobnić w wilku, stosując siatki o średnicy 10 mm,
3. Mięso wołowe kl. II rozdrobnić w wilku, stosując siatki o średnicy 3 mm.

Dokumentacja produkcji

– Wykaz surowców mięsnych

.....

– Wykaz przypraw

.....

– Wykaz materiałów pomocniczych.....

.....

– Wykaz czynności przy obsłudze wilka.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

– Wykaz sprzętu kontrolno-pomiarowego.....

.....

Tabela 1. Obliczone ilości surowców mięsnych

| Surowce mięsne | Masa [kg] |
|-----------------------|----------------------|
| wieprzowina kl. I | |
| wieprzowina kl. II | |
| wołowina kl. II | |

Miejsce na obliczenia

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- rozdrobnione surowce mięsne,
- dokumentacja produkcji

oraz

przebieg rozdrobnienia surowców mięsnych.

