



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

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

Oznaczenie arkusza: **T.05-01-15.01**

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. Karkówka grillowa w plastrach

1	Karkówka podzielona na plastry								
2	Plastry karkówki są o grubości około 2 cm								
3	Plastry karkówki są foremne								
4	Zapakowana karkówka grillowa w plastrach w opakowaniu jednostkowym (np. głębokiego pudełka z tworzywa z pokrywką)								

Rezultat 2. Wypełnione dokumenty produkcyjne

1	Zapisana masa karkówki z kością i masa karkówki bez kości w kilogramach lub w gramach w Tabeli 1 <i>Wskaźnik uzysku karkówki bez kości</i> , adekwatna do rzeczywistej								
2	Zapisany wynik wskaźnika uzysku w % w Tabeli 1 <i>Wskaźnik uzysku karkówki bez kości</i> , adekwatny i logiczny w stosunku do danych								
3	Zapisana masa karkówki po podzieleniu na plastry w kilogramach lub gramach w Tabeli 3, adekwatna do masy karkówki po marynowaniu								
4	Zapisana masa karkówki po marynowaniu w kilogramach lub gramach w Tabeli 3 <i>Wydajność gotowego produktu (Egzaminator może sam zweryfikować masę ważąc)</i>								
5	Zapisany wynik wydajności gotowego produktu w % w Tabeli 3 <i>Wydajność gotowego produktu</i> . Wynik logiczny								
6	Zapisana w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> – nazwa przetworu mięsnego - <i>Karkówka grillowa plastry/Karczek grillowy plastry/Karkówka grillowa</i>								
7	Zapisana w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> – składniki: <i>Karkówka wieprzowa bez kości/ karczek wieprzowy bez kości/karkówka wieprzowa bez kości, olej, przyprawa grillowa. Może być zapisane w innym brzmieniu.</i>								
8	Zapisana w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> masa netto produktu odpowiadająca masie rzeczywistej (<i>przykładowo: 700 g lub 0,70 kg lub inna adekwatna</i>) oraz warunki przechowywania (od 0°C do +4°C)								
9	Zapisane w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> przeznaczenie produktu (<i>Produkt należy spożyć po obróbce cieplnej/grillowaniu</i>)								
10	Zapisane w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> dane producenta - dane zaproponowane przez zdającego obejmujące co najmniej nazwę producenta								

Numer stanowiska									

Przebieg 1. Wykonanie rozbiór karkówki									
1	Zdający przeprowadził rozbiór karkówki: usunął tłuszcz, ściętna, części krwawe, oddzielił mięso od kości, obrobił karkówkę, wyrównał powierzchnię (wykonał co najmniej 3 czynności)								
2	Zdający mięso i pozostałe elementy z rozbiór uzupełniającego posegregował do czystych pojemników								
3	Zdający zgodnie z przeznaczeniem wykorzystywał noże i ostrzałkę								
4	Zdający posługiwał się wagą oraz sprzętem i narzędziami zgodnie z zasadami bhp								
5	Zdający dbał o czystość, ład i porządek na stanowisku pracy								
Przebieg 2. Marynowanie karkówki									
1	Zdający przygotował marynatę – przyprawę grillową wymieszaną w oleju								
2	Zdający użył przyprawy grillowej do zamarynowania mięsa – ilość zapisana w Tabeli 2, adekwatna (wg przepisu: na 1000 g karkówki powinno się użyć 75 g przyprawy grillowej)								
3	Zdający użył oleju do sporządzenia marynaty – ilość zapisana w Tabeli 2, adekwatna (wg przepisu: na 1000 g karkówki powinno się użyć 200 ml oleju)								
4	Zdający naniósł marynatę na plastry karkówki								
5	Zdający marynował mięso przez ok. 10 minut								
6	Zdający uporządkował stanowisko pracy								
7	Zdający pracował w odpowiednim ubraniu roboczym								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis