


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

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

 Oznaczenie arkusza: **T.05-01-15.08**

 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. 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								

Rezultat 4. Wydajność wyrobu gotowego							
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.4.2						
Przebieg 1. Produkcja kielbasy białej surowej							
1	zadający bezpiecznie obsługiwał nadziewarkę, nie stwarzał sytuacji zagrażających zdrowiu i życiu						
2	zadający wykorzystywał nóż zgodnie z przeznaczeniem, wykonywał czynności cięcia w sposób bezpieczny – nie skaleczył się						
3	zadający racjonalnie gospodarował surowcami – żaden element surowca, nadający się do produkcji, nie został potraktowany jak odpad						
Przebieg 2. Uporządkowanie stanowiska pracy							
1	zadający zadbał o czystość i porządek na stole roboczym						
2	zadający umył elementy urządzeń, które używał						
3	zadający umieścił odpadki w odpowiednich pojemnikach						
4	zadający zadbał o czystość narzędzi i sprzętu, uporządkował je						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis