

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

Układ graficzny © CKE 2015



**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.05-01-15.08

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 przekaz 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 wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze 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

Wyprodukuj 10 kg kiełbasy białej surowej.

Na podstawie *Schematu blokowego produkcji*, dobierz surowce, przyprawy i materiały pomocnicze zgodnie z recepturą.

Oblicz zapotrzebowanie na surowce i przyprawy. Wyniki zapisz w tabeli *Zapotrzebowanie na surowce*. Odważ potrzebną ilość surowców i przypraw.

Przygotuj kiełbaśnice do nadziewania. Przygotuj farsz mięsny. Napełnij jelita farszem, przygotuj batony o długości 10–15 cm. Zważ otrzymaną ilość kiełbasy białej, oblicz wydajność gotowego wyrobu w stosunku do surowca. Wyniki zapisz w formularzu *Wydajność produktu gotowego*. Porównaj wydajność otrzymanej kiełbasy białej surowej z wydajnością teoretyczną (na schemacie produkcji) i zapisz w tym formularzu wniosek dotyczący otrzymanej wydajności wyrobu.

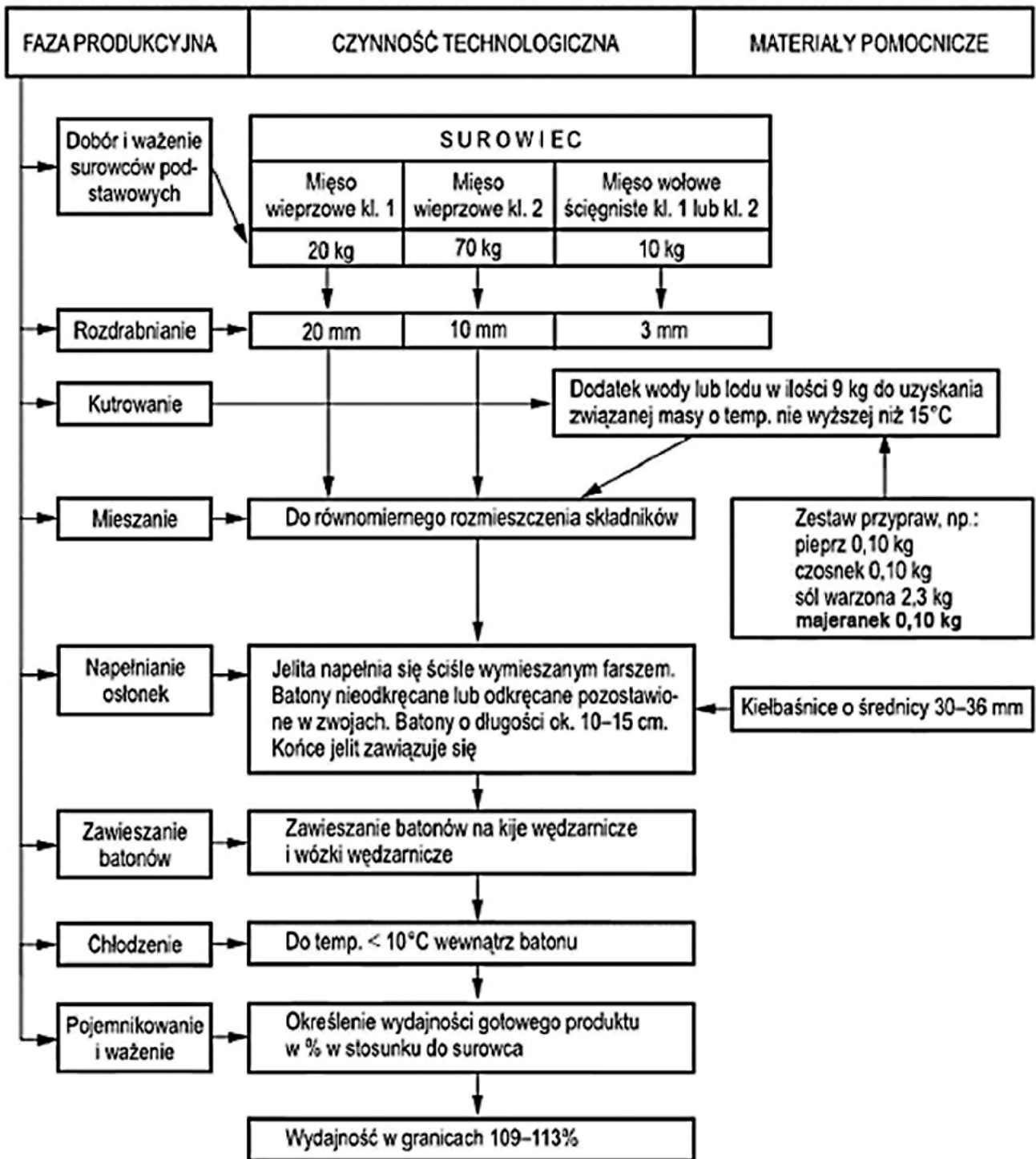
Na podstawie wymagań jakościowych, dokonaj oceny organoleptycznej wyrobu i zapisz wyniki w tabeli *Ocena organoleptyczna kiełbasy białej surowej*.

Na stanowisku pracy masz przygotowane surowce, materiały pomocnicze i sprzęt niezbędny do wykonania zadania.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zasad racjonalnego gospodarowania surowcami.

Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy.

Schemat blokowy produkcji



Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty

- kiełbasa biała surowa,
- zapotrzebowanie na surowce,
- ocena organoleptyczna kiełbasy białej surowej,
- wydajność wyrobu gotowego

oraz

przebieg produkcji kiełbasy białej surowej i uporządkowania stanowiska pracy.

Zapotrzebowanie na surowce

Lp.	Nazwa surowca, półproduktu	j.m.	Ilość na 100 kg	Ilość na 10 kg
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				

Ocena organoleptyczna kielbasy białej surowej

Lp.	Cecha	Wymagania jakościowe	Ocena badanej próbki kielbasy białej surowej
1.	Wygląd	Kielbasa w osłonkach naturalnych, odkręcana, związana w końcach. Na przekroju widoczne cząstki rozdrobnionego mięsa, połączone masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone.	
2.	Kształt	Kształt jelita wieprzowego cienkiego o długości około 10-15 cm	
3.	Konsystencja	Luźna	
4.	Zapach	Zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego i wołowego solonego, niewędzonej	

Wydajność produktu gotowego

Lp.	Nazwa	J.m.	Wartość
1.	Masa surowca	kg	
2.	Masa produktu gotowego	kg	
3.	Wydajność produktu gotowego	%	

Wniosek (na podstawie porównania wydajności rzeczywistej z teoretyczną):

.....

.....

.....

.....

.....

