


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
 Oznaczenie arkusza: **T.05-01-16.05**  
 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. kotlety mielone zapakowane na 4 tackach**

1	na tacce kotlety leżą obok siebie (nie jeden na drugim)										
2	na tacce leżą 4 kotlety										
3	kotlety są porównywalnej wielkości										
4	kotlety są kuliste										
5	kotlety są lekko spłaszczone										
6	tacki są szczelnie owinięte folią										
7	kotlety są zapakowane na 4 tackach										
8	opakowane tacki są czyste										


**Rezultat 2. Etykieta produktu**

Wpisane (może być w niedosłownym brzmieniu):

1	nazwa produktu: mięso mielone wieprzowe/mięso wieprzowe/kotlety mielone/kotlety mielone wieprzowe								
2	skład: łopatka wieprzowa albo łopatka, przyprawy albo łopatka, sól, przyprawy								
3	warunki przechowywania: chłodnicze/ w chłodni /w lodówce / w temperaturze od 0°C do 4°C / w temperaturze poniżej 4°C								
4	data produkcji: data egzaminu								
5	termin przydatności: 1-3 dni od daty egzaminu								
6	masa: netto 400 g lub 4 x 100 g								
7	nazwa producenta: nr PESEL zdającego								
8	etykieta jest estetyczna i czytelna								


**Przebieg 1. Produkcja kotletów mielonych**

Zdający:

1	usunął ewentualne ścięgna i chrząstki i wstępnie rozdrobnił łopatkę									
2	dobrał do rozdrabniania siatkę z oczkami o średnicy 6-8 mm									
3	zważył otrzymaną mięsną masę mieloną									
4	drobno posiekał cebulę									
5	namoczył i odcisnął czerstwą bułkę									
6	wyrobił masę mięsną z drobno posiekaną cebulą, bułką i przyprawami									
7	uformował po 4 kotlety na 1 porcję									
8	obtoczył w bułce tartej wszystkie kotlety									
9	bezpiecznie obsługiwał urządzenie do rozdrabniania, użył noża zgodnie z przeznaczeniem									
10	umył maszynę do rozdrabniania i pozostawił po sobie czyste stanowisko pracy									

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*