

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
 Oznaczenie arkusza: **T.05-01-16.08**
 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

Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Łopatka na wędzonkę

1	zespół mięśni obrobione, brak luźnych strzępów mięsa, ścięgien, tłuszczu, części krwawych										
2	łopatka na wędzonkę zawiera kość ramienną bez nasady i część wyrostka łokciowego kości łokciowej										
3	mięsień podłopatkowy pozostał związany z mięśniem trójgłowym ramienia										
4	grubość warstwy tłuszczowej pozostawiona na łopatce do 1,5 cm										
5	łopatka na wędzonkę nie zawiera kości łopatkowej										

Rezultat 2. Tabela uzysków i wnioski

Wpisane:

1	masa łopatki z kością i golonką – masa surowca – zgodna ze stanem faktycznym										
2	masa obrobionej łopatki na wędzonkę – zgodna ze stanem faktycznym										
3	masa golonki – zgodna ze stanem faktycznym										
4	masa tłuszczu, kości, mięsa drobnego klasy II i IV – zgodna ze stanem faktycznym										
5	uzysk rzeczywisty obrobionej łopatki na wędzonkę jest wynikiem podzielenia masy łopatki obrobionej przez masę surowca (łopatki z golonką) i pomnożenia ilorazu przez 100% adekwatnym do użytych danych										
6	uzysk rzeczywisty golonki jest wynikiem podzielenia masy golonki przez masę surowca (łopatki z golonką) i pomnożenia ilorazu przez 100% adekwatnym do użytych danych										
7	uzysk rzeczywisty odpowiednio mięs drobnych/kości/tłuszczu jest wynikiem podzielenia odpowiednio masy mięs drobnych/kości/tłuszczu przez masę surowca (łopatki z golonką) i pomnożenia ilorazu przez 100% adekwatnym do użytych danych										

Wnioski:

8	uwzględnione – zgodnie ze stanem faktycznym – wszystkie elementy z tabeli uzysków, dla których rzeczywisty wskaźnik uzysku jest wyższy od orientacyjnego (lub ich brak gdy wskaźniki wszystkich elementów są równe lub niższe)										
9	uwzględnione – zgodnie ze stanem faktycznym – wszystkie elementy z tabeli uzysków, dla których rzeczywisty wskaźnik uzysku jest niższy od orientacyjnego (lub ich brak gdy wskaźniki wszystkich elementów są równe lub wyższe)										
10	straty rozbiorowe są niższe/wyższe – wykreślone nieprawidłowe stwierdzenie zgodnie ze stanem faktycznym										

Przebieg 1. Rozbiór uzupełniający łopatki na wędzonkę

Zdający:

1	zważył surowiec (łopatkę z golonką)								
2	odciął golonkę od łopatki na wysokości stawu łokciowego								
3	usunął z łopatki kość łopatkową								
4	oczyścił kość łopatkową z resztek mięsa								
5	obrobił łopatkę usuwając luźne strzępki mięsa i tłuszczu								
6	wykorzystywał nóż zgodnie z przeznaczeniem.								
7	uporządkował stanowisko pracy								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis