

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

Układ graficzny © CKE 2016

CKE **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.05-01-16.08

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZEŚĆ 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*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
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.
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 zespołu nadzorującego.
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 zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
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 tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania przeprowadź rozbiór uzupełniający łopatki wieprzowej z golonką z przeznaczeniem na wędzonkę oraz sklasyfikuj otrzymane elementy. Następnie wypełnij tabelę uzysków i uzupełnij wnioski.

Sposób wykonania

1. Zważ łopatkę z kością i golonką (surowiec), wynik ważenia zapisz w Tabeli uzysków w poz.10.
2. Oddziel golonkę od łopatki na wysokości stawu łokciowego.
3. Zważ otrzymaną łopatkę z kością oraz golonkę, wyniki ważenia zapisz w Tabeli uzysków.
4. Zetnij z zewnętrznej strony łopatki tłuszcz, aby pozostawić warstwę o grubości do 1,5 cm
5. Wyjmij kość łopatki tak, aby oddzielony mięsień podłopatkowy pozostał związany z mięśniem trójgłowym ramienia.
6. Dokonaj obróbki otrzymanego zespołu mięśni łopatki, nadaj odpowiedni kształt oraz dokładnie usuń z powierzchni wszystkie luźne strzępki mięsa, przekrwienia, tłuszcz oraz ewentualne resztki skórek. Tak otrzymaną łopatkę na wędzonkę zważ, wynik zapisz w Tabeli uzysków.
7. Korzystając ze Szczegółowej charakterystyki mięsa drobnego wieprzowego bez kości, sklasyfikuj na klasy jakościowe otrzymane elementy z rozbioru i ułóż je oddzielnie w pojemnikach/ pojemniku:
 - mięso drobne kl. II, kl. III, kl. IV,
 - tłuszcz drobnyoraz kości i ewentualne skórki.
Zważ wymienione elementy, wyniki ważenia zapisz w Tabeli uzysków.
8. Oblicz rzeczywiste uzyski poszczególnych elementów, wykorzystując podany wzór. Wyniki obliczeń zapisz w Tabeli uzysków.
9. Porównaj uzyski rzeczywiste z orientacyjnymi. Uzupełnij wnioski na podstawie wyników porównania.
10. Pozostaw uzyskane elementy w pojemnikach/pojemniku na stanowisku egzaminacyjnym.
11. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, oczyść narzędzia i sprzęt, odpadki umieść w oddzielnym pojemniku.

Na stanowisku pracy masz przygotowaną łopatkę z golonką. Podczas wykonywania pracy przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Szczegółowa charakterystyka mięsa drobnego wieprzowego bez kości

cecha	wymagania				
	kl. I	kl. IIA	kl. IIB	kl. III	kl. IV
tłuszcz:					
– zewnętrzny	bez tłuszczu	warstwa do 8 mm	warstwa do 12 mm	niewielka ilość	nie określa się
– międzymięśniowy	warstwa do 2 mm	warstwa do 10 mm	warstwa do 10 mm	niewielka ilość	nie określa się
– śródtkankowy	dopuszczalny				
ścięgniętość	niedopuszczalna	niewielka	niewielka	bez ograniczeń	nie określa się
przekrwienie	niedopuszczalne				bez ograniczeń
węzły chłonne	niedopuszczalne				nie określa się
barwa mięsa:					właściwa dla poszczególnych tkanek
– chłodzonego	bladoróżowa do ciemnoczerwonej				
– mrożonego	różowa do matowoczerwonej, dopuszcza się lekko szary odcień na powierzchni mięsa				nie określa się
barwa tłuszczu	biała z odcieniem różowym lub kremowym, dopuszcza się lekko szary odcień tłuszczu mrożonego				

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- łopatka na wędzonkę,
- Tabela uzysków i wnioski

oraz

przebieg rozbioru uzupełniającego łopatki na wędzonkę.

Tabela uzysków

Lp.	Otrzymane elementy z rozbioru/surowiec	Ilość kg	Wskaźniki uzysku elementów	
			Rzeczywiste* %	Orientacyjne %
1.	obrobiona łopatka na wędzonkę (bez golonki i bez kości łopatki)			68,8
2.	golonka			12,7
3.	mięso drobne klasa II			3,7
4.	mięso drobne klasa III			
5.	mięso drobne klasa IV			0,5
6.	tłuszcz			10,3
7.	kości			3,0
8.	skórki			0,7
9.	strata rozbiorowa			0,3
RAZEM wykrawane elementy				100,0
10.	łopatka z kością i golonką (surowiec)			
11.	łopatka z kością bez golonki			87,3

* Procentowy uzysk otrzymanych elementów Xn oblicz według wzoru

$$Xn(\%) = \frac{\text{masa otrzymanego elementu (kg)}}{\text{masa surowca (kg)}} \times 100$$

Wnioski

1. Rzeczywiste wskaźniki uzysku

a. są wyższe od orientacyjnych dla następujących elementów:

.....

b. są niższe od orientacyjnych dla następujących elementów:.....

.....

2. Straty rozbiorowe są **niższe/wyższe** (wykreślić nieprawidłowe stwierdzenie) od zakładanych.

