


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

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

 Oznaczenie arkusza: **T.05-01-16.01**

 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. Elementy uzyskane z rozbioru zasadniczego półtuszy środkowej

1	Żeberka pokryte cienką warstwą mięsa oraz tłuszczu								
2	Biodrówka – mięśnie nie są ponacinane i jest dokładnie zdjęta słonina (tłuszcz)								
3	Schab – na powierzchni mięśnia może być cienka warstwa tłuszczu, mięsień nie jest ponacinany nożem								
4	Wszystkie elementy obrobione o regularnych kształtach bez strzępów: mięśni, tłuszczu oraz kości i części krwawych								

Rezultat 2. Boczek z żeberkami z przeznaczeniem na wędzonkę oraz przygotowana słonina bez skóry i pachwina do wytopu

1	Boczek bez strzępów: mięśni, tłuszczu oraz kości								
2	Boczek zawiera 6 żeber								
3	Boczek ma kształt prostokątny, regularne brzegi								
4	Słonina bez skóry pocięta w paski, bez strzępów mięśni oraz kości								
5	Pachwina bez strzępów mięśni i części krwawych								

Rezultat 3. Uzysk słoniny i pachwiny do wytopu Tabela 1. (Uwaga. egzaminator może sprawdzić zapisane wyniki ważąc poszczególne elementy rozbioru)

1	Zapisany wynik zważonej słoniny ze skórą i pachwiny do obliczeń; M1 – zgodny ze stanem faktycznym								
2	Zapisany wynik z ważenia słoniny (bez skóry) i pachwiny do wytopu; M2 – zgodny ze stanem faktycznym								
3	Zapisany wynik z obliczeń uzysku tłuszczu do wytopu; W – wynikający z danych								
4	Porównane otrzymane wyniki uzysku faktycznego surowca tłuszczowego do wytopu M2 z obliczonym W (informacja we wniosku, w dowolnym brzmieniu, pod warunkiem zgodności merytorycznej)								

Przebieg 1. Rozbiór oraz obróbka										
1	Zdający ułożył środkową część półtuszy wieprzowej stroną zewnętrzną na blacie stołu									
2	Odciał pachwinę od góry boczku wraz z mięśniami prostym brzucha									
3	Naciął i odciał dolne odcinki żeber wraz z boczkiem									
4	Odciał schab od słoniny tak, aby pozostawić ciekłą warstwę tłuszczu na błonie mięśnia najdłuższego grzbietu									
5	Zważył otrzymany płat słoninowy i pachwinę przed skórowaniem i otrzymany tłuszcz z tych elementów po skórowaniu									
6	Umieścił tłuszcz z płata słoniny oraz pachwiny, a także skóry oddzielnie w jednym pojemniku									
7	Posługiwał się nożem, piłą tarczową lub tasakiem oraz innym sprzętem zgodnie z ich przeznaczeniem									
8	Dbął o porządek i czystość na stanowisku pracy									
9	Umył nóż oraz tasak lub piłę tarczową, a pozostałe narzędzia oczyścił									
10	Skrawki mięsa, tłuszczu segregował tak, aby powstały odpad był minimalny									

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis