



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **T.05-01-17.06**
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. Zapakowane ślimaki z białej kielbasy

1	osłonki równomiernie napelnione masą mięsną								
2	kielbasa zwinięta w ślimak, który się nie rozwija (jak na rysunku)								
3	każdy baton zakończony tak, aby farsz nie wydostawał się z jelit (związany lub spięty)								
4	ślimaki zapakowane po 1 sztuce na tacce								
5	ślimaki na każdej tacce są zbliżonej wielkości								
6	każda tacka owinięta szczelnie folią, lub opakowanie szczelnie zgrzane								
7	opakowanie czyste z zewnątrz								
8	zdający przygotował co najmniej 5 porcji zapakowanych ślimaków z białej kielbasy								



Rezultat 2. Zapotrzebowanie na surowce mięsne

wpisane:

1	masa mięsa wieprzowego kl. 1 - 1 kg								
2	masa mięsa wieprzowego kl. 2 - 3,5 kg								
3	masa mięsa wołowego ścięgnistego kl. 1 lub kl. 2 - 0,5 kg								

Przebieg 1. Przygotowanie ślimaków grillowych z białej kielbasy

Zdający:

1	odważył surowce mięsne								
2	rozdrobnił mięsa wstępnie za pomocą noża								
3	rozdrobnił mięsa w wilku								
4	zmieniał siatki w wilku w zależności od rozdrabnianego surowca								
5	wymieszał sól z przygotowanymi przyprawami								
6	wymieszał mielone mięsa z przyprawami								
7	wymieszał mielone mięso aż do uzyskania równomiernej masy								
8	nappełnił osłonki farszem								

Przebieg 2. Obsługa urządzenia do rozdrabniania

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy								
2	przystąpił do pracy w odpowiedniej, czystej odzieży ochronnej (czapka/czepek, bluza, spodnie, fartuch)								
3	użył noża zgodnie z przeznaczeniem - do wstępnego rozdrobnienia mięsa								
4	obsługiwał urządzenie do rozdrabniania zgodnie z instrukcją bhp								
5	obsługiwał urządzenie do rozdrabniania w sposób bezpieczny, nie stwarzał zagrożenia dla innych								
6	sprawnie posługiwał się urządzeniem do napęalniania osłonek farszem								
7	uporządkował stanowisko pracy								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis