

**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.05-01-17.01**
 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Sporządzony farsz na pieczeń popularną z łopatki

1	barwa na rozcięciu charakterystyczna dla mięsa mielonego wieprzowego z przyprawami i cebulą								
2	zapach aromatyczny charakterystyczny dla mięsa mielonego, wieprzowego z cebulą i z przyprawami								
3	smak farszu jest przyjemny, charakterystyczny dla farszu wieprzowego z cebulą i z przyprawami								
4	nie zawiera tkanki łącznej oraz przekrwień widocznych na przekroju								
5	konsystencja jest delikatna, jednorodna								
6	farsz jest soczysty								

Rezultat 2. Tabela 1. Rozliczenie produkcji

1	wpisana masa łopatki z kością M1 zgodna ze stanem faktycznym								
2	wpisana masa łopatki bez kości M2 zgodna ze stanem faktycznym								
3	wpisana masa mięsa drobnego M3 zgodna ze stanem faktycznym								
4	wpisana ilość farszu M4 zgodna ze stanem faktycznym								
5	uzysk łopatki X – wynik obliczenia adekwatny do danych								
6	wykreślone nieprawidłowe stwierdzenie we wniosku zgodnie ze stanem faktycznym								
7	wydajność otrzymanego farszu W – wynik obliczenia adekwatny do danych								

Przebieg 1. Przebieg wykonania farszu na pieczeń										
Zdający:										
1	wykroił kości z łopatki									
2	oczyścił kości z resztek mięsa									
3	wykroił przekrwienia, ściał okrywę tłuszczową, pozostawiając tłuszcz grubości do 1,5 cm									
4	obrał cebulę, namoczył bułkę									
5	przygotował wilk do pracy – złożył zestaw tnący, dobrał sito o średnicy oczek 6-8 mm									
6	wymieszał wszystkie składniki farszu									
7	umył ręce przed przystąpieniem do pracy									
8	bezpiecznie obsługiwał urządzenie do rozdrabniania – zgodnie z instrukcją									
9	użył noży zgodnie z przeznaczeniem – noża do wykrawania, noża kuchennego do rozdrabniania									
10	uporządkował stanowisko pracy, narzędzia umył, ułożył na miejsce magazynowania									

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis