

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
 Oznaczenie arkusza: **T.05-01-18.06**
 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Sporządzona mielonka wieprzowa

1	Masa mięsna – mielona wieprzowa o jednolitej konsystencji										
2	Słoje z mielonką zamknięte i czyste										
3	Słoje równomiernie napelnione mielonką, bez widocznych pęcherzyków powietrza										
4	Powierzchnia mielonki w słoikach wyrównana										
5	Porcje są porównywalnej wielkości – masa netto każdego słoja około 370 g										

Rezultat 2. Zapotrzebowanie na surowce - Tabela 1.

Zapisać adekwatnie do jednostki lub z jednostką:

1	Mięso z karkówki wpisane – 1,5										
2	Boczek surowy wędzony wpisane – 0,5										
3	Cebula wpisane – 0,10										
4	Pieprz naturalny wpisane – 0,004										
5	Czosnek wpisane – 0,004										
6	Sól warzona wpisane – 0,03										

Rezultat 3: Informacje na etykiecie wyrobu – Tabela 2.									
1	nazwa produktu wpisano: <i>mielonka wieprzowa</i> lub <i>mielonka</i> lub <i>mielonka z karkówki i boczku w słoiku</i>								
2	w części tabeli przeznaczonej na skład wyrobu wpisane: <i>mięso z karkówki, boczek wędzony</i>								
3	w części tabeli przeznaczonej na skład wyrobu wpisane: <i>cebula, czosnek</i>								
4	w części tabeli przeznaczonej na skład wyrobu wpisane: <i>pieprz, sól</i>								
5	warunki przechowywania wpisane: <i>chłodnicze</i> lub w <i>chłodni</i> lub w <i>lodówce; w temperaturze od 0°C do 4°C</i>								
6	data produkcji wpisane – <i>data egzaminu</i>								
7	termin przydatności do spożycia wpisane: – <i>60 dni od daty egzaminu lub produkcji lub 2 miesiące</i>								
8	masa netto wpisane – <i>380 g</i>								
9	producent wpisane – <i>nr PESEL zdającego</i>								

Przebieg 1. Przygotowanie mielonki wieprzowej

Zdający:

1	wykroił kości z karkówki, oddzielając mięśnie od kości																		
2	odważył surowce mięsne korzystając z wagi																		
3	posiekał drobno cebulę i czosnek																		
4	rozdrobnił odważoną część mięsa i boczku w drobną kostkę na desce																		
5	przygotował wilk do pracy – złożył zestaw tnący, dobrał sito o średnicy oczek 10 mm																		
6	wymieszał masę mięsną z przyprawami																		
7	umył ręce przed przystąpieniem do pracy																		
8	bezpiecznie obsługiwał urządzenie do rozdrabniania – zgodnie z instrukcją																		
9	odważył masę na 5 porcji i nappełnił nią słoiki																		
10	umył maszynę do rozdrabniania i pozostawił po sobie czyste stanowisko pracy																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis