

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
 Oznaczenie arkusza: **T.05-01-19.06**
 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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Mięso mielone wieprzowo-wołowe w opakowaniach jednostkowych

1	cztery porcje mięsa mielonego w opakowaniach jednostkowych																			
2	porcje są porównywalnej wielkości – masa netto każdej porcji wynosi około 500 g (<i>egzaminator powinien sprawdzić co najmniej jedną porcję</i>)																			
3	powierzchnia mięsa w opakowaniach wyrównana																			
4	opakowania z mięsem zamknięte i czyste z zewnątrz																			
5	masa mięsna dobrze wymieszana – składniki równomiernie rozłożone																			
6	każda tacka/opakowanie jednostkowe owinięte szczelnie folią/zgrzane bez widocznych pęcherzyków powietrza																			

Rezultat 2. Zapotrzebowanie na surowce

W Tabeli 1 – wpisane:

1	mięso wieprzowe [kg]: 1,2																			
2	mięso wołowe [kg]: 0,6																			
3	słonina [kg]: 0,2																			

Rezultat 3. Propozycja etykiety na opakowanie mięsa mielonego wieprzowo-wołowego*W Tabeli 2 – wpisane:*

1	nazwa wyrobu mięsnego: mięso mielone wieprzowo-wołowe <i>lub</i> mięso mielone								
2	skład w %: mięso wieprzowe - 60%, mięso wołowe - 30%, słonina - 10%								
3	data produkcji: data egzaminu								
4	data przydatności do spożycia: data egzaminu + 1 dzień po egzaminie								
5	masa netto [g]: 500								
6	warunki przechowywania: 0°C do +4°C przez 24 godziny								
7	przeznaczenie produktu: należy spożyć po obróbce cieplnej lub inne bliskoznaczne określenia np.: nadaje się do smażenia, pieczenia, gotowania								

Przebieg 1: Przygotowanie mięsa mielonego wieprzowo-wołowego

Zdający:

1	dokonał obróbki wstępnej surowców: usunął ścięgna, części krwawe, ewentualne kości										
2	rozdrobił surowce nożem										
3	przygotował wilk do pracy - sprawdził stan części tnących, złożył go, podłączył do źródła zasilania										
4	rozdrobił mięso wieprzowe i słoninę w wilku przy użyciu siatki 6 mm										
5	rozdrobił mięso wołowe w wilku przy użyciu siatki 3 mm										
6	odważył rozdrobnione surowce mięsne i rozdrobnioną słoninę korzystając z wagi										
7	zabezpieczył niewykorzystane surowce (odłożył w chłodziarce)										
8	składniki wymieszał ręcznie lub za pomocą mieszarki										
9	umył ręce przed przystąpieniem do pracy, utrzymywał czystość i porządek na stanowisku										
10	odważył 4 porcje przygotowanego mięsa mielonego i napełnił nim tacki/opakowania jednostkowe										

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis