

**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.05-01-19.01**
 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

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. Wyporcjowana polędwica

1	przygotowane 4 porcje zapakowanych na tacach polędwic																				
2	każda tacka/opakowanie jednostkowe owinięta szczelnie folią lub opakowanie szczelnie zgrzane																				
3	waga porcji polędwicy wynosi ok 500 g (± 50), (egzaminator powinien sprawdzić co najmniej jedną tackę)																				
4	każde opakowanie zawiera 5 ułożonych plastrów mięsa																				
5	plastry mięsa porównywalnej wielkości po około 100 g (± 10) każdy																				
6	opakowania czyste z zewnątrz																				
7	plastry mięsa o regularnym podłużnym/owalnym kształcie																				
8	plastry mięsa o porównywalnej grubości około 2 cm każdy																				

Rezultat 2. Wskaźnik uzysku polędwicy z wykrawania schabu – Tabela 1

W Tabeli 1 wpisane:

1	masa schabu podana w kilogramach z dokładnością do jednego miejsca po przecinku																				
2	masa otrzymanej z wykrawania polędwicy podana z dokładnością do jednego miejsca po przecinku																				
3	poprawnie obliczony uzysk polędwicy, wynik podany z dokładnością do jednego miejsca po przecinku																				

Rezultat 3. Projekt etykiety na opakowanie jednostkowe polędwicy porcjowanej – Tabela 2

W Tabeli 2 wpisane:

1	nazwa wyrobu – <i>polędwica porcjowana</i> lub <i>polędwica porcjowana w plastry</i>								
2	data produkcji – <i>data egzaminu</i>								
3	masa netto [g] – <i>około 500 g lub 500 (±50)g</i>								
4	warunki przechowywania – <i>przechowywać w temperaturze od 0 °C do +4°C przez 4 dni lub przechowywać w temperaturze od 0 °C do +4°C</i>								
5	warunki przechowywania – <i>po otwarciu opakowania przechowywać nie dłużej niż 24 godziny</i>								
6	przeznaczenie produktu – <i>należy spożyć po obróbce cieplnej lub/i nadaje się ona do pieczenia, smażenia, grillowania</i>								
7	element półtuszy wieprzowej z którego otrzymuje się polędwicę - nazwa – <i>Schab</i>								
8	zamalowany na rysunku element półtuszy wieprzowej – <i>Schab</i>								

Przebieg 1. Przygotowanie polędwicy porcjowanej

Zdający:

1	zważył schab i otrzymaną z rozbioru polędwicę																		
2	przeprowadził wykrawanie schabu, usunął tłuszcz zewnętrzny oddzielił kręgi piersiowe od mięśnia najdłuższego grzbietu																		
3	usunął strzępy mięsa i tłuszczu z polędwicy, ale nie usunął mizdry																		
4	oczyścił kości z pozostałości mięsa																		
5	podzielił polędwicę na plastry																		
6	produkty z wykrawania sklasyfikował i ułożył osobno w pojemnikach (kości, tłuszcz i mięso kl. II)																		
7	przestrzegał zasad bhp przy posługiwaniu się nożem trybownikiem i nożem plasterkownikiem (używał noży zgodnie z przeznaczeniem, w trakcie pracy odkładał noże na miejsca do tego przeznaczone)																		
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy																		
9	obsługiwał wagę zgodnie z instrukcją, tarował wagę przed ważeniem																		
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis