

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **T.05-01-21.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie 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: Wyporcjowane mięso na gulasz**

1	trzy porcje mięsa na gulasz w opakowaniach jednostkowych/na tacach								
2	każda tacka/opakowanie jednostkowe owinięta szczelnie folią lub opakowanie szczelnie zgrzane								
3	każda porcja mięsa na gulasz po ok. 300 g netto (± 50), (egzaminator powinien sprawdzić co najmniej jedną tackę)								
4	opakowania czyste z zewnątrz								
5	mięso pokrojone w miarę regularną kostkę o wymiarach ok. 3 cm x 3 cm								
6	na tackach/w opakowaniach jednostkowych zawinięte tylko mięso gulaszowe klasy I i II A								
7	kostki mięsa ułożone równo na tackach/w opakowaniach jednostkowych								

Rezultat 2: Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A – Tabela 1.

1	zapisana masa biodrówki z kością M [kg]								
2	zapisany uzysk teoretyczny mięs drobnych klasy I i II A - Ut [kg], (wynik adekwatny do podstawionych danych do wzoru)								
3	zapisany uzysk rzeczywisty mięsa drobnego klasy I i II A - Urz [kg]								
4	wniosek: Otrzymany uzysk rzeczywisty Urz jest mniejszy / większy / równy uzyskowi teoretycznemu Ut - podkreślone adekwatnie do oceny								

Przebieg 1: Przebieg wykrawania biodrówek i przygotowania mięsa na gulasz

Zdający:

1	zważył biodrówkę																		
2	odciął pozostałości tłuszczu zewnętrznego i tłuszcz miękki																		
3	wykroił kości – pierwsze kręgi kości krzyżowej, części skrzydła kości biodrowej i ewentualne kręgi lędźwiowe																		
4	zdział omięsne zewnętrzne z mięśni nieścięgniastych																		
5	wypreparował grubsze ścięgna ze wszystkich mięśni																		
6	ułożył w pojemniku pozostałe elementy uzyskane z wykrawania biodrówek: mięso kl. III, tłuszcz, ścięgna i kości																		
7	zabezpieczył niewykorzystane surowce mięsne – schował do lodówki																		
8	używał sprzęt zgodnie z przeznaczeniem: noża do krojenia, korzystał z wagi zgodnie z zasadami ważenia																		
9	umył ręce przed przystąpieniem do pracy, utrzymywał czystość i porządek na stanowisku pracy																		
10	po zakończeniu zadania uporządkował stanowisko pracy																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis