

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów tłuszczowych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.05**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

TG.05-01-21.06-SG

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2021**

**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczony do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj zgodnie z zamieszczonym Sposobem wykonania 3 porcje mięsa na gulasz w opakowaniach jednostkowych po 300 gram każde. Wypełnij Tabelę 1. *Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A.*

Do wykonania zadania wykorzystaj surowce, sprzęt i urządzenia dostępne na stanowisku egzaminacyjnym.

Zadanie wykonaj zgodnie z zasadami organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska.

Po zakończeniu prac uporządkuj stanowisko pracy.

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz sporządzone na 3 tackach mięso na gulasz pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

### **Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.**

Sposób wykonania:

1. Zważ biodrówki z kością przed wykrawaniem, wynik ważenia  $M$  zapisz w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A. Wykonaj wykrawane biodrówek: odetnij pozostałości tłuszczu zewnętrznego, usuń tłuszcz miękki od strony odcinka mięśnia lędźwiowego wewnętrznego, wykrój wszystkie kości, zdejmij omięsne zewnętrzne z mięśni nieścięgniastych i wypreparuj ze wszystkich mięśni grubsze ścięgna.
2. Z otrzymanych elementów wybierz mięso drobne kl. I i kl. II A, zważ je - wynik ważenia czyli uzysku rzeczywistego  $U_r$  zapisz w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A. Pozostałe elementy uzyskane z wykrawania, tj.: mięso kl. III, tłuszcz, ścięgna i kości umieść w pojemniku i zabezpiecz w chłodziarce.
3. Oblicz uzysk teoretyczny  $U_t$  mięsa drobnego kl. I i kl. II A, wynik zapisz w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A.
4. Porównaj wartość uzysku teoretycznego mięsa drobnego kl. I i kl. II A otrzymanego z obliczeń z wartością uzysku rzeczywistego, zdefiniuj wniosek w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A.
5. Mięso drobne kl. I i kl. II A otrzymane z wykrawania pokrój w kostkę o wymiarach około 3 cm x 3 cm
6. Odważ 3 porcje po około 300 gramów. Mięso umieść na tackach styropianowych i zabezpiecz folią stretch przed dostępem powietrza.
7. Przełóż do pojemnika niewykorzystane surowce mięsne – schowaj do lodówki.
8. Przygotowane porcje mięsa na gulasz oraz uzupełnioną tabelę w arkuszu egzaminacyjnym pozostaw na stanowisku pracy.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:**

- wporcjowane mięso na gulasz,
- uzysk mięsa drobnego kl. I i II A – tabela 1.,

oraz

przebieg wykrawania biodrówek i przygotowania mięsa na gulasz.

**Tabela 1. Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A**

Masa biodrówki z kością przed wykrawaniem [kg]	<b>M</b> = .....
Uzysk teoretyczny mięsa drobnego klasy I i II A [kg]	<b>U<sub>t</sub></b> = 0,66 x M =.....
Uzysk rzeczywisty mięsa drobnego klasy I i II A [kg] (masa zważonego mięsa kl. I i II A)	<b>U<sub>rz</sub></b> = .....
<p><b>Wniosek</b> (podkreśl właściwe sformułowanie) Otrzymany uzysk rzeczywisty <math>U_{rz}</math> jest <b>mniejszy / większy / równy</b> uzyskowi teoretycznemu <math>U_t</math></p>	

Wyniki ważenia ( $M$ ,  $U_{rz}$ ) i obliczenia ( $U_t$ ) zapisz z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**