

**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: **TG.05-01-21.01-SG**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **TG.05**  
 Numer zadania: **01**  
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

*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, przekaż 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: Mielonka z boczku w słoikach**

1	Pięć mielonek z boczku w opakowaniach jednostkowych/słoikach									
2	Każdy słoik po około 500 g netto (egzaminator powinien zważyć co najmniej 1 porcję mielonki)									
3	Słoiki wypełnione ściśle farszem bez wolnych przestrzeni									
4	Słoiki wypełnione w 4/5 wysokości									
5	Słoiki czyste, dokładnie zamknięte									
6	Powierzchnia farszu w słoikach wyrównana									
7	Farsz o lekkim zapachu przypraw (kryterium oceniane po otwarciu jednego słoika)									
8	Konsystencja farszu zwarta, jednorodna									

**Rezultat 2: Dokumentacja produkcji**

Zapisać zgodnie ze stanem faktycznym:

1	masa boczku z żeberkami przed wykrawaniem, kg - M									
2	masa mięsa, elementu obrobionego, kg - M <sub>1</sub>									
3	masa żeber, kg - M <sub>2</sub>									
4	wydajność masy mięsnej- elementu obrobionego, % - W									


**Przebieg 1: Przebieg wykrawania boczku z żeberkami i przygotowania farszu na mielonkę**

Zdający:

1	wyłuskał żebra, usunął gruczołowy mleczne, pozostałości pachwiny																		
2	otrzymane elementy z wykrawania (element obrobiony, mięso drobne kl II, klasy III, tłuszcz drobny, ewentualne skórki i wytuskałe żebra) ułożył oddzielnie w pojemnikach																		
3	przygotował wilk/ maszynkę do mięsa do pracy – zmontował zestaw tnący (nóż, siatkę, pierścień dociskowy)																		
4	pokroił mięso na mniejsze kawałki przed zmieleniem																		
5	rozdrobił mięso z boczku za pomocą siatki o oczkach 10 mm, tłuszcz za pomocą siatki o oczkach 5 mm																		
6	mieszał wszystkie składniki ręcznie lub za pomocą mieszarki przez ok. 15 minut																		
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	podczas wykonywania zadania dbał o czystość, ład i porządek na stanowisku pracy, stosował zasady GHP/GMP i bhp																		
10	po zakończeniu zadania uporządkował stanowisko pracy																		

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*