Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2015

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

T.05-01-15.05
Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

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*,
   - symbol cyfrowy zawodu,
   - oznaczenie kwalifikacji,
   - numer zadania,
   - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu (ZNCP).
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący ZNCP.
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 ZNCP.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
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 tożsamości*

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie egzaminacyjne

Rozdrobnij surowce mięsne w ilości niezbędnej do wyprodukowania 4 kg kiełbasy białej surowej.

Sporządź dokumentację produkcji, wypełniając formularz „Dokumentacja produkcji”:

- zapisz wykaz surowców mięsnych, przypraw i materiałów pomocniczych,
- zapisz planowane czynności związane z obsługą wilka oraz wypisz sprzęt kontrolno-pomiarowy,
- oblicz ilość surowców mięsnych zgodnie z Zużyciem surowców na 100 kg kiełbasy białej surowej, wyniki zapisz w Tabeli 1.

Odważ obliczone ilości wieprzowiny kl. I, wieprzowiny kl. II oraz wołowiny kl. II, a następnie rozdrobnij w wilku zgodnie z Instrukcją technologiczną.

Rozdrobnione mięso pozostaw ułożone w osobnych pojemnikach. Arkusz z wypełnioną dokumentacją produkcji pozostaw na stanowisku pracy.

Po zakończonej pracy zdemontuj i umyj wilka oraz jego części składowe, uporządkuj stanowisko pracy.

Przed pierwszym uruchomieniem wilka zgłoś przewodniczącemu gotowość zademonstrowania czynności montowania zestawu tnącego urządzenia, pamiętaj o doborze odpowiednich siatek do rozdrabniania wieprzowiny kl. I, wieprzowiny kl. II i wołowiny kl. II.

Zadanie wykonaj zgodnie z zasadami BHP i zasadami właściwymi dla kwalifikacji/zawodu.

Do wykonania zadania wykorzystaj surowce, sprzęt oraz urządzenia dostępne na stanowisku pracy.

Zużycie surowców na 100 kg kiełbasy białej surowej o średniej wydajności 113%

1. Surowce mięsne niepeklowane	
a. mięso wieprzowe kl. I	18,0 kg
b. mięso wieprzowe kl. II	63,0 kg
c. mięso wołowe kl. II	9,0 kg
razem	90,0 kg
2. Przyprawy	
a. pieprz naturalny	0,09 kg
b. czosnek świeży	0,09 kg
c. sól warzona	2,07 kg
razem	2,25 kg

3. Materiały pomocnicze:

1. kiełbaśnice: średnica 30-36 mm – 170 m na 100 kg kiełbasy,
2. szpilki drewniane do zawiązywania końców batonów,
3. lód lub zimna woda do kutrowania.

Instrukcja technologiczna rozdrabniania surowców mięsnych

Sposób rozdrabniania:

1. Mięso wieprzowe kl. I rozdrobnić w wilku, stosując siatki o średnicy 20 mm,
2. Mięso wieprzowe kl. II rozdrobnić w wilku, stosując siatki o średnicy 10 mm,
3. Mięso wołowe kl. II rozdrobnić w wilku, stosując siatki o średnicy 3 mm.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Dokumentacja produkcji

– Wykaz surowców mięsnych .....

.....

– Wykaz przypraw .....

.....

– Wykaz materiałów pomocniczych.....

.....

– Wykaz czynności przy obsłudze wilka.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

– Wykaz sprzętu kontrolno-pomiarowego.....

.....

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Tabela 1. Obliczone ilości surowców mięsnych

Surowce mięsne	Masa [kg]
wieprzowina kl. I	
wieprzowina kl. II	
wołowina kl. II	

Miejsce na obliczenia

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- rozdrobnione surowce mięsne,
- dokumentacja produkcji

oraz

przebieg rozdrobnienia surowców mięsnych.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl