



**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2015  
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

Oznaczenie arkusza: **T.05-01-15.01**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Numer zadania: **01**

*Wypełnia egzaminator*

Kod egzaminatora

Data egzaminu

*Dzień Miesiąc Rok*

Zmiana

Numer <i>PESEL</i> zdającego*										Numer stanowiska	

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

Numer  
stanowiska


## Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Rezultat 1. Karkówka grillowa w plastrach**

1	Karkówka podzielona na plastry						
2	Plastry karkówki są o grubości około 2 cm						
3	Plastry karkówki są foremne						
4	Zapakowana karkówka grillowa w plastrach w opakowaniu jednostkowym (np. głębokiego pudełka z tworzywa z pokrywką)						

**Rezultat 2. Wypełnione dokumenty produkcyjne**

1	Zapisana masa karkówki z kością i masa karkówki bez kości w kilogramach lub w gramach w Tabeli 1 <i>Wskaźnik uzysku karkówki bez kości</i> , adekwatna do rzeczywistej						
2	Zapisany wynik wskaźnika uzysku w % w Tabeli 1 <i>Wskaźnik uzysku karkówki bez kości</i> , adekwatny i logiczny w stosunku do danych						
3	Zapisana masa karkówki po podzieleniu na plastry w kilogramach lub gramach w Tabeli 3, adekwatna do masy karkówki po marynowaniu						
4	Zapisana masa karkówki po marynowaniu w kilogramach lub gramach w Tabeli 3 <i>Wydajność gotowego produktu (Egzaminator może sam zweryfikować masę ważąc)</i>						
5	Zapisany wynik wydajności gotowego produktu w % w Tabeli 3 <i>Wydajność gotowego produktu</i> . Wynik logiczny						
6	Zapisana w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> – nazwa przetworu mięsnego - <i>Karkówka grillowa plastry/Karczek grillowy plastry/Karkówka grillowa</i>						
7	Zapisana w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> – składniki: <i>Karkówka wieprzowa bez kości/ karczek wieprzowy bez kości/karkówka wieprzowa bez kości, olej, przyprawa grillowa. Może być zapisane w innym brzmieniu.</i>						
8	Zapisana w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> masa netto produktu odpowiadająca masie rzeczywistej ( <i>przykładowo: 700 g lub 0,70 kg lub inna adekwatna</i> ) oraz warunki przechowywania (od 0°C do +4°C)						
9	Zapisane w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> przeznaczenie produktu ( <i>Produkt należy spożyć po obróbce cieplnej/grillowaniu</i> )						
10	Zapisane w Tabeli 4 <i>Etykieta na opakowanie</i> dane producenta - dane zaproponowane przez zdającego obejmujące co najmniej nazwę producenta						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Wykonanie rozbioru karkówki**

1	Zdający przeprowadził rozbiór karkówki: usunął tłuszcz, ściętna, części krwawe, oddzielił mięso od kości, obrobił karkówkę, wyrównał powierzchnię (wykonał co najmniej 3 czynności)						
2	Zdający mięso i pozostałe elementy z rozbioru uzupełniającego posegregował do czystych pojemników						
3	Zdający zgodnie z przeznaczeniem wykorzystywał noże i ostrzałkę						
4	Zdający posługiwał się wagą oraz sprzętem i narzędziami zgodnie z zasadami bhp						
5	Zdający dbał o czystość, ład i porządek na stanowisku pracy						

**Przebieg 2. Marynowanie karkówki**

1	Zdający przygotował marynatę – przyprawę grillową wymieszaną w oleju						
2	Zdający użył przyprawy grillowej do zamarynowania mięsa – ilość zapisana w Tabeli 2, adekwatna (wg przepisu: na 1000 g karkówki powinno się użyć 75 g przyprawy grillowej)						
3	Zdający użył oleju do sporządzenia marynaty – ilość zapisana w Tabeli 2, adekwatna (wg przepisu: na 1000 g karkówki powinno się użyć 200 ml oleju)						
4	Zdający naniósł marynatę na plastry karkówki						
5	Zdający marynował mięso przez ok. 10 minut						
6	Zdający uporządkował stanowisko pracy						
7	Zdający pracował w odpowiednim ubraniu roboczym						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*