

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

T.05-01-15.01

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2015

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 przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
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 część praktyczną egzaminu.
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 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 karkówkę grillową w plastrach o grubości około 2 centymetrów.

Zważ przygotowaną karkówkę z kością i przeprowadź jej rozbiór uzupełniający.

Następnie zważ obrobioną karkówkę bez kości i oblicz wskaźnik uzysku wykrawania. Wyniki zapisz w Tabeli 1.

Oblicz ilość składników potrzebnych do przygotowania marynaty zgodnie z podanym sposobem przygotowania. Wyniki zapisz w Tabeli 2.

Po zamarynowaniu zapakuj karkówkę do opakowania jednostkowego (pudełka z pokrywką) i oblicz wydajność gotowego produktu. Wyniki zapisz w Tabeli 3.

Zaproponuj etykietę na opakowanie z produktem według Tabeli 4.

Przygotowaną karkówkę grillową oraz uzupełnione dokumenty produkcyjne pozostaw na stanowisku pracy.

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

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

Sposób przygotowania marynaty na 1000 gramów mięsa

75 gramów przyprawy „Grill klasyczny” należy dokładnie wymieszać z 200 cm³ oleju. Na plastry mięsa nanieść marynatę, a następnie zanurzyć je w pozostałej marynacie na około 10 minut.

Dokumenty produkcyjne

Tabela 1. Wskaźnik uzysku karkówki bez kości

Surowce mięsne	Masa [kg] lub [g]	Wskaźnik uzysku elementu [%] $W=[M_2/M_1] \times 100$
Karkówka z kością – M_1		
Karkówka bez kości – M_2		

Tabela 2. Składniki do przygotowania marynaty

Składniki	Jednostki	Ilość
Przyprawa grillowa		
Olej		

Tabela 3. Wydajność gotowego produktu

Surowce mięsne	Masa [kg] lub [g]	Wydajność gotowego produktu [%] $W=[M_4/M_3] \times 100$
Karkówka bez kości w plastrach – M_3		
Karkówka bez kości w plastrach po zamarynowaniu – M_4		

Tabela 4. Etykieta na opakowanie

Nazwa przetworu mięsnego	
Składniki	
Data wykonania	
Data minimalnej trwałości	
Masa netto	
Warunki przechowywania	
Przeznaczenie produktu	
Dane producenta	

Wytyczne do etykiety

Karkówkę grillową należy przechowywać w temperaturze od 0°C do +4°C do 4 dni. Składniki podane na etykiecie obejmują skład mieszanki użytej do zamarynowania mięsa. Dane producenta zaproponuj wg uznania.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będzie 2 rezultaty:

- karkówka grillowa w plastrach,
- dokumenty produkcyjne

oraz

przebieg wykonania rozbioru karkówki oraz marynowania karkówki.