

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

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

 Oznaczenie arkusza: **T.05-01-15.08**

 Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

 Numer zadania: **01**
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

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Kielbasa biała surowa**

1	kielbasa w osłonkach naturalnych, odkręcana, związana w końcach						
2	na przekroju kielbasy widoczne cząstki rozdrobnionego mięsa, połączone masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone						
3	kielbasa ma kształt jelita wieprzowego cienkiego o długości około 10-15 cm						
4	kielbasa ma luźną konsystencję						
5	zapach charakterystyczny dla kielbasy niewędzonej z mięsa wieprzowego i wołowego solonego						

Rezultat 2. Zapotrzebowanie na surowce (Uwaga. Jednostki mogą być inne pod warunkiem ich przeliczeniowej poprawności)

1	zapisane: mięso wieprzowe kl. 1 – 2 kg						
2	zapisane: mięso wieprzowe kl. 2 – 7 kg						
3	zapisane: mięso wołowe kl. 1 lub 2 – 1 kg						
4	zapisane: sól – 0,23 kg						
5	zapisane: pieprz czarny mielony – 0,01 kg						
6	zapisane: czosnek świeży – 0,01 kg						
7	zapisane: majeranek – 0,01 kg						

Rezultat 3. Ocena organoleptyczna kielbasy białej surowej

1	oceniony wygląd ogólny kielbasy zgodny ze stanem faktycznym						
2	oceniony kształt kielbasy zgodny ze stanem faktycznym						
3	oceniona konsystencja kielbasy zgodna ze stanem faktycznym						
4	oceniony zapach kielbasy zgodny ze stanem faktycznym						

Numer stanowiska						

Rezultat 4. Wydajność wyrobu gotowego						
1	zapisany wynik ważenia otrzymanej kielbasy zgodny ze stanem faktycznym (<i>Egzaminator powinien sam zważyć kielbasę</i>)					
2	obliczona wydajność produktu gotowego, uwzględniająca wynik ważenia otrzymanej kielbasy					
3	zapisany wniosek (wydajność otrzymanej kielbasy białej surowej jest wyższa lub niższa lub mieści się w granicach 109–113%), zapis logiczny w odniesieniu do R.4.2					
Przebieg 1. Produkcja kielbasy białej surowej						
1	zdający bezpiecznie obsługiwał nadziewarkę, nie stwarzał sytuacji zagrażających zdrowiu i życiu					
2	zdający wykorzystywał nóż zgodnie z przeznaczeniem, wykonywał czynności cięcia w sposób bezpieczny – nie skaleczył się					
3	zdający racjonalnie gospodarował surowcami – żaden element surowca, nadający się do produkcji, nie został potraktowany jak odpad					
Przebieg 2. Uporządkowanie stanowiska pracy						
1	zdający zadbał o czystość i porządek na stole roboczym					
2	zdający umył elementy urządzeń, które używał					
3	zdający umieścił odpadki w odpowiednich pojemnikach					
4	zdający zadbał o czystość narzędzi i sprzętu, uporządkował je					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis