



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **T.05-01-16.05**
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. kotlety mielone zapakowane na 4 tackach**

1	na tacce kotlety leżą obok siebie (nie jeden na drugim)								
2	na tacce leżą 4 kotlety								
3	kotlety są porównywalnej wielkości								
4	kotlety są kuliste								
5	kotlety są lekko spłaszczone								
6	tacki są szczelnie owinięte folią								
7	kotlety są zapakowane na 4 tackach								
8	opakowane tacki są czyste								

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Etykieta produktu

Wpisane (może być w niedosłownym brzmieniu):

1	nazwa produktu: mięso mielone wieprzowe/mięso wieprzowe/kotlety mielone/kotlety mielone wieprzowe						
2	skład: łopatka wieprzowa albo łopatka, przyprawy albo łopatka, sól, przyprawy						
3	warunki przechowywania: chłodnicze/ w chłodni /w lodówce / w temperaturze od 0°C do 4°C / w temperaturze poniżej 4°C						
4	data produkcji: data egzaminu						
5	termin przydatności: 1-3 dni od daty egzaminu						
6	masa: netto 400 g lub 4 x 100 g						
7	nazwa producenta: nr PESEL zdającego						
8	etykieta jest estetyczna i czytelna						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Produkcja kotletów mielonych

Zdający:

1	usunął ewentualne ścięgna i chrząstki i wstępnie rozdrobnił łopatkę						
2	dobrał do rozdrabniania siatkę z oczkami o średnicy 6-8 mm						
3	zważył otrzymaną mięsną masę mieloną						
4	drobno posiekał cebulę						
5	namoczył i odcisnął czerstwą bułkę						
6	wyrobił masę mięsną z drobno posiekaną cebulą, bułką i przyprawami						
7	uformował po 4 kotlety na 1 porcję						
8	obtoczył w bułce tartej wszystkie kotlety						
9	bezpiecznie obsługiwał urządzenie do rozdrabniania, użył noża zgodnie z przeznaczeniem						
10	umył maszynę do rozdrabniania i pozostawił po sobie czyste stanowisko pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis