

**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA****EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
KRYTERIA OCENIANIA***Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**Oznaczenie arkusza: **T.05-01-16.01**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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Elementy uzyskane z rozbioru zasadniczego półtuszy środkowej**

1	Żeberka pokryte cienką warstwą mięsa oraz tłuszczu								
2	Biodrówka – mięśnie nie są ponacinane i jest dokładnie zdjęta słonina (tłuszcz)								
3	Schab – na powierzchni mięśnia może być cienka warstwa tłuszczu, mięsień nie jest ponacinany nożem								
4	Wszystkie elementy obrobione o regularnych kształtach bez strzępów: mięśni, tłuszczu oraz kości i części krwawych								

Rezultat 2. Boczek z żeberkami z przeznaczeniem na wędzonkę oraz przygotowana słonina bez skóry i pachwina do wytopu

1	Boczek bez strzępów: mięśni, tłuszczu oraz kości								
2	Boczek zawiera 6 żeber								
3	Boczek ma kształt prostokątny, regularne brzegi								
4	Słonina bez skóry pocięta w paski, bez strzępów mięśni oraz kości								
5	Pachwina bez strzępów mięśni i części krwawych								

Rezultat 3. Uzysk słoniny i pachwiny do wytopu Tabela 1. (Uwaga. egzaminator może sprawdzić zapisane wyniki ważąc poszczególne elementy rozbioru)

1	Zapisany wynik zważonej słoniny ze skórą i pachwiny do obliczeń; M1 – zgodny ze stanem faktycznym								
2	Zapisany wynik z ważenia słoniny (bez skóry) i pachwiny do wytopu; M2 – zgodny ze stanem faktycznym								
3	Zapisany wynik z obliczeń uzysku tłuszczu do wytopu; W – wynikający z danych								
4	Porównane otrzymane wyniki uzysku faktycznego surowca tłuszczowego do wytopu M2 z obliczonym W (informacja we wniosku, w dowolnym brzmieniu, pod warunkiem zgodności merytorycznej)								

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Rozbiór oraz obróbka							
1	Zdający ułożył środkową część półtuszy wieprzowej stroną zewnętrzną na blacie stołu						
2	Odciał pachwinę od góry boczku wraz z mięśniami prostym brzucha						
3	Naciął i odciał dolne odcinki żeber wraz z boczkiem						
4	Odciał schab od słoniny tak, aby pozostawić cienką warstwę tłuszczu na błonie mięśnia najdłuższego grzbietu						
5	Zważył otrzymany płat słoninowy i pachwinę przed skórowaniem i otrzymany tłuszcz z tych elementów po skórowaniu						
6	Umieścił tłuszcz z płata słoniny oraz pachwiny, a także skóry oddzielnie w jednym pojemniku						
7	Posługiwał się nożem, piłą tarczową lub tasakiem oraz innym sprzętem zgodnie z ich przeznaczeniem						
8	Dbął o porządek i czystość na stanowisku pracy						
9	Umył nóż oraz tasak lub piłę tarczową, a pozostałe narzędzia oczyścił						
10	Skrawki mięsa, tłuszczu segregował tak, aby powstały odpad był minimalny						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis