

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2017**  
**ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
 Oznaczenie arkusza: **T.05-01-17.06**  
 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. Zapakowane ślimaki z białej kielbasy**

1	osłonki równomiernie napełnione masą mięsną								
2	kielbasa zwinięta w ślimak, który się nie rozwija (jak na rysunku)								
3	każdy baton zakończony tak, aby farsz nie wydostawał się z jelit (związany lub spięty)								
4	ślimaki zapakowane po 1 sztuce na tacce								
5	ślimaki na każdej tacce są zbliżonej wielkości								
6	każda tacka owinięta szczelnie folią, lub opakowanie szczelnie zgrzane								
7	opakowanie czyste z zewnątrz								
8	zdający przygotował co najmniej 5 porcji zapakowanych ślimaków z białej kielbasy								

**Rezultat 2. Zapotrzebowanie na surowce mięsne**

wpisane:

1	masa mięsa wieprzowego kl. 1 - 1 kg								
2	masa mięsa wieprzowego kl. 2 - 3,5 kg								
3	masa mięsa wołowego ścięgnistego kl.1 lub kl. 2 - 0,5 kg								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Przygotowanie ślimaków grillowych z białej kielbasy**

Zdający:

1	odważył surowce mięsne						
2	rozdrobnił mięsa wstępnie za pomocą noża						
3	rozdrobnił mięsa w wilku						
4	zmieniał siatki w wilku w zależności od rozdrabnianego surowca						
5	wymieszał sól z przygotowanymi przyprawami						
6	wymieszał zmielone mięsa z przyprawami						
7	wymieszał zmielone mięso aż do uzyskania równomiernej masy						
8	nappełnił osłonki farszem						

**Przebieg 2. Obsługa urządzenia do rozdrabniania**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	przystąpił do pracy w odpowiedniej, czystej odzieży ochronnej (czapka/czepek, bluza, spodnie, fartuch)						
3	użył noża zgodnie z przeznaczeniem - do wstępnego rozdrobnienia mięsa						
4	obsługiwał urządzenie do rozdrabniania zgodnie z instrukcją bhp						
5	obsługiwał urządzenie do rozdrabniania w sposób bezpieczny, nie stwarzał zagrożenia dla innych						
6	sprawnie posługiwał się urządzeniem do napęlniania osłonek farszem						
7	uporządkował stanowisko pracy						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*