

**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.05-01-17.01**  
 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									
<b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b>									
<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>									
<b>Rezultat 1. Sporządzony farsz na pieczeń popularną z łopatki</b>									
1	barwa na rozcięciu charakterystyczna dla mięsa mielonego wieprzowego z przyprawami i cebulą								
2	zapach aromatyczny charakterystyczny dla mięsa mielonego, wieprzowego z cebulą i z przyprawami								
3	smak farszu jest przyjemny, charakterystyczny dla farszu wieprzowego z cebulą i z przyprawami								
4	nie zawiera tkanki łącznej oraz przekrwień widocznych na przekroju								
5	konsystencja jest delikatna, jednorodna								
6	farsz jest soczysty								
<b>Rezultat 2. Tabela 1. Rozliczenie produkcji</b>									
1	wpisana masa łopatki z kością M1 zgodna ze stanem faktycznym								
2	wpisana masa łopatki bez kości M2 zgodna ze stanem faktycznym								
3	wpisana masa mięsa drobnego M3 zgodna ze stanem faktycznym								
4	wpisana ilość farszu M4 zgodna ze stanem faktycznym								
5	uzysk łopatki X – wynik obliczenia adekwatny do danych								
6	wykreślone nieprawidłowe stwierdzenie we wniosku zgodnie ze stanem faktycznym								
7	wydajność otrzymanego farszu W – wynik obliczenia adekwatny do danych								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Przebieg wykonania farszu na pieczeń**

Zdający:

1	wykroił kości z łopatki								
2	oczyścił kości z resztek mięsa								
3	wykroił przekrwienia, ściał okrywę tłuszczową, pozostawiając tłuszcz grubości do 1,5 cm								
4	obrał cebulę, namoczył bułkę								
5	przygotował wilk do pracy – złożył zestaw tnący, dobrał sito o średnicy oczek 6-8 mm								
6	wymieszał wszystkie składniki farszu								
7	umył ręce przed przystąpieniem do pracy								
8	bezpiecznie obsługiwał urządzenie do rozdrabniania – zgodnie z instrukcją								
9	użył noży zgodnie z przeznaczeniem – noża do wykrawania, noża kuchennego do rozdrabniania								
10	uporządkował stanowisko pracy, narzędzia umył, ułożył na miejsce magazynowania								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*