



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **T.05-01-19.06**
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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

		Numer stanowiska						
Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny			Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił					
Rezultat 1. Mięso mielone wieprzowo-wołowe w opakowaniach jednostkowych								
1	cztery porcje mięsa mielonego w opakowaniach jednostkowych							
2	porcje są porównywalnej wielkości – masa netto każdej porcji wynosi około 500 g (egzaminator powinien sprawdzić co najmniej jedną porcję)							
3	powierzchnia mięsa w opakowaniach wyrównana							
4	opakowania z mięsem zamknięte i czyste z zewnątrz							
5	masa mięsna dobrze wymieszana – składniki równomiernie rozłożone							
6	każda tacka/opakowanie jednostkowe owinięte szczelnie folią/zgrzane bez widocznych pęcherzyków powietrza							
Rezultat 2. Zapotrzebowanie na surowce								
W Tabeli 1 – wpisane:								
1	mięso wieprzowe [kg]: 1,2							
2	mięso wołowe [kg]: 0,6							
3	ślonina [kg]: 0,2							

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Propozycja etykiety na opakowanie mięsa mielonego wieprzowo-wołowego*W Tabeli 2 – wpisane:*

1	nazwa wyrobu mięsnego: mięso mielone wieprzowo-wołowe <i>lub</i> mięso mielone						
2	skład w %: mięso wieprzowe - 60%, mięso wołowe - 30%, słonina - 10%						
3	data produkcji: data egzaminu						
4	data przydatności do spożycia: data egzaminu + 1 dzień po egzaminie						
5	masa netto [g]: 500						
6	warunki przechowywania: 0°C do +4°C przez 24 godziny						
7	przeznaczenie produktu: należy spożyć po obróbce cieplnej lub inne bliskoznaczne określenia np.: nadaje się do smażenia, pieczenia, gotowania						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie mięsa mielonego wieprzowo-wołowego

Zdający:

1	dokonał obróbki wstępnej surowców: usunął ścięgna, części krwawe, ewentualne kości						
2	rozdrobnił surowce nożem						
3	przygotował wilk do pracy - sprawdził stan części tnących, złożył go, podłączył do źródła zasilania						
4	rozdrobnił mięso wieprzowe i słoninę w wilku przy użyciu siatki 6 mm						
5	rozdrobnił mięso wołowe w wilku przy użyciu siatki 3 mm						
6	odważył rozdrobnione surowce mięsne i rozdrobnioną słoninę korzystając z wagi						
7	zabezpieczył niewykorzystane surowce (odłożył w chłodziarce)						
8	składniki wymieszał ręcznie lub za pomocą mieszarki						
9	umył ręce przed przystąpieniem do pracy, utrzymywał czystość i porządek na stanowisku						
10	odważył 4 porcje przygotowanego mięsa mielonego i napełnił nim tacki/opakowania jednostkowe						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis