

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.05-01-19.01**
 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

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 pożądanego rezultatu 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. Wyporcjowana polędwica							
1	przygotowane 4 porcje zapakowanych na tacach polędwic						
2	każda tacka/opakowanie jednostkowe owinięta szczelnie folią lub opakowanie szczelnie zgrzane						
3	waga porcji polędwicy wynosi ok 500 g (± 50), (egzaminator powinien sprawdzić co najmniej jedną tackę)						
4	każde opakowanie zawiera 5 ułożonych plastrów mięsa						
5	plastry mięsa porównywalnej wielkości po około 100 g (± 10) każdy						
6	opakowania czyste z zewnątrz						
7	plastry mięsa o regularnym podłużnym/owalnym kształcie						
8	plastry mięsa o porównywalnej grubości około 2 cm każdy						
Rezultat 2. Wskaźnik uzysku polędwicy z wykrawania schabu – Tabela 1							
<i>W Tabeli 1 wpisane:</i>							
1	masa schabu podana w kilogramach z dokładnością do jednego miejsca po przecinku						
2	masa otrzymanej z wykrawania polędwicy podana z dokładnością do jednego miejsca po przecinku						
3	poprawnie obliczony uzysk polędwicy, wynik podany z dokładnością do jednego miejsca po przecinku						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Projekt etykiety na opakowanie jednostkowe polędwicy porcjowanej – Tabela 2*W Tabeli 2 wpisane:*

1	nazwa wyrobu – <i>polędwica porcjowana</i> lub <i>polędwica porcjowana w plastry</i>								
2	data produkcji – <i>data egzaminu</i>								
3	masa netto [g] – <i>około 500 g lub 500 (±50)g</i>								
4	warunki przechowywania – <i>przechowywać w temperaturze od 0 °C do +4°C przez 4 dni lub przechowywać w temperaturze od 0 °C do +4°C</i>								
5	warunki przechowywania – <i>po otwarciu opakowania przechowywać nie dłużej niż 24 godziny</i>								
6	przeznaczenie produktu – <i>należy spożyć po obróbce cieplnej lub/i nadaje się ona do pieczenia, smażenia, grillowania</i>								
7	element półtuszy wieprzowej z którego otrzymuje się polędwicę - nazwa – <i>Schab</i>								
8	zamalowany na rysunku element półtuszy wieprzowej – <i>Schab</i>								

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przygotowanie polędwicy porcjowanej

Zdający:

1	zważył schab i otrzymaną z rozbioru polędwicę						
2	przeprowadził wykrawanie schabu, usunął tłuszcz zewnętrzny oddzielił kręgi piersiowe od mięśnia najdłuższego grzbietu						
3	usunął strzępy mięsa i tłuszczu z polędwicy, ale nie usunął mizdry						
4	oczyścił kości z pozostałości mięsa						
5	podzielił polędwicę na plastry						
6	produkty z wykrawania sklasyfikował i ułożył osobno w pojemnikach (kości, tłuszcz i mięso kl. II)						
7	przestrzegał zasad bhp przy posługiwaniu się nożem trybownikiem i nożem plasterkownikiem (używał noży zgodnie z przeznaczeniem, w trakcie pracy odkładał noże na miejsca do tego przeznaczone)						
8	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
9	obsługiwał wagę zgodnie z instrukcją, tarował wagę przed ważeniem						
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis