

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2020

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.05-01-21.06-SG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj zgodnie z zamieszczonym Sposobem wykonania 3 porcje mięsa na gulasz w opakowaniach jednostkowych po 300 gram każde. Wypełnij Tabelę 1. *Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A.*

Do wykonania zadania wykorzystaj surowce, sprzęt i urządzenia dostępne na stanowisku egzaminacyjnym. Zadanie wykonaj zgodnie z zasadami organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj stanowisko pracy.

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz sporządzone na 3 tackach mięso na gulasz pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Sposób wykonania:

1. Zważ biodrówki z kością przed wykrawaniem, wynik ważenia M zapisz w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A. Wykonaj wykrawane biodrówek: odetnij pozostałości tłuszczu zewnętrznego, usuń tłuszcz miękki od strony odcinka mięśnia lędźwiowego wewnętrznego, wykrój wszystkie kości, zdejmij omięsne zewnętrzne z mięśni nieścięgniastych i wypreparuj ze wszystkich mięśni grubsze ścięgna.
2. Z otrzymanych elementów wybierz mięso drobne kl. I i kl. II A, zważ je - wynik ważenia czyli uzysku rzeczywistego U_{rz} zapisz w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A. Pozostałe elementy uzyskane z wykrawania, tj.: mięso kl. III, tłuszcz, ścięgna i kości umieść w pojemniku i zabezpiecz w chłodziarce.
3. Oblicz uzysk teoretyczny U_t mięsa drobnego kl. I i kl. II A, wynik zapisz w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A.
4. Porównaj wartość uzysku teoretycznego mięsa drobnego kl. I i kl. II A otrzymanego z obliczeń z wartością uzysku rzeczywistego, zdefiniuj wniosek w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A.
5. Mięso drobne kl. I i kl. II A otrzymane z wykrawania pokrój w kostkę o wymiarach około 3 cm x 3 cm
6. Odważ 3 porcje po około 300 gramów. Mięso umieść na tackach styropianowych i zabezpiecz folią stretch przed dostępem powietrza.
7. Przełóż do pojemnika niewykorzystane surowce mięsne – schowaj do lodówki.
8. Przygotowane porcje mięsa na gulasz oraz uzupełnioną tabelę w arkuszu egzaminacyjnym pozostaw na stanowisku pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- wycięte mięso na gulasz,
- uzysk mięsa drobnego kl. I i II A – tabela 1.,

oraz

przebieg wykrawania biodrówek i przygotowania mięsa na gulasz.

Tabela 1. Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A

Masa biodrówki z kością przed wykrawaniem [kg]	$M = \dots\dots\dots$
Uzysk teoretyczny mięsa drobnego klasy I i II A [kg]	$U_t = 0,66 \times M = \dots\dots\dots$
Uzysk rzeczywisty mięsa drobnego klasy I i II A [kg] (masa zważonego mięsa kl. I i II A)	$U_{rz} = \dots\dots\dots$
Wniosek (podkreśl właściwe sformułowanie) Otrzymany uzysk rzeczywisty U_{rz} jest mniejszy / większy / równy uzyskowi teoretycznemu U_t	

Wyniki ważenia (M , U_{rz}) i obliczenia (U_t) zapisz z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)