

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
 Oznaczenie arkusza: **TG.05-01-20.01-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **TG.05**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

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 | | <i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i> | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|--|--|
| Rezultat 1. Farsz do produkcji kabanosów w pojemniku | | | | | | | |
| 1 | barwa: blad różowa do ciemnoczerwonej z równomiernie rozprowadzonymi przyprawami - charakterystyczna dla farszu wieprzowego | | | | | | |
| 2 | konsystencja: jednorodna, kleista | | | | | | |
| 3 | zapach, aromat: charakterystyczny dla farszu wieprzowego z przyprawami, aromatyczny | | | | | | |
| 4 | smak: charakterystyczny dla farszu wieprzowego z przyprawami | | | | | | |
| 5 | ogólna ocena jakościowa: dobra | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Rezultat 2. Dokumentacja produkcji*Zapisane:*

| | | | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | w pkt. 1: mięso wieprzowe kl. I i kl. IIB <i>lub</i> wieprzowina kl. I i kl. IIB | | | | | | | | |
| 2 | w pkt. 2: sól warzona/sól, saletra, czosnek, kminek, gałka muszkatołowa/gałka, woda | | | | | | | | |
| 3 | w pkt.3: jelita baranie/ jelita/ jelita baranie średnie/ jelita baranie średnie o Ø45 mm | | | | | | | | |
| 4 | w pkt.4: ilość wieprzowiny w [kg] kl. I = 2,4 ilość wieprzowiny w [kg] kl. IIB = 1,4 | | | | | | | | |
| 5 | ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - barwa: charakterystyczna dla mięsa mielonego wieprzowego (bladoróżowa do ciemnoczerwonej) z przyprawami, równomierna, niedopuszczalna barwa nietypowa, szarzielona oraz plamy na powierzchni/ <i>lub zdający użył innych określeń poprawnych merytorycznie</i> | | | | | | | | |
| 6 | ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - zapach, aromat: charakterystyczny dla mięsa mielonego wieprzowego z przyprawami, aromatyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub obcy/ <i>lub zdający użył innych określeń poprawnych merytorycznie</i> | | | | | | | | |
| 7 | ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - smak: charakterystyczny dla farszu wieprzowego z przyprawami, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub obcy/ <i>lub zdający użył innych określeń poprawnych merytorycznie</i> | | | | | | | | |
| 8 | ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - konsystencja: jednorodna/kleista | | | | | | | | |
| 9 | ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - wynik pomiaru temperatury [°C]: wpisana temperatura | | | | | | | | |
| 10 | wniosek adekwatny do wyników oceny, jeżeli: - farsz spełnia wymagania, ocena jakościowa dobra - zaznaczony X <i>lub</i> - farsz nie spełnia wymagań, ocena jakościowa zła - zaznaczony X | | | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Przebieg 1: Przygotowanie farszu do produkcji kabanosów

Zdający:

| | | | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | odważył wieprzowinę | | | | | | | | |
| 2 | rozdrobił wieprzowinę nożem przed zmieleniem | | | | | | | | |
| 3 | przygotował wilk/maszynkę do mięsa do pracy - zmontował zestaw tnący (nóż, siatka 8 mm, pierścień dociskowy) | | | | | | | | |
| 4 | rozdrobił wieprzowinę w wilku lub za pomocą maszynki do mięsa | | | | | | | | |
| 5 | wymieszał wszystkie składniki ręcznie lub za pomocą mieszarki przez około 15 minut | | | | | | | | |
| 6 | zabezpieczył niewykorzystane składniki – odłożył na miejsce magazynowania, a surowce mięsne do lodówki | | | | | | | | |
| 7 | nie naruszył przepisów BHP – nie spowodował zagrożenia życia lub zdrowia | | | | | | | | |
| 8 | używał sprzęt zgodnie z przeznaczeniem, noża do krojenia, korzystał z wagi zgodnie z zasadami ważenia - wytarował ją przed ważeniem | | | | | | | | |
| 9 | umył ręce przed przystąpieniem do pracy, utrzymywał czystość i porządek na stanowisku pracy | | | | | | | | |
| 10 | uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, narzędzia odłożył w wyznaczone miejsce | | | | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis