

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2024  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
 Oznaczenie arkusza: **TG.05-01-24.06-SG**  
 Symbol kwalifikacji: **TG.05**  
 Numer zadania: **01**  
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

*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, przełącz 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


Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił

### Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

#### Rezultat 1. Boczek rolowany z przyprawami

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu pracy przez Zdających*

1	dwie porcje boczku rolowanego z przyprawami porównywalnej wielkości								
2	każda z dwóch porcji boczku zapakowana do torebki/rękawa do pieczenia								
3	porcje boczku zrolowane częścią wewnętrzną do środka								
4	powierzchnia boczku dokładnie natarta przyprawami ze wszystkich stron								
5	porcje boczku ściśle zasznurowane szpagatem/nicią do mięsa								
6	porcje boczku zasznurowane wzdłuż i w poprzek co 2-3 cm								
7	torebki/rękawy do pieczenia z boczkiem są czyste								

#### Rezultat 2: Wskaźnik uzysku boczku

*W Tabeli 1. zapisane:*

1	Masa boczku z żeberkami [kg]: M zapisana masa zgodna ze stanem faktycznym								
2	Uzysk teoretyczny boczku obrobionego [kg]: zapisany poprawnie obliczony $U_t$ w [kg]								
3	Uzysk rzeczywisty boczku obrobionego [kg]: $U_{rz}$ zapisana masa boczku obrobionego $M_1$ [kg]								
4	Wniosek - Otrzymany uzysk rzeczywisty $U_{rz}$ jest mniejszy / większy / równy uzyskowi teoretycznemu $U_t$ : wniosek poprawnie zinterpretowany i zaznaczony								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Zapotrzebowanie na przyprawy i sól do przygotowania 5 kg boczku rolowanego do pieczenia**

W Tabeli 2. zapisane:

1	sól [g]: 50,0 lub 50						
2	pieprz czarny mielony [g]: 2,0 lub 2						
3	majeranek [g]: 7,0 lub 7						

**Przebieg 1: Wykonania boczku rolowanego z przyprawami**

Zdający:

1	umył, osuszył ręcznikiem boczek z żeberkami przed rozbiorem uzupełniającym						
2	wyciął kości żeber i oddzielił od mięsa						
3	usunął części krwawe, ewentualne gruczoły mleczne i pozostałości pachwiny						
4	uformował boczek na kształt prostokąta						
5	wymieszał majeranek z solą i pieprzem						
6	odważył około 3 kg boczku ( <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i> )						
7	sznurowanie wyrobu rozpoczął od części grubszej natartego boczku						
8	zabezpieczył niewykorzystane surowce umieszczając je w lodówce						
9	obsługiwał wagę, nóż do wykrawania zgodnie z instrukcjami i zasadami bhp						
10	podczas wykonywania zadania utrzymywał porządek na stanowisku pracy i uporządkował je po wykonaniu zadania.						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*