

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
 Oznaczenie arkusza: **TG.05-01-20.06-SG**
 Oznaczenie 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, 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. Biała kielbasa w słoikach									
1	Sześć słoików z białą kielbasą								
2	Słoiki wypełnione do około 4/5 wysokości								
3	Słoiki wypełnione ściśle farszem bez wolnych przestrzeni								
4	Słoiki są zamknięte i czyste								
5	Powierzchnia farszu w słoikach wyrównana								
6	Farsz przyprawiony, o lekkim zapachu czosnku. (ocena po otwarciu jednego słoika)								
7	Farsz jednolity, dobrze wymieszany								
8	Konsystencja farszu kleista (ocena po otwarciu jednego słoika)								
Rezultat 2. Dokumentacja produkcji									
<i>Zdający:</i>									
1	wpisał masę mięsa mielonego w kg, M								
2	wpisał masę otrzymanego farszu w kg, M ₁								
3	wpisał adekwatny do danych wynik obliczenia wydajności farszu z dokładnością do jednego miejsca po przecinku w %, W								
4	podkreślił wniosek adekwatny do wyniku obliczonej wydajności								

Numer stanowiska							

Przebieg wykrawania karkówki i przygotowania farszu na białą kielbasę							
Zdający:							
1	odkostnił karkówkę						
2	dokonał obróbki mięśni-usunął duże przetłuszczenia i części ścięgniste						
3	sklasyfikował produkty z rozbioru karkówki, ułożył osobno w pojemnikach/pojemniku						
4	pokroił nożem mięso i boczek na kawałki						
5	rozdrobnił mięso w wilku, stosując do mięsa z karkówki siatki o oczkach 8 mm, a dla wołowiny i boczku – siatki o oczkach 4 mm						
6	wymieszał zmielone mięso z wodą, przyprawami i dodatkami						
7	zabezpieczył niewykorzystane surowce wkładając je do lodówki						
8	używał sprzęt zgodnie z przeznaczeniem: noża do wykrawania i krojenia mięsa, korzystał z wagi zgodnie z zasadami						
9	podczas wykonywania zadania dbał o czystość, ład i porządek na stanowisku pracy						
10	po wykonaniu zadania uporządkował stanowisko pracy: czysty sprzęt odłożył na miejsce magazynowania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis