

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **T.05-01-18.06**
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

Numer stanowiska							

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Sporządzona mielonka wieprzowa

1	Masa mięsna – mielona wieprzowa o jednolitej konsystencji						
2	Słoje z mieloną zamknięte i czyste						
3	Słoje równomiernie napełnione mieloną, bez widocznych pęcherzyków powietrza						
4	Powierzchnia mielonki w słoikach wyrównana						
5	Porcje są porównywalnej wielkości – masa netto każdego słoja około 370 g						

Rezultat 2. Zapotrzebowanie na surowce - Tabela 1.

Zapisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką:

1	Mięso z karkówki wpisane – 1,5						
2	Boczek surowy wędzony wpisane – 0,5						
3	Cebula wpisane – 0,10						
4	Pieprz naturalny wpisane – 0,004						
5	Czosnek wpisane – 0,004						
6	Sól warzona wpisane – 0,03						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Informacje na etykiecie wyrobu – Tabela 2.

1	nazwa produktu wpisano: <i>mielonka wieprzowa</i> lub <i>mielonka</i> lub <i>mielonka z karkówki i boczku w słoiku</i>						
2	w części tabeli przeznaczonej na skład wyrobu wpisane: <i>mięso z karkówki, boczek wędzony</i>						
3	w części tabeli przeznaczonej na skład wyrobu wpisane: <i>cebula, czosnek</i>						
4	w części tabeli przeznaczonej na skład wyrobu wpisane: <i>pieprz, sól</i>						
5	warunki przechowywania wpisane: <i>chłodnicze</i> lub w <i>chłodni</i> lub w <i>lodówce</i> ; w temperaturze od 0°C do 4°C						
6	data produkcji wpisane – <i>data egzaminu</i>						
7	termin przydatności do spożycia wpisane: – <i>60 dni od daty egzaminu</i> lub <i>produkcji</i> lub <i>2 miesiące</i>						
8	masa netto wpisane – <i>380 g</i>						
9	producent wpisane – <i>nr PESEL zdającego</i>						

Numer stanowiska							

Przebieg 1. Przygotowanie mielonki wieprzowej

Zdający:

1	wykroił kości z karkówki, oddzielając mięśnie od kości						
2	odważył surowce mięsne korzystając z wagi						
3	posiekał drobno cebulę i czosnek						
4	rozdrobnił odważoną część mięsa i boczku w drobną kostkę na desce						
5	przygotował wilk do pracy – złożył zestaw tnący, dobrał sito o średnicy oczek 10 mm						
6	wymieszał masę mięsną z przyprawami						
7	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
8	bezpiecznie obsługiwał urządzenie do rozdrabniania – zgodnie z instrukcją						
9	odważył masę na 5 porcji i napełnił nią słoiki						
10	umył maszynę do rozdrabniania i pozostawił po sobie czyste stanowisko pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis