

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

Układ graficzny © CKE 2016



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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.05-01-16.01

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

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 przekaz 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 boczek z żeberkami na wędzonkę oraz słoninę i pachwinę do wytopu tłuszczu. W tym celu wykonaj rozbiór zasadniczy części półtuszy wieprzowej środkowej.

Na stole rozbiorowym pozostaw boczek z żeberkami, pachwinę i płat słoninowy. Pozostałe otrzymane elementy z rozbioru zasadniczego odłóż osobno do pojemnika i pozostaw egzaminatorowi do oceny.

Dokonaj obróbki boczku z żeberkami z przeznaczeniem na wędzonkę. Otrzymane skrawki mięsa i tłuszczu posegreguj. Tak przygotowany element pozostaw na stole do oceny.

Płat słoninowy i pachwinę oczyść z kawałków mięśni, zważ, masę M1 zapisz w tabeli: *Uzysk słoniny i pachwiny do wytopu*. Następnie odetnij skórę od płata słoninowego. W tym celu płat pokrój na paski o szerokości ułatwiającej oddzielenie tłuszczu i skóruj. Zważ pokrojony tłuszcz bez skóry z pachwiną i wynik M2 zapisz w tabeli. Otrzymany tłuszcz ze słoniny i pachwiny oraz skórki umieść oddzielnie w pojemniku.

Oblicz wskaźnik uzysku tłuszczu, wykorzystując podany w tabeli wzór. Następnie porównaj obliczony wynik (W – wskaźnik uzysku tłuszczu) z faktycznie otrzymaną z rozbioru masą pokrojonej słoniny ze skórą i pachwiną – M2.

Na podstawie wyników sformułuj wniosek dotyczący masy uzysku tłuszczu (słoniny i pachwiny) z obliczeń i masy uzysku tłuszczu z rozbioru – uzupełnij zapisy we wniosku w tabeli.

Zadanie wykonaj zgodnie z zasadami właściwymi dla zawodu oraz z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Do wykonania zadania wykorzystaj urządzenia i sprzęt przygotowany na stanowisku pracy.

Instrukcja: Rozbiór zasadniczy półtuszy wieprzowej środkowej

Element mięsa	Linia podziału i cięcie
Schab	Od przodu – pomiędzy 8 a 9 kręgiem piersiowym. Od góry – po linii podziału tuszy. Od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki (po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej tak, aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie). Od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber. Z powierzchni schabu zdjęta słonina. Zawiera przepołowione kręgi piersiowe od 9 do ostatniego, z przyległymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepołowione kręgi lędźwiowe.
Biodrówka	Od przodu – po linii oddzielenia schabu. Od góry – po linii podziału tuszy. Od dołu – po linii dolnej krawędzi skrzydła kości biodrowej. Od tyłu – po linii oddzielenia szynki pomiędzy 1 a 2 kręgiem kości krzyżowej. Z powierzchni zdjęta słonina.
Żeberka	Od dołu – po linii biegnącej poniżej krawędzi mostka żeber chrząstkowych. Od przodu – po przedniej krawędzi ósmego żebra. Od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra. Od góry – po linii oddzielenia schabu.

Element mięsa	Linia podziału i cięcie
Boczek z żeberkami	Od dołu – w połowie długości wszystkich żeber. Od przodu – po linii odcięcia części i pachwiny. Od dołu – po linii odcięcia pasa tłuszczu łączącego boczek z pachwiną. Powinien mieć kształt prostokąta.
Płat słoninowy	Od dołu – linia rozcięcia tuszy na półtusze. Od tyłu – linia odcięcia szynki. Od dołu – linia odcięcia boczku. Od przodu – linia odcięcia części boczku z żeberkami.
Pachwina	Od przodu – po linii odcięcia podgardla. Od góry – po linii odcięcia części boczku z żeberkami. Od tyłu – po linii podziału szynki. Od dołu – po linii podziału tuszy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- elementy uzyskane z rozbioru zasadniczego półtuszy środkowej,
- boczek z żeberkami z przeznaczeniem na wędzonkę oraz przygotowana słonina bez skóry i pachwina do wytopu,
- uzysk słoniny i pachwiny do wytopu

oraz

- przebieg rozbioru oraz obróbki.

Uzysk słoniny i pachwiny do wytopu. Tabela 1.

Surowce	Masa [kg] lub [g]	Wskaźnik uzysku tłuszczu W [kg]
Słonina ze skórą i pachwiną – M1		W=M1x0,87=
Słonina bez skóry (pokrojona) i pachwina – M2		
Wniosek: Masa wynikająca ze wskaźnika uzysku tłuszczu (słoniny i pachwiny) z obliczeń (W) jest od masy*/masie* uzysku tłuszczu z rozbioru (M2). <i>*właściwe pokreślić lub niewłaściwe skreślić</i>		