

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

Układ graficzny © CKE 2015



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.05-01-15.08**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2015**  
**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\*,
  - symbol cyfrowy zawodu,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu (ZNCP).
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 ZNCP.
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 ZNCP.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
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 tożsamości

## Zadanie egzaminacyjne

Wyprodukuj 10 kg kiełbasy białej surowej.

Na podstawie *Schematu blokowego produkcji*, dobierz surowce, przyprawy i materiały pomocnicze zgodnie z recepturą.

Oblicz zapotrzebowanie na surowce i przyprawy. Wyniki zapisz w tabeli *Zapotrzebowanie na surowce*. Odważ potrzebną ilość surowców i przypraw.

Przygotuj kiełbaśnice do nadziewania. Przygotuj farsz mięsny. Napęlnij jelita farszem, przygotuj batony o długości 10–15 cm. Zważ otrzymaną ilość kiełbasy białej, oblicz wydajność gotowego wyrobu w stosunku do surowca. Wyniki zapisz w formularzu *Wydajność produktu gotowego*. Porównaj wydajność otrzymanej kiełbasy białej surowej z wydajnością teoretyczną (na schemacie produkcji) i zapisz w tym formularzu wniosek dotyczący otrzymanej wydajności wyrobu.

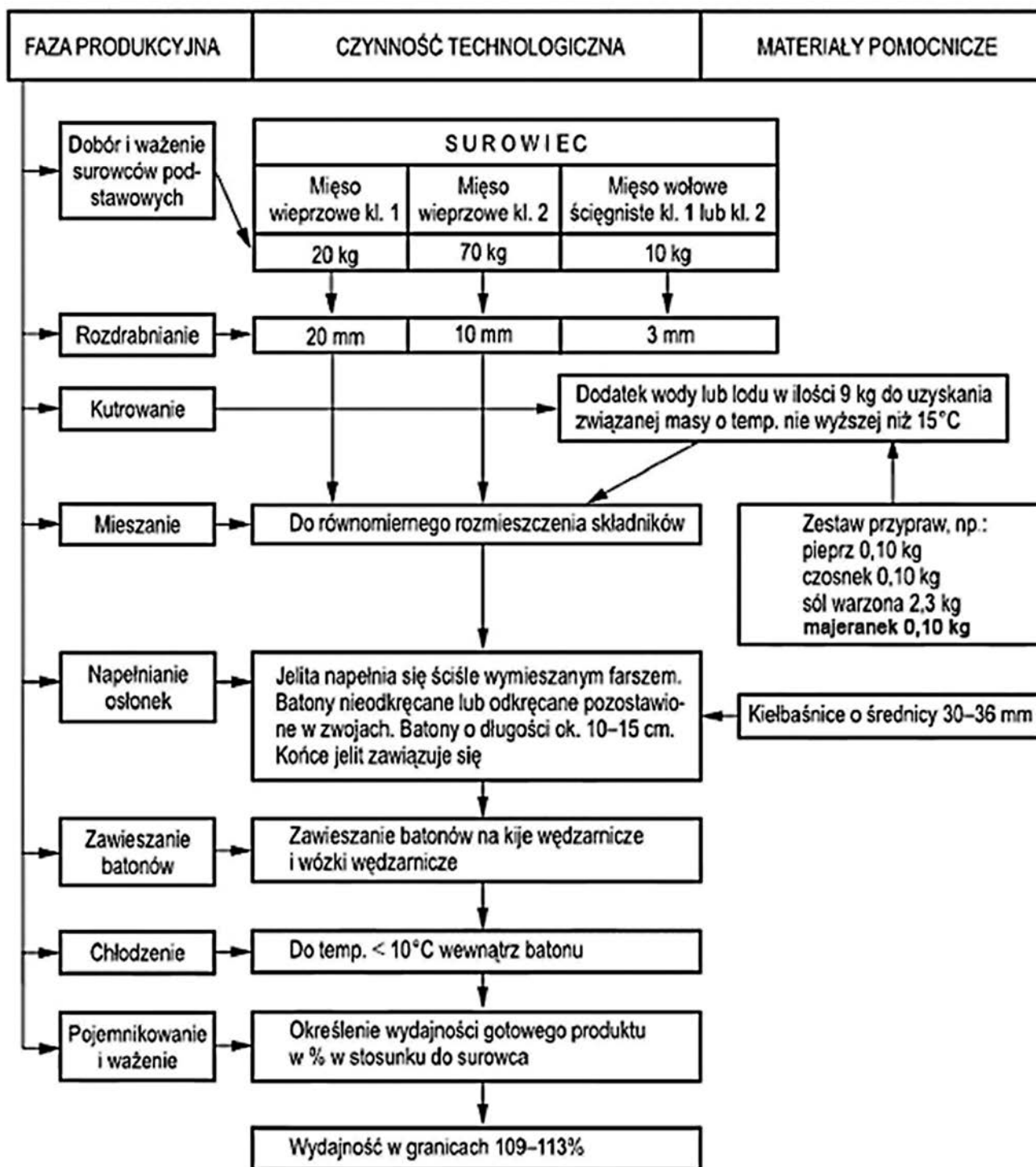
Na podstawie wymagań jakościowych, dokonaj oceny organoleptycznej wyrobu i zapisz wyniki w tabeli *Ocena organoleptyczna kiełbasy białej surowej*.

Na stanowisku pracy masz przygotowane surowce, materiały pomocnicze i sprzęt niezbędny do wykonania zadania.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zasad racjonalnego gospodarowania surowcami.

Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy.

### Schemat blokowy produkcji



Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty

- kielbasa biała surowa,
- zapotrzebowanie na surowce,
- ocena organoleptyczna kielbasy białej surowej,
- wydajność wyrobu gotowego

oraz

przebieg produkcji kielbasy białej surowej i uporządkowania stanowiska pracy.

### Zapotrzebowanie na surowce

| Lp. | Nazwa surowca, półproduktu | j.m. | Ilość na 100 kg | Ilość na 10 kg |
|-----|----------------------------|------|-----------------|----------------|
| 1.  |                            |      |                 |                |
| 2.  |                            |      |                 |                |
| 3.  |                            |      |                 |                |
| 4.  |                            |      |                 |                |
| 5.  |                            |      |                 |                |
| 6.  |                            |      |                 |                |
| 7.  |                            |      |                 |                |

### Ocena organoleptyczna kielbasy białej surowej

| Lp. | Cecha        | Wymagania jakościowe                                                                                                                                                     | Ocena badanej próbki kielbasy białej surowej |
|-----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1.  | Wygląd       | Kielbasa w osłonkach naturalnych, odkręcana, związana w końcach. Na przekroju widoczne cząstki rozdrobnionego mięsa, połączone masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone. |                                              |
| 2.  | Kształt      | Kształt jelita wieprzowego cienkiego o długości około 10-15 cm                                                                                                           |                                              |
| 3.  | Konsystencja | Luźna                                                                                                                                                                    |                                              |
| 4.  | Zapach       | Zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego i wołowego solonego, niewędzonej                                                                               |                                              |

### Wydajność produktu gotowego

| Lp. | Nazwa                       | J.m. | Wartość |
|-----|-----------------------------|------|---------|
| 1.  | Masa surowca                | kg   |         |
| 2.  | Masa produktu gotowego      | kg   |         |
| 3.  | Wydajność produktu gotowego | %    |         |

**Wniosek** (na podstawie porównania wydajności rzeczywistej z teoretyczną):

.....

.....

.....

.....

.....

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info)