

*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

Zdający:

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 ścięgnowe						
3	sklasyfikował produkty z rozbioru karkówki, ułożył osobno w pojemnikach/pojemniku						
4	pokroił nożem mięso i boczek na kawałki						
5	rozdrobił 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