

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2021**  
**ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
 do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
 Oznaczenie arkusza: **TG.05-01-21.01-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, przekaż 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: Mielonka z boczku w słoikach**

1	Pięć mielonek z boczku w opakowaniach jednostkowych/słoikach								
2	Każdy słoik po około 500 g netto (egzaminator powinien zważyć co najmniej 1 porcję mielonki)								
3	Słoiki wypełnione ściśle farszem bez wolnych przestrzeni								
4	Słoiki wypełnione w 4/5 wysokości								
5	Słoiki czyste, dokładnie zamknięte								
6	Powierzchnia farszu w słoikach wyrównana								
7	Farsz o lekkim zapachu przypraw (kryterium oceniane po otwarciu jednego słoika)								
8	Konsystencja farszu zwarta, jednorodna								

**Rezultat 2: Dokumentacja produkcji**

*Zapisane zgodnie ze stanem faktycznym:*

1	masa boczku z żeberkami przed wykrawaniem, kg - M								
2	masa mięsa, elementu obrobionego, kg - M <sub>1</sub>								
3	masa żeber, kg - M <sub>2</sub>								
4	wydajność masy mięsnej- elementu obrobionego, % - W								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Przebieg wykrawania boczku z żeberkami i przygotowania farszu na mielonkę**

Zdający:

1	wyłuskał żebra, usunął gruczołowy mleczne, pozostałości pachwiny								
2	otrzymane elementy z wykrawania (element obrobiony, mięso drobne kl II, klasy III, tłuszcz drobny, ewentualne skórki i wyłuskane żebra) ułożył oddzielnie w pojemnikach								
3	przygotował wilk/ maszynkę do mięsa do pracy – zmontował zestaw tnący (nóż, siatkę, pierścień dociskowy)								
4	pokroił mięso na mniejsze kawałki przed zmieleniem								
5	rozdrobił mięso z boczku za pomocą siatki o oczkach 10 mm, tłuszcz za pomocą siatki o oczkach 5 mm								
6	mieszał wszystkie składniki ręcznie lub za pomocą mieszarki przez ok. 15 minut								
7	zabezpieczył niewykorzystane surowce mięsne – schował do lodówki								
8	używał sprzęt zgodnie z przeznaczeniem: noża do krojenia, korzystał z wagi zgodnie z zasadami ważenia								
9	podczas wykonywania zadania dbał o czystość, ład i porządek na stanowisku pracy, stosował zasady GHP/GMP i bhp								
10	po zakończeniu zadania uporządkował stanowisko pracy								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*