

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.05-01-21.06-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 <i>PESEL</i> 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: Wyporcjowane mięso na gulasz

1	trzy porcje mięsa na gulasz w opakowaniach jednostkowych/na tacach						
2	każda tacka/opakowanie jednostkowe owinięta szczelnie folią lub opakowanie szczelnie zgrzane						
3	każda porcja mięsa na gulasz po ok. 300 g netto (± 50), (egzaminator powinien sprawdzić co najmniej jedną tackę)						
4	opakowania czyste z zewnątrz						
5	mięso pokrojone w miarę regularną kostkę o wymiarach ok. 3 cm x 3 cm						
6	na tackach/w opakowaniach jednostkowych zawinięte tylko mięso gulaszowe klasy I i II A						
7	kostki mięsa ułożone równo na tackach/w opakowaniach jednostkowych						

Rezultat 2: Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A – Tabela 1.

1	zapisana masa biodrówki z kością M [kg]						
2	zapisany uzysk teoretyczny mięs drobnych klasy I i II A - Ut [kg], (wynik adekwatny do podstawionych danych do wzoru)						
3	zapisany uzysk rzeczywisty mięsa drobnego klasy I i II A - Urz [kg]						
4	wniosek: Otrzymany uzysk rzeczywisty Urz jest mniejszy / większy / równy uzyskowi teoretycznemu Ut - podkreślone adekwatnie do oceny						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przebieg wykrawania biodrówek i przygotowania mięsa na gulasz

Zdający:

1	zważył biodrówkę						
2	odciął pozostałości tłuszczu zewnętrznego i tłuszcz miękki						
3	wykroił kości – pierwsze kręgi kości krzyżowej, części skrzydła kości biodrowej i ewntualne kręgi lędźwiowe						
4	zdział omięsne zewnętrzne z mięśni nieścięgniastych						
5	wypreparował grubsze ścięgna ze wszystkich mięśni						
6	ułożył w pojemniku pozostałe elementy uzyskane z wykrawania biodrówek: mięso kl. III, tłuszcz, ścięgna i kości						
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	umył ręce przed przystąpieniem do pracy, utrzymywał czystość i porządek na stanowisku pracy						
10	po zakończeniu zadania uporządkował stanowisko pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis