

**Informator o egzaminie
potwierdzającym
kwalifikacje zawodowe**

Rzeźnik-wędliniarz

Warszawa 2004

**Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Poznaniu**

ISBN 83-7400-067-8

Szanowni Państwo,

Drodzy Uczniowie 3-letnich zasadniczych szkół zawodowych,

Centralna Komisja Egzaminacyjna poleca Państwa uwadze cykl informatorów o państwowym egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe organizowanym dla absolwentów trzyletnich szkół zawodowych. Egzamin ten po raz pierwszy zostanie przeprowadzony w 2005 roku i przygotowywany jest dla wszystkich chętnych absolwentów tych szkół kształcących się w jednym z 53 zawodów.

Podstawą prawną egzaminu jest:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 marca 2001 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania egzaminów i sprawdzianów w szkołach publicznych (Dz. U. z 2001 r. Nr 29, poz. 323 z dnia 6 kwietnia 2001 r. z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 maja 2004 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2004 r. Nr 114, poz. 1195 z dnia 19 maja 2004 r. z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 3 lutego 2003 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (załącznik do Dz. U. z 2003 r. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.)

Cykl informatorów, który przygotowaliśmy, ma charakter przede wszystkim praktyczny – chcemy za jego pomocą dać Państwu możliwość przyjrzenia się, w jaki sposób zapisy prawa oświatowego dotyczącego systemu egzaminów zewnętrznych w trzyletnim kształceniu zawodowym przekładają się na konkrety, czyli na:

- opis wymagań, które trzeba spełnić, aby przystąpić do egzaminu,
- opis warunków koniecznych do zdania egzaminu,
- opis struktury egzaminu w jego części pisemnej i praktycznej wraz z wymaganiami egzaminacyjnymi i przykładowymi kryteriami oceniania,
- opis materiałów egzaminacyjnych wraz z wzorami,
- przykłady zadań wraz z odpowiedziami.

Informatory o egzaminie zawodowym kierujemy do tych uczniów szkół zawodowych, którzy po ukończeniu szkoły przystąpią do egzaminu przed zewnętrzną komisją egzaminacyjną, żeby potwierdzić dyplomem kwalifikacje w zawodzie, w którym odbywali kształcenie.

Informacje o umiejętnościach zawodowych, które będą potwierdzane na egzaminie, pozwolą nauczycielom właściwie ukierunkować kształcenie, a pracodawcom prezentują poziom kwalifikacji zawodowych absolwentów szkół legitymujących się dyplomem. Służyc też mogą teoretykom i praktykom kształcenia zawodowego jako istotna pomoc w projektowaniu modeli zawodów przewidywanych do kształcenia i doskonalenia zawodowego w systemie szkolnym i pozaszkolnym oraz systemach zatrudnienia.



MARIA MAGDZIARZ

p.o. Dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej

SPIS TREŚCI

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE	7
I.1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?	8
I.2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?	8
I.3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?	10
I.4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?	10
I.5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?	11
II. ETAP PISEMNY EGZAMINU	13
II.1. Organizacja i przebieg	13
II.2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I	15
II.3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II	25
II.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań	29
III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU	31
III.1. Organizacja i przebieg	31
III.2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania	33
III.3. Przykład zadania praktycznego do tematu: 1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem półtuszy zwierzęcych.	39
III.4. Przykład zadania praktycznego do tematu: 2. Wykonanie określonych prac związanych z wytwarzaniem określonych przetworów mięsnych.	43
IV. ZAŁĄCZNIKI	49
IV.1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu	49
IV.2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego	53
IV.3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego	55
IV.4. Przykład informacji do etapu praktycznego	57
IV.5. Wzór dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe	59

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE

Egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe jest formą oceny poziomu opanowania wiadomości i umiejętności z zakresu danego zawodu określonych w standardzie wymagań, ustalonym przez Ministra Edukacji Narodowej i Sportu.

Egzamin ten, zwany również egzaminem zawodowym, jest egzaminem zewnętrznym. Umożliwia on uzyskanie porównywalnej i obiektywnej oceny poziomu osiągnięć zdającego poprzez zastosowanie jednolitych wymagań, kryteriów oceniania i zasad przeprowadzania egzaminu opracowanych przez instytucje zewnętrzne, funkcjonujące niezależnie od systemu kształcenia.

Rolę instytucji zewnętrznych pełnią: Centralna Komisja Egzaminacyjna i osiem okręgowych komisji egzaminacyjnych powołanych przez Ministra Edukacji Narodowej w 1999 roku.

Na terenie swojej działalności (patrz mapka na wewnętrznej stronie okładki) okręgowe komisje egzaminacyjne przygotowują, organizują i przeprowadzają zewnętrzne egzaminy zawodowe. Egzaminy oceniać będą zewnętrzne komisje egzaminacyjne.

Egzaminy zawodowe mogą zdawać absolwenci wszystkich typów szkół zawodowych ponadgimnazjalnych i policealnych, które kształcą w zawodach ujętych w klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Egzaminy zawodowe przeprowadzane są 2 razy w ciągu roku szkolnego. Terminy egzaminów ustala i ogłasza dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej nie później niż na 8 miesięcy przed terminem ich przeprowadzenia.

Dla absolwentów zasadniczych szkół zawodowych i szkół policealnych egzaminy przeprowadzane są w następnym tygodniu po zakończeniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, a dla absolwentów technikum i technikum uzupełniającego - w następnym tygodniu po zakończeniu egzaminu maturalnego.

Do egzaminu mogą przystąpić również absolwenci szkół zawodowych kształcących młodzież o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Dla tej młodzieży, na podstawie opinii poradni psychologiczno-pedagogicznych lub orzeczeń lekarskich, czas egzaminu pisemnego może być wydłużony o 30 minut, a warunki i przebieg egzaminu będą dostosowane do jej potrzeb.

I. 1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?

Struktura egzaminu obejmuje dwa etapy: etap pisemny i etap praktyczny.

Etap pisemny składa się z dwóch części: część I obejmuje sprawdzenie wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w danym zawodzie, a część II – sprawdzenie wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą.

Etap pisemny przeprowadzany jest w formie testu składającego się z zadań zamkniętych zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa.

W części I test zawiera 50 zadań, a w części II – 20 zadań.

Czas trwania etapu pisemnego dla wszystkich zawodów wynosi 120 minut.

Etap praktyczny sprawdza określony zakres praktycznych umiejętności dla zawodu wynikających z tematów zadań ustalonych w standardzie wymagań egzaminacyjnych.

W tym etapie zdający powinien wykonać zadanie egzaminacyjne w formie testu praktycznego.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 180 minut i dłuższy niż 240 minut.

I. 2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?

Na egzaminie będą sprawdzane tylko te wiadomości i umiejętności, które zostały zapisane w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu.

Standardy wymagań egzaminacyjnych dla poszczególnych zawodów ustalone zostały rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe z dnia 3 lutego 2003 r. i stanowią oddzielny załącznik do tego rozporządzenia (Dz.U. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.).

Struktura standardu wymagań egzaminacyjnych dla zawodu odpowiada strukturze egzaminu. Oznacza to, że zawarte w standardzie umiejętności sprawdzane na egzaminie, ustalono odrębnie dla obu etapów egzaminu.

Umiejętności zapisane w standardzie, sprawdzane w etapie pisemnym, są przyporządkowane do określonych obszarów wymagań.

Umiejętności sprawdzane w części I ujęto w 3 obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych,**
- **bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.**

Umiejętności sprawdzane w części II ujęto w 2 obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych.**

W etapie praktycznym egzaminu sprawdzane umiejętności przyporządkowano do 4 obszarów wymagań:

- **planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania,**
- **organizowanie stanowiska pracy,**
- **wykonywanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,**
- **prezentowanie efektu wykonanego zadania.**

Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu stanowi podstawę do przygotowania zadań egzaminacyjnych dla obu etapów egzaminu. Oznacza to, że zadania egzaminacyjne będą sprawdzały tylko te umiejętności, które zapisane są w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu. Rodzaj zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności przyporządkowane do danego obszaru wymagań będzie wiązał się ściśle z tym obszarem.

Umiejętności ujęte w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, dla obu etapów egzaminu, będą omówione wraz z przykładami zadań w rozdziałach II. i III. informatora.

Każdy zdający powinien zapoznać się ze standardem wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, w którym chce potwierdzić kwalifikacje zawodowe. Standard zamieszczony jest w rozdziale IV niniejszego informatora.

I. 3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?

Przyjęto, że w etapie pisemnym zdający może otrzymać za każde prawidłowo rozwiązane zadanie 1 punkt.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska:

- z części I – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania,
- z części II – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania.

W etapie praktycznym oceniany będzie sposób wykonania zadania praktycznego oraz jego efekt, zgodnie z ustalonymi kryteriami oceniania przyjętymi dla danego zadania. Spełnienie ustalonych dla zadania kryteriów wykonania, pozwoli na uzyskanie maksymalnej liczby punktów.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

Zdający zda egzamin zawodowy, jeśli spełni wymagania ustalone dla obu etapów egzaminu.

Zdający, który zdał egzamin, otrzymuje dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w danym zawodzie.

UWAGA!

Informacje o wynikach egzaminu zdający uzyska od dyrektora szkoły.

I. 4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?

Zdający powinien:

1. Ukończy szkołę i otrzymać świadectwo ukończenia szkoły.
2. Złożyć pisemną deklarację przystąpienia do egzaminu zawodowego do dyrektora swojej szkoły, nie później niż na 4 miesiące przed terminem egzaminu.
3. Zgłosić się na egzamin w terminie i miejscu wyznaczonym przez okręgową komisję egzaminacyjną z dokumentem potwierdzającym tożsamość (z numerem PESEL).

Zdający o specjalnych potrzebach edukacyjnych powinien dodatkowo przedłożyć opinię lub orzeczenie wskazujące na dostosowanie warunków i formy przeprowadzania egzaminu do jego indywidualnych potrzeb.

UWAGA!

Informacje o terminie i miejscu egzaminu może przekazać zdającym dyrektor szkoły lub dyrektor okręgowej komisji egzaminacyjnej.

W zależności od specyfiki zawodu, w którym przeprowadzony będzie egzamin zawodowy, okręgowa komisja egzaminacyjna może wezwać zdającego na szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związane z wykonywaniem zadania egzaminacyjnego na określonych stanowiskach egzaminacyjnych. Szkolenie powinno być zorganizowane nie wcześniej niż na dwa tygodnie przed terminem egzaminu.

I. 5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?

Szczegółowych informacji o egzaminie zawodowym oraz wyjaśnień dotyczących, między innymi, możliwości:

- powtórnego zdawania egzaminu zawodowego przez osoby, które nie zdały egzaminu,
- przystąpienia do egzaminu w terminie innym niż bezpośrednio po ukończeniu szkoły,
- udostępniania informacji na temat wyniku egzaminu,
- otrzymania dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe,

udziela dyrektor szkoły i okręgowa komisja egzaminacyjna.

II. ETAP PISEMNY EGZAMINU

II. 1. Organizacja i przebieg

Etap pisemny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu pisemnego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu nadzorującego, który będzie omawiał regulamin przebiegu egzaminu.

Po zajęciu miejsca w sali egzaminacyjnej otrzymasz arkusz egzaminacyjny i KARTĘ ODPOWIEDZI.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap pisemny egzaminu oraz „Instrukcję dla zdającego” (w instrukcji znajdują się informacje o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego, wskazania dotyczące rozwiązywania zadań, zaznaczania odpowiedzi i sposobu poprawiania odpowiedzi w KARCIE ODPOWIEDZI),
- test 70 zadań wielokrotnego wyboru, w tym 50 zadań w części I ponumerowanych od 1 do 50 oraz 20 zadań w części II ponumerowanych od 51 do 70.

KARTA ODPOWIEDZI stanowi jedną stronę i zawiera:

- symbol cyfrowy zawodu i oznaczenie wersji arkusza egzaminacyjnego,
- miejsce na wpisanie Twojego numeru ewidencyjnego PESEL i zakodowanie go,
- miejsce na wpisanie Twojej daty urodzenia,
- tabele z numerami zadań odpowiadających części I oraz części II arkusza egzaminacyjnego z układem krater A, B, C, D do zaznaczania odpowiedzi,
- miejsce na naklejkę z kodem ośrodka.

Przeczytaj uważnie „Instrukcję dla zdającego” w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i nie ma w nim błędów. Wykonaj polecenia zgodnie z „Instrukcją dla zdającego”.

Czas trwania etapu pisemnego egzaminu wynosi 120 minut (2 godziny zegarowe).

Uwaga: Jeśli jesteś uczniem o potwierdzonych specjalnych potrzebach edukacyjnych, to masz prawo do wydłużonego o 30 minut czasu trwania etapu pisemnego egzaminu zawodowego. Przewodniczący zespołu nadzorującego wskaże Ci miejsce na sali egzaminacyjnej i dopilnuje, abyś mógł zdawać egzamin w ustalonym dla Ciebie czasie.

Kolejność rozwiązywania zadań jest dowolna. Dobrze jednak będzie, jeśli rozplanujesz sobie czas egzaminu. Na rozwiązanie zadań z części I arkusza powinieneś przeznaczyć około 80 minut, na rozwiązanie zadań z części II - około 30 minut. Pozostałe 10 minut powinieneś wykorzystać na sprawdzenie, czy prawidłowo zaznaczyłeś odpowiedzi do poszczególnych zadań w KARCIE ODPOWIEDZI.

Pamiętaj! Pracuj samodzielnie!

Przystępując do rozwiązywania każdego zadania powinieneś:

- uważnie przeczytać całe zadanie,
- przeanalizować rysunki, tabele, itp. oraz treść poleceń,
- dobrze zastanowić się nad wyborem prawidłowej odpowiedzi,
- starannie zaznaczyć wybraną odpowiedź w KARCIE ODPOWIEDZI zgodnie z instrukcją w arkuszu egzaminacyjnym.

Po zakończeniu rozwiązywania zadań, sprawdź w KARCIE ODPOWIEDZI, czy dla wszystkich zadań zaznaczyłeś odpowiedzi.

Przewodniczący ogłosi koniec egzaminu i poinformuje, w jaki sposób będziesz mógł oddać swoją KARTĘ ODPOWIEDZI. Arkusz egzaminacyjny możesz zatrzymać dla siebie.

Jeśli wcześniej zakończysz rozwiązywanie zadań, zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do oddania KARTY ODPOWIEDZI.

II. 2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I

Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

1.1. stosować pojęcia, określenia, znaki i typowe sformułowania stosowane w procesach technologicznych produkcji mięsa i przetwórstwie mięsa,

czyli:

- *stosować pojęcia i określenia, stosowane w procesie technologicznym produkcji mięsa, np.: tusza, półtusza, artykuły uboju, szynka, udziec, mięsa ścięgniaste,*
- *stosować pojęcia i określenia, stosowane w procesach przetwórstwa mięsa, np.: wędlina, wędzonka, kielbasa, wędzenie, peklowanie, kutrowanie,*
- *stosować znaki stosowane w procesach technologicznych produkcji mięsa, np.: klasa mięsa w tuszach, znaki kontroli weterynaryjnej,*
- *stosować typowe sformułowania stosowane w procesach technologicznych produkcji mięsa, np.: klucie, oszalamianie, toaleta końcowa,*
- *stosować typowe sformułowania stosowane w procesach technologicznych przetwórstwa mięsa, np.: wędzenie w dymie ciepłym, peklowanie nastrzykowe.*

Przykładowe zadanie 1

Wykrawanie mięsa to

- A. oddzielenie elementów mięsnych od półtuszy.
- B. odcięcie żądanej porcji mięsa z elementu mięsnego.
- C. oddzielenie mięsa od kości.
- D. odkostnienie, odłuszczenie i odścięgnięcie mięsa.

1.2. rozpoznawać cechy ras i typów użytkowych zwierząt rzeźnych,

czyli:

- *rozpoznawać cechy ras bydła, np.: czarno-białe umaszczenie, silna budowa całego ciała – rasa holsztyńska,*
- *rozpoznawać cechy ras trzody chlewnej, np.: duża, długa o lekkim przodzie i dobrze wysklepionej szynce – rasa polska biała zwisłoucha,*
- *rozpoznawać cechy podstawowych typów użytkowych bydła, np.: bydła mlecznego – sucha, kanciasta budowa ciała, z wystającymi guzami biodrowymi,*
- *rozpoznawać cechy podstawowych typów użytkowych trzody chlewnej np.: typ mięsny – sylwetka wydłużona, kształt prostokąta, głowa mała, szynka dobrze wypełniona.*

Przykładowe zadanie 2

Dobrze rozwinięty zad i słabo rozwinięta klatka piersiowa, to cechy charakterystyczne dla bydła typu

- A. mięsnego.
- B. mlecznego.
- C. mięsno-mlecznego.
- D. mleczno-mięsnego.

1.3. rozróżniać pojęcia stosowane w branży spożywczej z uwzględnieniem przetwórstwa mięsa,

czyli:

- *rozróżniać pojęcia stosowane w branży spożywczej, związane z obróbką cieplną, np.: parzenie, smażenie, duszenie.,*
- *rozróżniać pojęcia stosowane w branży spożywczej związane z utrwalaniem żywności np.: solenie, chłodzenie, liofilizacja, pasteryzacja, konserwowanie.*
- *rozróżniać pojęcia stosowane w przetwórstwie mięsa, np.: wędzenie, peklowanie.*

Przykładowe zadanie 3

Duszeniem nazywamy proces polegający na

- A. długotrwałym i powolnym działaniu wody, pary wodnej w temperaturze 100 ° C.
- B. działaniu tłuszczu rozgrzanego do temperatury powyżej 100 ° C.
- C. długotrwałym i powolnym działaniu rozgrzanego tłuszczu z dodatkiem wody.
- D. działaniu gorącego suchego powietrza na produkt w temperaturze powyżej 100 ° C.

1.4. rozpoznawać maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa, produkcji konserw, tłuszczów topionych, wędlin i wędzonek

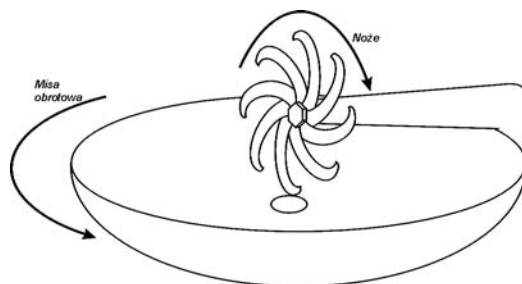
czyli:

- *rozpoznawać maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa, np.: noże trybowniki, elektryczne piły tarczowe,*
- *rozpoznawać maszyny i urządzenia do produkcji konserw, tłuszczów topionych, np.: sterylizatory, autoklawy,*
- *rozpoznawać maszyny i urządzenia do produkcji wędlin i wędzonek, np.: wilki, generatory dymu wędzarniczego, wędzarnie, kutry, homogenizatory, napelniarki, mieszarki.*

Przykładowe zadanie 4

Na rysunku jest przedstawiona maszyna do rozdrabniania mięsa, która nazywa się

- A. kuter.
- B. krajalnica tarczowa.
- C. mieszarka.
- D. wilk.



1.5. rozróżniać kryteria klasyfikacji przedubojowej żywca i poubojowej mięsa,

czyli:

- rozróżniać kryteria oceny wstępnej żywca, np.: ciężarność (rozdęcie brzucha), wygląd skóry (łśniąca, czysta), okarmienie (wypełnione doły głodowe),
- rozróżniać kryteria oceny zasadniczej, żywca, np.: zdrowie (wilgotne nozdrza, błyszczące oczy, łśniące włosie), wiek (po zębach lub rogach u krów), płeć, rasę,
- rozróżniać kryteria klasyfikacji poubojowej mięsa, np.: masa tusz, umięśnienie, zawartość tłuszczu, stopień utuczenia (za pomocą ultradźwiękowych testerów),
- rozróżniać kryteria klasyfikacji np.: mięso wieprzowe kl. I - chude, nieścięgniste, mięso wołowe kl. II - chude, ścięgniste,
- rozróżniać kryteria oceny weterynaryjnej mięsa, np. znaki przydatności mięsa do spożycia.

Przykładowe zadanie 5

Do kryteriów oceny wstępnej zwierząt rzeźnych, oprócz zdrowia należą

- A. wiek, płeć, umięśnienie,
- B. umięśnienie, okarmienie, ciężarność,
- C. otluszczenie, okarmienie, ciężarność,
- D. wygląd skóry, okarmienie, ciężarność.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. klasyfikować i określać rodzaje mięsa i przetworów mięsnych,

czyli:

- klasyfikować i określać rodzaje mięsa, np.: wieprzowe, baranie, wołowe,
- klasyfikować i określać rodzaje mięsa po rozbiorze, np.: tusze, półtusze, ćwierćtusze, klasy I, II, III, IV,
- klasyfikować i określać rodzaje elementów mięsnych, np.: karkówka, biodrówka, rozbratel, antrykot,
- klasyfikować i określać rodzaje przetworów mięsnych, np.: kielbasy trwałe, półtrwałe i nietrwałe, wędliny podrobowe, szynki.

Przykładowe zadanie 6

Kiełbasa szynkowa należy do kiełbas

- A. nietrwałych.
- B. półtrwałych.
- C. podsuszanych.
- D. suszonych.

2.2. dobierać maszyny urządzenia i sprzęt do linii uboju i obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych oraz do rozbioru i wykrawania mięsa

czyli:

- *dobierać maszyny, urządzenia i sprzęt do linii uboju i obróbki poubojowej trzody chlewnej, np.: kleszcze do oszalamiania, nóż do kłucia, oparzalnik,*
- *dobierać maszyny urządzenia i sprzęt do linii uboju i obróbki poubojowej bydła dorosłego, np.: pistolet typu Radical, sztylet do kłucia, piły,*
- *dobierać maszyny, urządzenia i sprzęt do rozbioru i wykrawania mięsa, np.: piła podwieszana, pień do rąbania z tworzywa sztucznego odpornego na uderzenia, noże trybowniki, odskórowaczki.*

Przykładowe zadanie 7

Najwięcej krwi spożywczej uzyskuje się stosując do kłucia

- A. trybownik nr 5.
- B. sztylet obosieczny.
- C. nóż rurkowy.
- D. nóż próżniowy.

2.3. dobierać maszyny i urządzenia do procesów technologicznych przetwórstwa mięsa,

czyli:

- *dobierać urządzenia do peklowania mięsa, np.: nastrykiwarki z zestawem igieł, masownice,*
- *dobierać maszyny i urządzenia do rozdrabniania mięsa, np.: wilki, kutry, młynki koloidalne,*
- *dobierać maszyny i urządzenia do produkcji wędlin, np.: mieszarki, napełniarki z lejkiem o odpowiedniej średnicy,*
- *dobierać urządzenia do obróbki cieplnej surowców i wyrobów mięsnych, np.: szafy wędzarniczo - parzalnice, kotły otwarte, autoklawy, patelnie,*
- *dobierać urządzenia do zamrażania, np.: aparaty kontaktowe, półkontaktowe, zamrażalnie tunelowe.*

Przykładowe zadanie 8

Aby uzyskać jednolitą i mazistą konsystencję kiszki pasztetowej należy zastosować

- A. wilk z siatką 2 mm.
- B. kuter.
- C. homogenizator.
- D. mieszarkę próżniową.

2.4. określać kolejność czynności przy dokonywaniu rozbioru mięsa,

czyli:

- *określać czynności przy przygotowaniu mięsa do rozbioru, np.: cięcie na półtusze, ćwierćtusze, wychłodzenie,*
- *określać kolejność czynności przy dokonywaniu rozbioru mięsa, np.: ważenie, ułożenie półtuszy na stole do rozbioru, zaznaczenie linii cięć, rozbiór półtuszy na części, wykrawanie,*
- *określać linie oddzielenia poszczególnych elementów mięsnych na podstawie budowy anatomicznej zwierzęcia, np.: głowę od karku oddzielić w stawie potylicznym,*
- *określać kolejność czynności dokonywanych przy oddzielaniu poszczególnych elementów mięsnych, np.: karkówka, schab, biodrówka.*

Przykładowe zadanie 9

Rozbiór tusz, półtuszy i ćwierćtuszy przeprowadza się uwzględniając

- A. budowę anatomiczną zwierzęcia.
- B. wielkość zwierzęcia.
- C. wielkość uzyskanych elementów.
- D. możliwości techniczne zakładu.

2.5. rozróżniać przemiany zachodzące w mięsie i jego przetworach podczas zabiegów utrwalających,

czyli:

- *rozróżniać przemiany zachodzące w mięsie i jego przetworach podczas utrwalania fizycznego, np.: ususzenia, zmiana barwy,*
- *rozróżniać wpływ środków peklujących na mięso i jego przetwory, np.: nitrytu, wielofosforanów, na zmianę barwy, smaku, rozwój drobnoustrojów,*
- *rozróżniać przemiany zachodzące w mięsie i jego przetworach w czasie wędzenia w różnych rodzajach dymów, np.: wysuszenie i słony smak podczas wędzenia zimnego, ścięcie białka powierzchniowej warstwy przy wędzeniu gorącym,*
- *rozróżniać przemiany zachodzące w mięsie podczas zamrażania różnymi metodami, np.: ustanie reakcji chemicznych i przemian biologicznych, małe straty wagowe w zamrażarkach kontaktowych,*
- *rozróżniać wpływ obróbki cieplnej na mięso i jego przetwory, np.: wytworzenie rumianej skórki podczas pieczenia, niszczenie drobnoustrojów, przedłużenie trwałości żywności.*

Przykładowe zadanie 10

Skrócenie czasu peklowania uzyskuje się dzięki wprowadzeniu do solanki

- A. większej ilości soli kuchennej.
- B. mniejszej ilości soli kuchennej.
- C. azotanu sodu.
- D. izoaskorbinanu sodu.

2.6. ustalać parametry i warunki pracy urządzeń wykorzystywanych w procesach technologicznych przetwórstwa mięsa,

czyli:

- *ustalać parametry i warunki pracy zamrażarek, np.: odpowiednią temperaturę zamrażania, mrożenia i chłodzenia, czas przechowywania,*
- *ustalać parametry pracy autoklawu w zależności od sterylizowanego produktu, rodzaju i wielkości, np.: ciśnienie, temperaturę,*
- *ustalać parametry pracy szaf wędzarniczo - parzalnicych, np.: czas wędzenia, skład dymu, temperatura wędzenia,*
- *ustalać warunki pracy kutra, mieszarki próżniowej i innych maszyn, np.: dobór obrotów miski kutra 4obr/min a noży 500 obr/min, próżnię mieszarki 0,02 –0,04 MPa.*

Przykładowe zadanie 11

Temperatura końcowa farszu na kiełbasy w procesie peklowania nie może przekroczyć

- A. 5 °C
- B. 10 °C
- C. 15 °C
- D. 20 °C

2.7. dobierać metody utrwalania wyrobów i przetworów mięsnych,

czyli:

- *dobierać fizyczne metody utrwalania wyrobów i przetworów mięsnych, np.: obniżenie temperatury (chłodzenie i zamrażanie mięsa i kiełbas), ogrzewanie (pasteryzacja, sterylizacja, tyndalizacja), odwadnianie (suszenie), stosowanie promieni jonizujących (niszczenie pasożytów),*
- *dobierać chemiczne metody utrwalania wyrobów i przetworów mięsnych, np.: dodawanie chemicznych środków konserwujących (askorbinianu sodu), peklowanie, solenie,*
- *dobierać fizykochemiczne metody utrwalania wyrobów i przetworów mięsnych, np.: wędzenie (w odpowiednio dobranym dymie), opakowanie (hermetyczne, aseptyczne)*
- *dobierać metodę wędzenia odpowiednią dla konkretnego produktu, np.: kiełbasa polska surowa – wędzenie zimne,*
- *dobierać rodzaj obróbki cieplnej odpowiedni dla danego asortymentu, np.: sterylizacja dla konserwy turystycznej.*

Przykładowe zadanie 12

Obróbka cieplna szynek w puszkach to

- A. gotowanie.
- B. parzenie.
- C. pasteryzacja.
- D. sterylizacja.

2.8. dobierać sposoby i nowoczesne techniki pakowania wyrobów wędliniarskich,

czyli:

- *dobierać sposoby pakowania wyrobów wędliniarskich, np.: osłonki naturalne, osłonki sztuczne, opakowania szklane,*
- *dobierać nowoczesne techniki pakowania żywności, np.: BDF – owijanie tacek z produktem barierową, wielowarstwową folią termokurczliwą,*
- *dobierać sposoby uszlachetniania żywności, np.: plasterkowanie, porcjowanie, pakowanie próżniowe,*

Przykładowe zadanie 13

Uszlachetnianie produkcji wędlin polega na

- A. porcjowaniu i paczkowaniu wędlin.
- B. wprowadzeniu do wędlin zamienników białkowych.
- C. wykorzystaniu do produkcji tylko mięs kl. I i II.
- D. nie dodawaniu wody w procesie kutrowania.

2.9. szacować zapotrzebowanie na surowce, przyprawy i materiały pomocnicze na podstawie norm i receptur,

czyli:

- *szacować zapotrzebowanie na surowce na podstawie norm i receptur, np.: ilość mięs wieprzowych i wołowych w kielbasie białej kl. I, II,*
- *szacować zapotrzebowanie na przyprawy na podstawie norm i receptur, np.: ilość pieprzu, czosnku,*
- *szacować zapotrzebowanie na materiały pomocnicze, np.: ilość osłonek, zamienników białkowych,*

Przykładowe zadanie 14

Do wyprodukowania 1 tony kielbasy trwałej potrzeba

- A. 100 kg mięsa.
- B. 1000 kg mięsa.
- C. ponad 1000 kg mięsa.
- D. mniej niż 1000 kg mięsa.

2.10. określać procentowy udział elementów zasadniczych w tuszach zwierząt rzeźnych,

czyli:

- *określać procentowy udział elementów zasadniczych w tuszach, np.: szynki z golonką w tuszy wieprzowej $25 \div 27,5$ %,*
- *określać orientacyjny wskaźnik uzysku masy półtuszy, ćwierćtuszy w stosunku do wagi bitej ciepłej, np.: półtusze wieprzowe – 93,5 %, ćwierćtusze wołowe 97%,*
- *określać orientacyjny wskaźnik uzysku z rozbioru ćwierćtuszy wołowych na części zasadnicze, np.: mięsa z udźca bydła młodego – 23,5%, z udźca bydła dorosłego – 25,5%.*

Przykładowe zadanie 15

Przeciętny uzysk półtuszy z uboju trzody chlewnej w stosunku do wagi żywca wynosi około

- A. 70 %
- B. 74 %
- C. 80 %
- D. 84 %

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

3.1. wskazywać zagrożenia przy obsłudze maszyn i urządzeń mechanicznych, obróbce termicznej, transporcie wewnętrznym, chłodni i zamrażalni,

czyli:

- *wskazywać zagrożenia przy obsłudze maszyn i urządzeń mechanicznych, np.: tnących, rozdrabniających, mieszających i napełniających, (pila ramowa, wilk, kuter, mieszarka próżniowa, napełniarka pneumatyczna),*
- *wskazywać zagrożenia występujące przy obróbce cieplnej, np.: przy obsłudze kotłów warzelnych, patelni smaźalnych, autoklawów,*
- *wskazywać zagrożenia występujące przy transporcie wewnętrznym, np.: transporterów taśmowych, rolkowych, kolejek podwieszanych.*

Przykładowe zadanie 16

Próbkę masy kutrowanej można pobierać

- A. podczas pracy kutra.
- B. po wyłączeniu wału z nożami.
- C. po wyłączeniu misy kutra.
- D. po unieruchomieniu maszyny.

3.2. dobierać środki ochrony osobistej do prac związanych z produkcją i przetwórstwem mięsa,

czyli:

- *dobierać środki ochrony osobistej do prac związanych z rozbiorem i wykrawaniem mięsa, np.: rękawice-kolczatki, fartuch gumowy, czepek, fartuch z łusek aluminiowych,*
- *dobierać środki ochrony osobistej do prac związanych z przetwórstwem mięsa, np.: obuwie ochronne ze skóry ze spodem drewnianym, przeciwpoślizgowe, nakrycie głowy, rękawice lateksowe, białe ubranie ochronne.*

Przykładowe zadanie 17

Pracując przy rozbiornie należy lewą rękę zabezpieczyć rękawicą

- A. gumową.
- B. lateksową.
- C. płócienną.
- D. metalową.

3.3. wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu podczas wykonywania prac rzeźnika-wędliniarza,

czyli:

- *wskazywać sposoby udzielenia pierwszej pomocy przy drobnych skaleczeniach rąk, np.: założenie plastra, opatrunku jałowego na ranę,*
- *wskazywać sposoby udzielenia pierwszej pomocy przy krwotoku, np.: zastosowanie opaski uciskowej,*
- *wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy przy złamaniach i zwichnięciach, np.: unieruchomienie złamania lub zwichnięcia, umocowanie kończyny na temblaku,*
- *wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy przy omdleniach, np.: ułożenie w pozycji zapewniającej dopływ krwi do mózgu, wyprowadzenie na świeże powietrze,*
- *wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy przy zatruciach, np.: podanie antidotum, wyprowadzenie na zewnątrz,*
- *wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy przy oparzeniach, np.: przemycie miejsca zimną wodą, założenie opatrunku jałowego.*

Przykładowe zadanie 18

Gdy doszło do skaleczenia z uszkodzeniem tętnicy należy

- A. ranę przemyć wodą utlenioną.
- B. nałożyć jałowy opatrunek.
- C. założyć opaskę uciskową powyżej rany.
- D. założyć opaskę uciskową poniżej rany.

3.4. wskazywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania przepisów sanitarnych, czyli:

- *wskazywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania stanu sanitarnego maszyn i urządzeń, np.: może nastąpić rozwój bakterii gnilnych,*
- *wskazywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania higieny osobistej, np.: nosicielstwo salmonellozy,*
- *wskazywać zagrożenia wynikające z braku kontroli weterynaryjnej, np.: może wystąpić trychinoza,*
- *wskazywać zagrożenia wynikające z użycia nieświeżych surowców, np.: użycie mięsa zakażonego bakteriami gnilnymi daje wyrób złej jakości o krótkotrwałej trwałości,*
- *wskazywać zagrożenia wynikające z braku czystości w pomieszczeniach produkcyjnych, np.: brudna i mokra posadzka może spowodować upadek i złamanie nogi,*

Przykładowe zadanie 19

Brak kontroli weterynaryjnej mięsa może spowodować wystąpienie u ludzi

- A. choroby Creutzfeldta-Jakoba, brucelozy, pomoru świń,
- B. choroby Creutzfeldta -Jakoba, gruźlicy, trychinozy,
- C. brucelozy, trychinozy, różyczki,
- D. gruźlicy, trychinozy, odry.

II. 3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki, np.: rynek, popyt, podaż, bezrobocie, inflacja,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa pracy, np.: umowa o pracę, urlop, wynagrodzenie za pracę,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa podatkowego, np.: podatek dochodowy, podatek VAT, akcyza, PIT,
- rozróżniać pojęcia z obszaru podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, np.: REGON, numer identyfikacji podatkowej-NIP, rachunek bankowy.

Przykładowe zadanie 1.

Poprzez określenie płacy brutto należy rozumieć kwotę wynagrodzenia pracownika

- bez podatku dochodowego.
- określoną w umowie o pracę.
- obliczoną do wypłaty.
- pomniejszoną o składki ZUS.

1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem, np.: umowa o pracę, Kodeks Pracy, deklaracja ZUS,
- rozróżniać dokumenty związane z działalnością gospodarczą, np.: polecenie przelewu, faktura, deklaracja podatkowa.

Przykładowe zadanie 2.

Jak nazywa się przedstawiony na rysunku dokument regulujący rozliczenie bezgotówkowe?

- Czek potwierdzony.
- Polecenie przelewu.
- Faktura VAT.
- Weksel prosty.

nazwa odbiorcy: HURTOWNIA ZABAWEK UL. JASNA 4
 nazwa odbiorcy cd.: KROTO SZYM
 nr rachunku odbiorcy: 41 10 60 00 46 00 00 12 34 56 48 91 23
 waluta: PLN, kwota: 1250,
 nr rachunku zlecającego (przelew) / kwota słownie (wpłata): 41 10 60 00 46 00 00 12 13 14 15 16 17
 nazwa zlecającego: SKLEP NR. 12 UL. OGRODOWA 12
 nazwa zlecającego cd.: BIELSKO-BIALA
 tytułem: ZAPŁATA FAKTURY VAT 213/03
 tytułem cd.:
 06
 Oplata:
 pieczęć, data i podpis(y) zlecającego na ostatnim blankiecie

1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta,

czyli:

- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracownika określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, np.: prawo do urlopu, czas pracy, wynagrodzenie za pracę,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracodawcy określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, względem ZUS, urzędu skarbowego, np.: terminowe wypłacanie wynagrodzeń, odprowadzanie składek ubezpieczenia zdrowotnego i emerytalnego, zapewnienie bezpiecznych warunków pracy,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia bezrobotnego na podstawie Ustawy o zatrudnieniu i przeciwdziałaniu bezrobociu, np.: rejestracja w biurze pracy, zasady pobierania zasiłku, oferty pracy dla bezrobotnych, w tym bezrobotnych absolwentów,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia klienta podane w umowach kupna-sprzedaży, z tytułu gwarancji, reklamacji przy zakupach towarów i usług.*

Przykładowe zadanie 3.

Na podstawie której z wymienionych poniżej umów, przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?

- A. Umowy – zlecenia.
- B. Umowy o dzieło.
- C. Umowy o pracę.
- D. Umowy agencyjnej.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *analizować oferty urzędów pracy, placówek doskonalących w zawodzie oraz oferty kursów zawodowych, dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych i dostosowania ich do potrzeb rynku pracy,*
- *analizować oferty zakładów pracy, urzędów pracy, biur pośrednictwa dotyczące poszukiwania pracownika i zatrudnienia, przedstawione w formie ogłoszeń prasowych, internetowych, tablic ogłoszeń,*
- *analizować informacje związane z podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej zawarte, np.: w Kodeksie spółek handlowych, danych z urzędu pracy na temat lokalnego rynku pracy, zapotrzebowania na usługi i towary.*

Przykładowe zadanie 4.

W lokalnej prasie ukazało się ogłoszenie następującej treści:

Firma z kapitałem zagranicznym specjalizująca się w wyposażeniu warsztatów i magazynów w sprzęt techniczny *poszukuje kandydata na stanowisko*

MAGAZYNIERA

WYMAGANIA:

- *wykształcenie średnie techniczne,*
- *obsługa komputera,*
- *znajomość języka niemieckiego.*

Ponadto mile widziane jest:

- *doświadczenie na podobnym stanowisku.*
- *prawo jazdy kategorii B.*

Oferty wraz z listem motywacyjnym, życiorysem i zdjęciem w terminie dwóch tygodni od daty ukazania się ogłoszenia prosimy przysyłać na adres:

Firma „TECHNOPOL” 30-999 NIEZNAŃÓW ul. Warsztatowa 1.

Wymagania stawiane przez firmę spełnia osoba, która ukończyła

- A. technikum budowlane, pracuje w magazynie i ma prawo jazdy kat.B.
- B. technikum elektryczne, ma prawo jazdy kat B i zna język niemiecki.
- C. technikum chemiczne, korzysta z komputera i pracowała jako magazynier.
- D. technikum mechaniczne, obsługuje komputer i zna język niemiecki.

2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem, np.: list intencyjny, list motywacyjny, curriculum vitae,*
- *sporządzić dokumenty niezbędne przy uruchamianiu indywidualnej działalności gospodarczej, np.: wniosek o zarejestrowanie firmy, zgłoszenie do urzędu statystycznego o nadanie numeru REGON i urzędu skarbowego o przyznanie numeru identyfikacji podatkowej-NIP,*
- *sporządzić dokumenty związane z wykonywaniem działalności gospodarczej, np.: zgłoszenie do ZUS, polecenie przelewu, fakturę, księgę przychodów i rozchodów.*

Przykładowe zadanie 5.

Na jaką kwotę w zł hotel wystawi fakturę firmie za korzystanie z noclegu przez dwóch jej pracowników podczas służbowego wyjazdu?

Nazwa usługi	J.M.	Ilość osób	Cena jedn.	Wartość netto	VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
Nocleg w hotelu „Azalia”	jedna doba	2	100,00 zł	200,00 zł	7 %	14 zł	zł
Razem:				200,00 zł	7 %	14 zł	zł
W tym:					zw 22% 7% 0%	14 zł	X
Do zapłaty:							zł

- A. 107 zł
- B. 114 zł
- C. 207 zł
- D. 214 zł

2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy, czyli:

- rozróżniać skutki zawarcia umowy o pracę, umowy zlecenia, umowy o dzieło, np.: opłaty składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, prawo do urlopu, wysokość podatku,
- rozróżniać skutki rozwiązania umowy o pracę z zachowaniem okresu wypowiedzenia, bez wypowiedzenia, niezgodne z prawem, np.: przywrócenie do pracy,
- rozróżniać skutki zawarcia i rozwiązania umowy o pracę dla pracodawcy, np.: wystawienie świadectwa pracy, odprowadzanie składek pracowniczych, płacenie podatków, ustalenie wymiaru urlopów, wypłacanie zaliczek.

Przykładowe zadanie 6.

Jaka kwota wynagrodzenia brutto w zł została naliczona pracownikowi za miesiąc pracy, zatrudnionemu w HURTOWNI „AS” s.a. na podstawie umowy o pracę?

- A. 2 400 zł
- B. 1 600 zł
- C. 1 200 zł
- D. 240 zł

HURTOWNIA „AS” s.a. ul. Wiosenna 1 <small>/pieczęć nagłwkowa pracodawcy/</small> 60-623 Poznań <small>/numer REGON – EKD/</small> 012 775 62	Poznań 2003.01.06 <small>/miejscowość i data/</small>
UMOWA O PRACĘ	
zawarta w dniu 6 stycznia 2003 roku	
<small>/data zawarcia umowy/</small>	
między Markiem Nowakiem - prezesem	
<small>/imię i nazwisko pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>	
a Anną Jabłońską, Poznań ul. Biała 12	
<small>/imię i nazwisko pracownika oraz jego miejsce zameldowania/</small>	
zawarta na czas nieokreślony	
<small>/okres próbny, czas nieokreślony, czas określony, czas wykonywania określonej pracy/</small>	
1. Strony ustalają następujące warunki zatrudnienia:	
1)	rodzaj umówionej pracy: sprzedawca
	<small>/stanowisko, funkcja, zawód, specjalność/</small>
2)	miejsce wykonywania pracy: sprzedawca w Hurtowni „AS”
3)	wymiar czasu pracy: etat – 40 godz. tygodniowo
4)	wynagrodzenie: 2000 zł /słownie dwa tysiące zł/ + premia
	regulaminowa 20% wynagrodzenia zasadniczego
5)	inne warunki zatrudnienia: brak
.....	
2. Dzień rozpoczęcia pracy: 06. stycznia 2003. roku	
06.01. 2003	M Nowak
A. „Jablonska	
<small>/data i podpis pracownika/</small>	<small>/podpis pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>

II. 4. Odpowiedzi do przykładowych zadań

Część I

Zadanie 1: D	Zadanie 2: B	Zadanie 3: C	Zadanie 4: A	Zadanie 5: D
Zadanie 6: A	Zadanie 7: D	Zadanie 8: C	Zadanie 9: A	Zadanie 10: D
Zadanie 11: C	Zadanie 12: C	Zadanie 13: A	Zadanie 14: C	Zadanie 15: B
Zadanie 16: D	Zadanie 17: D	Zadanie 18: C	Zadanie 19: B	

Część II

Zadanie 1: **B** Zadanie 2: **B** Zadanie 3: **C** Zadanie 4: **D** Zadanie 5: **D** Zadanie 6: **A**

III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU

III. 1. Organizacja i przebieg

Etap praktyczny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu praktycznego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu egzaminacyjnego, który będzie omawiał regulamin przebiegu etapu praktycznego egzaminu.

Po potwierdzeniu gotowości przystąpienia do etapu praktycznego wylosujesz arkusz egzaminacyjny z zadaniem egzaminacyjnym.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap praktyczny egzaminu,
- zadanie egzaminacyjne z instrukcją i dokumentacją do jego wykonania,
- „Informację dla zdającego” (o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego oraz wskazania dotyczące wykonywania zadania),
- formularz pt. „PLAN DZIAŁANIA”,
- miejsce na obliczenia, rysunki lub szkice.

Przeczytaj uważnie „Informację dla zdającego” znajdującą się w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i czy nie ma w nim usterek. Wykonaj polecenia zawarte w „Informacji dla zdającego”.

Następnie zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, dokumentacją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym oraz instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy. Na wykonanie tych czynności masz 20 minut, których nie wlicza się do czasu trwania egzaminu. Dobrze wykorzystaj ten czas!

Etap praktyczny egzaminu trwa **180** minut (3 godziny zegarowe). W ciągu tego czasu musisz wykonać zadanie egzaminacyjne, które obejmuje:

- zaplanowanie przez Ciebie działań związanych z wykonaniem zadania i zapisanie ich w formularzu „PLAN DZIAŁANIA” – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- zorganizowanie stanowiska pracy odpowiednio do zaplanowanych działań – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- wykonanie operacji technologicznych, w tym czynności pozwalających na uzyskanie zamierzonego efektu, zgodnie z warunkami określonymi w zadaniu, zajmie Ci najwięcej czasu; powinieneś też pamiętać o uporządkowaniu stanowiska pracy,
- zaprezentowanie efektu wykonanego zadania z uwzględnieniem uzasadnienia sposobu wykonania oraz oceny jakości wykonania – na tę część zadania będziesz miał ok. 10 minut.

Postępuj zgodnie z „Instrukcją do wykonania zadania”.

Pamiętaj!

Zadanie musisz wykonać samodzielnie i w przewidzianym czasie.

Powinieneś wykonywać czynności z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także:

- zwracaj uwagę na ład i porządek na stanowisku pracy,
- uporządkuj stanowisko po wykonaniu zadania,
- zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego gotowość do zaprezentowania efektu wykonanego zadania.

Podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego przewodniczący i członkowie zespołu egzaminacyjnego będą oceniać na bieżąco Twoją pracę i nie będą mogli udzielać Ci żadnych wskazówek.

Przewodniczący może przerwać egzamin, jeżeli Twoje działania zagrażają bezpieczeństwu Twojemu lub obecnych w sali egzaminacyjnej osób.

Jeśli wcześniej zakończyłeś wykonywanie zadania, zgłoś ten fakt przez podniesienie ręki.

III. 2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria wykonania

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem:

1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem półtuszy zwierzęcych.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania,**
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno - pomiarowego, narzędzi,**
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.**

czyli:

- *zaplanować i zapisać kolejne czynności, które należy wykonać podczas procesu technologicznego rozbioru półtuszy zwierzęcych,*
- *sporządzić wykaz materiałów, narzędzi, urządzeń oraz sprzętu, który będzie potrzebny do wykonania rozbioru półtuszy zwierzęcych,*
- *wykonać obliczenia, np. wydajności rzeźnej zwierząt, rysunki lub szkice pomocnicze do wykonywanego zadania.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *poprawność zaplanowania i zapisania przez zdającego, kolejnych czynności niezbędnych do wykonania zadania, zgodnie z procesem technologicznym rozbioru półtuszy zwierzęcych, np.: zważenie półtuszy, odpowiednie ułożenie na blacie stołu, oddzielenie kolejnych elementów zgodnie z liniami cięcia, kontrola poprawności rozbioru, zważenie wszystkich elementów,*
- *poprawność zaplanowania materiałów, narzędzi, urządzeń oraz sprzętu, który będzie potrzebny do rozbioru półtuszy zwierzęcych, np.: noże trybowniki,*
- *obliczenia, wykonany rysunek lub szkic, np.: związane z liniami cięcia, jeśli będzie tego wymagała treść zadania.*

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,**
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu,**
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.**

czyli:

- *zgromadzić i rozmieścić na stanowisku narzędzia, sprzęt i przyrządy potrzebne do rozbioru półtuszy zwierzęcych,*
- *sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu, potrzebnego do rozbioru półtuszy zwierzęcych,*
- *rozmieścić na stanowisku materiały, narzędzia, sprzęt, urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,*
- *dobierać odpowiednią odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *kompletność zgromadzonych na stanowisku pracy narzędzi, sprzętu i przyrządów, które są potrzebne do wykonania zadania, np.: kompletu noży, pojemników, wózków transportowych, pni do rąbania z tworzywa odpornego na uderzenia,*
- *sprawdzenie stanu technicznego urządzeń i sprzętu, np.: piły tarczowej lub ramowej przed jego użyciem, przez próbne jej uruchomienie,*
- *rozmieszczenie na stanowisku materiałów, narzędzi, sprzętu i urządzeń zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,*
- *dobranie odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej, np.: założenie ubrania i obuwia ochronnego, rękawic metalowych i pochwy na noże.*

3. Wykonać zadanie praktyczne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:

3.1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem półtuszy zwierzęcych:

- 3.1.1. ułożyć półtuszę zwierzącą na stole do rozbioru mięsa i pniu do rąbania,**
- 3.1.2. zaznaczyć linie cięć do przeprowadzenia rozbioru półtuszy,**
- 3.1.3. wykonać rozbiór półtuszy po zaznaczonych liniach cięć zgodnie z instrukcją technologiczną, z uwzględnieniem procesów przetwórstwa mięsa,**
- 3.1.4. posługiwać się narzędziami i sprzętem pomocniczym służącym do rozbioru mięsa zgodnie z przeznaczeniem,**
- 3.1.5. kontrolować jakość wykonywanej pracy,**
- 3.1.6. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy,**
- 3.1.7. wykonać zadanie w przewidzianym czasie,**
- 3.1.8. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia, sprzęt pomocniczy, stół do rozbioru i pień do rąbania mięsa.**

czyli:

- *ułożyć półtuszę na stole przeznaczonym do rozbioru mięsa i pniu do rąbania, zgodnie z zaleceniami,*
- *zaznaczyć linie cięć na przygotowanej półtuszy,*
- *oddzielić kolejne elementy półtuszy zgodnie z instrukcją technologiczną,*
- *stosować odpowiednie narzędzia, urządzenia i umiejętnie posługiwać się nimi, zgodnie z ich przeznaczeniem,*
- *kontrolować jakość wykonanego rozbioru półtuszy, poprawiać obrobione elementy w odniesieniu do wymagań,*
- *utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy, pamiętając o bezpieczeństwie podczas wykonywania czynności rozbioru półtuszy,*
- *zważyć wszystkie elementy i określić stratę rozbiorową,*
- *wykonać zadanie w przewidzianym czasie, określonym w treści zadania,*
- *uporządkować stanowisko pracy, oczyścić i umyć narzędzia i sprzęt pomocniczy, stół do rozbioru i pień do rąbania mięsa, zagospodarować odpady.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *poprawne ułożenie zważonej półtuszy na stole z blatem wykonanym z blachy nierdzewnej lub obitym blachą ocynkowaną np.: łbem w lewą stronę i częścią wewnętrzną do blatu stołu,*
- *poprawne zaznaczenie linii cięć na przygotowanej półtuszy i oddzielenie elementów, zgodnie z planszą rozbioru półtuszy,*

- *stosowanie dobranych narzędzi, urządzeń i umiejętne posługiwanie się nimi, zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,*
- *poprawne wykonanie i sprawdzenie jakości rozbioru półtuszy, zgodnie z założeniami podanymi w treści zadania,*
- *utrzymywanie ładu i porządku podczas wykonywania zadania, na stanowisku pracy, przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy,*
- *poprawne określenie, po zważeniu wszystkich elementów strat powstałych podczas rozbioru półtuszy,*
- *wykonanie zadania w przewidzianym czasie, określonym w treści zadania,*
- *uporządkowanie, posprzątanie stanowiska pracy, oczyszczenie i umycie narzędzi i sprzętu pomocniczego, stołu do rozbioru i pnia do rąbania mięsa, umieszczenie odpadów w miejscu do tego przeznaczonym.*

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

- 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania,**
- 4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.**

czyli:

- *uzasadnić wybrany sposób i technologię wykonania rozbioru półtuszy,*
- *nazwać uzyskane w wyniku rozbioru elementy mięsne,*
- *ocenić jakość uzyskanych w wyniku rozbioru elementów mięsnych.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *uzasadnienie wybranego sposobu wykonania rozbioru półtuszy,*
- *poprawne nazwanie wszystkich elementów uzyskanych w wyniku rozbioru,*
- *jakość elementów mięsnych, np.: bez uszkodzeń mięśni.*

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem:

2. Wykonanie określonych prac związanych z produkcją wskazanych przetworów mięsnych.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania,**
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno – pomiarowego, narzędzi,**
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.**

czyli:

- *zaplanować i zapisać kolejne czynności, które należy wykonać podczas prac związanych z produkcją wskazanych przetworów mięsnych,*
- *sporządzić wykaz surowców, przypraw, narzędzi, maszyn i urządzeń oraz sprzętu, który będzie potrzebny do wykonania przetworów mięsnych,*
- *wykonać obliczenia, np. ilości surowca mięsnego, przypraw, wynikające z treści zadania.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *poprawność zaplanowania i zapisania, przez zdającego, kolejnych czynności niezbędnych do wykonania prac związanych z produkcją wskazanych przetworów mięsnych, np.: rozdrobnienie mięsa, kutrowanie, wymieszanie składników, napełnienie osłonek,*
- *poprawność zaplanowania surowców, przypraw, narzędzi, maszyn i urządzeń oraz sprzętu, który będzie potrzebny do produkcji określonych przetworów mięsnych, np.: użycia pieprzu, soli, czosnku, wilka, kutra, mieszarki,*
- *wykonanie obliczeń, rysunków, jeżeli będzie tego wymagała treść zadania, np.: ilości surowców, ilości osłonek.*

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,**
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu,**
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.**

czyli:

- *zgrupować i rozmieścić na stanowisku pracy narzędzia, urządzenia i sprzęt potrzebny do wyprodukowania wskazanych przetworów mięsnych, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,*
- *zgrupować na stanowisku pracy surowce, przyprawy i materiały pomocnicze, potrzebne do wyprodukowania określonych przetworów mięsnych,*
- *sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu, który będzie używany podczas produkcji przetworów mięsnych, poprzez próbne ich uruchomienie,*
- *dobierać odpowiednią odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *kompletność zgromadzonych narzędzi, sprzętu i przyrządów potrzebnych do produkcji określonych przetworów mięsnych, np.: noży, napełniarek, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,*
- *kompletność zgromadzonych na stanowisku pracy surowców, przypraw i materiałów pomocniczych potrzebnych do wykonania zadania, np. mięsa różnych klas i rodzajów,*
- *sprawdzenie stanu technicznego urządzeń i sprzętu, przed przystąpieniem do pracy, przez próbne ich uruchomienie na biegu jałowym,*
- *dobór odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej, np. nakrycia głowy, ubrania i obuwia ochronnego.*

3. Wykonać zadanie praktyczne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:

3.2. Wykonanie prac związanych z wytwarzaniem określonych przetworów mięsnych:

- 3.2.1. wykonać czynności związane z wytwarzaniem przetworów mięsnych zgodnie z wymaganiami procesu technologicznego,**
- 3.2.2. obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w procesie wytwarzania przetworów mięsnych,**
- 3.2.3. stosować normy w procesie wytwarzania przetworów mięsnych,**
- 3.2.4. przeprowadzić kontrolę jakości produktu i określić uzyskaną wydajność w stosunku do użytego surowca,**
- 3.2.5. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy,**
- 3.2.6. wykonać zadanie w przewidzianym czasie,**
- 3.2.7. uporządkować i oczyścić użytkowany sprzęt, maszyny i urządzenia.**

czyli:

- *zważyć różne rodzaje mięsa, przyprawy, zgodnie z podanymi recepturami,*
- *dobrać i przygotować osłonki, sprawdzić ich szczelność,*
- *rozdrobnić przygotowane mięso,*
- *wymieszać rozdrobnione różne rodzaje mięsa, do uzyskania jednolitej masy,*
- *obsługiwać maszyny, urządzenia stosowane do wytworzenia przetworów mięsnych, zgodnie z ich przeznaczeniem, instrukcją obsługi, w sposób bezpieczny (pod nadzorem przeszkolonego pracownika),*
- *stosować podane normatywy surowcowe do wytworzenia określonego przetworu mięsnego,*
- *kontrolować jakość farszu, gotowego wyrobu,*
- *obliczyć wydajność gotowego produktu w stosunku do użytego surowca,*
- *utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy, tak aby pracować z zachowaniem warunków bezpieczeństwa i higieny pracy,*
- *wykonać zadanie w przewidzianym czasie,*
- *uporządkować stanowisko pracy, oczyścić i umyć maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *poprawne naważenie mięsa, np.: wieprzowego klasy I, II i wołowego, w ilościach zgodnych z podanym normatywem surowcowym,*
- *poprawny dobór i zważenie przypraw,*
- *dobranie osłonek, np.: kielbaśnic do kielbasy białej, sprawdzenie szczelności osłonek przez przelanie ich wodą*
- *rozdrobnienie mięs różnych gatunków i rodzajów, w proporcjach podanych w normatywie surowcowym,*
- *wymieszanie rozdrobnionych mięs z przyprawami, aż do uzyskania jednorodnej masy,*
- *obsługiwanie maszyn, urządzeń, posługiwanie się narzędziami, stosowanymi do wytworzenia przetworów mięsnych, zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy,*
- *stosowanie normatywów surowcowych, zgodnych z normami technologicznymi obowiązującymi w przemyśle mięsnym,*
- *sprawdzanie jakości farszu i wyprodukowanego przetworu mięsnego, w odniesieniu*

do wymagań, które zawarte są w treści zadania, w trakcie i po wykonaniu wyrobu wędliniarskiego,

- *poprawne obliczenie wydajności gotowego produktu,*
- *utrzymywanie, podczas wykonywania przetworów mięsnych, ładu i porządku na stanowisku pracy, szczególnie zwracając uwagę na zachowanie bezpieczeństwa i higieny pracy,*
- *wykonanie zadania w przewidzianym czasie, podanym w treści zadania,*
- *uporządkowanie stanowiska pracy, oczyszczenie i umycie maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu.*

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania,

4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

czyli:

- *uzasadnić wybraną technologię, wykonania wyrobów mięsnych, uwzględnić dobór surowców, przypraw,*
- *ocenić jakość uzyskanego wyrobu, zwracając uwagę na ewentualnie powstałe błędy i sposoby ich uniknięcia.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *omówienie wszystkich czynności związanych z procesem technologicznym wyrobu przetworów mięsnych, z uwzględnieniem doboru rodzajów mięs, klas mięs, przypraw i sposobu wykonania, doboru maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu,*
- *dokonanie oceny jakości uzyskanego wyrobu, jego wygląd, smak, zapach.*

III. 4. Przykład zadania praktycznego do tematu:

1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem półtuszy zwierzęcych.

Wykonaj rozbiór półtuszy wieprzowej i wykrawanie mięsa z szynki. Masz do dyspozycji półtusze wychłodzone stół i narzędzia do wykrawania. Zważ półtuszę przed wykrawaniem i elementy po wykonaniu rozbioru, aby obliczyć i określić stratę rozbiorową. Pamiętaj o oddzielaniu elementów zgodnie z liniami cięć. Przed wykonaniem rozbioru sprawdź stan techniczny piły elektrycznej. Uzyskane elementy umieść w magazynie z wyjątkiem szynki. Podczas wykrawania mięsa z szynki zwróć szczególną uwagę na kolejność wykonywanych czynności oraz na dokładność obróbki uzyskanego mięsa.

Pamiętaj o przestrzeganiu zasad higieny pracy podczas wykonywania rozbioru półtuszy i wykrawania mięsa. Używaj maszyn i narzędzi zgodnie z ich przeznaczeniem.

Podczas prezentacji nazwij wszystkie elementy uzyskane w wyniku rozbioru, sklasyfikuj mięsa drobne uzyskane podczas wykrawania szynki i oceń jakość czyli dokładność wykrawania i estetykę obróbki mięsa wykrojonego z szynki. Dbaj o czystość podczas wykonywania pracy oraz po skończeniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Na wykonanie zadania masz 180 minut.

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie zdający powinien:

1. Przed przystąpieniem do wykonania rozbioru półtuszy wieprzowej, przedstawić komisji egzaminacyjnej aktualną książeczkę zdrowia, z badaniami lekarskimi.
2. Przeanalizować treść zadania oraz zapoznać się z instrukcjami obsługi urządzeń w wykrawalni mięsa.
3. Zapisać w formularzu pn. PLAN DZIAŁANIA:
 - a) kolejność wykonywanych czynności podczas rozbioru i wykrawania mięsa z półtuszy wieprzowej,
 - b) wykaz niezbędnych urządzeń i narzędzi do rozbioru i wykrawania mięsa.
1. Dobrać i założyć ubranie robocze oraz wymagane do wykonania zadania środki ochrony indywidualnej.
2. Zważyć półtuszę wieprzową i elementy uzyskane z rozbioru i obliczyć stratę rozbiorową.
3. Zgromadzić i rozmieścić na stanowiskach pracy narzędzia niezbędne do rozbioru i wykrawania mięsa.
4. Sprawdzić stan techniczny piły elektrycznej, wstępnie uruchamiając.
5. Dokonywać rozbioru półtuszy wychłodzonej, po odpowiednim ułożeniu na stole do rozbioru.
6. Wykonać zaplanowane czynności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy.
7. Sprawdzić jakość obróbki elementów uzyskanych z rozbioru półtuszy i mięs drobnych uzyskanych z wykrawania szynki.
8. Zgłosić przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji wykonanego zadania.
9. Zaprezentować członkom komisji efekt pracy, nazwać uzyskane elementy, sklasyfikować mięsa drobne uzyskane po wykrojeniu szynki.
10. Po zakończeniu pracy uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i urządzenia, zagospodarować odpady.

Uwaga : Zdający musi posiadać aktualną książeczkę z badaniami lekarskimi, ponieważ przed przystąpieniem do wykonania zadania egzaminacyjnego, należy przedstawić ją komisji egzaminacyjnej.

PLAN DZIAŁANIA

Zapisz kolejne wykonywane czynności podczas rozbioru półtuszy wieprzowej:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.

Zapisz kolejne wykonywane czynności podczas wykrawania mięsa z szynki:

1.
2.
3.
4.
5.
6.

Sporządź wykaz:

1. urządzeń i narzędzi potrzebnych do rozbioru i wykrawania mięsa:

.....

2. sprzętu pomocniczego potrzebnego do rozbioru i wykrawania mięsa:

.....

Miejsce na obliczenie straty rozbiorowej półtuszy wieprzowej:

waga półtuszy przed rozbiorem (w kg.)kg
waga elementów półtuszy po rozbiore (w kg.)kg
obliczona strata rozbiorowa (w %)%

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- zapiszesz w formularzu *PLAN DZIAŁANIA* czynności związane z rozbiorem półtuszy wieprzowej: ważenie półtuszy wieprzowej, ułożenie na stole i na pniu, wykonanie rozbioru, kontrola rozbioru, zważenie elementów, uporządkowanie stanowiska pracy,
- zapiszesz w formularzu czynności związane z wykrawaniem mięsa z szynki: usunięcie skóry, usunięcie kości, ściąganie i przyczepów mięśniowych, wykrojenie grubszych złogów tłuszczu, podział na mięsie, klasyfikacja mięsa, doczyszczanie kości i odtuszczenie skórek, uporządkowanie stanowiska pracy.
- wymienisz urządzenia i narzędzia: noże trybowniki, musaty, skórowniki, elektryczne piły tarczowe, stalki,
- wymienisz sprzęt pomocniczy pojemniki z tworzywa sztucznego lub blachy nierdzewnej, wagi, pnie do rąbania, deski do krojenia.

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- wybierzesz miejsce wykonywania pracy zgodne z wymaganiami sanitarnymi, czyli czysty stół, pień do rąbania bez zanieczyszczeń opiłkami kości, skrawkami mięsa i tłuszczu, posadzka czysta bez resztek mięsa i tłuszczu.
- zgromadzisz narzędzia i sprzęt niezbędny do wykonania rozbioru i wykrawania mięsa pilą elektryczną, nóż trybownik, stalki, wagę, pojemniki,
- przetransportujesz półtuszę wieprzową z chłodni korzystając z dostępnych środków transportu, np. po torze kolejki,
- sprawdzisz i przygotujesz do pracy wagę, pilę tarczową, wstępnie je uruchamiając,
- dobierzesz ubranie robocze: obuwie, fartuch gumowy lub impregnowany, czepok, rękawice lateksowe lub gumowe, kolczatkę, (na posadzce - kratka antypoślizgowa).

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- zważysz dokładnie półtuszę po przetransportowaniu z chłodni,
- ułożysz półtuszę na stole łbem w lewą stronę i częścią zewnętrzną do blatu stołu
- oddzielisz kolejno elementy zgodnie z liniami cięcia,
- posługiwać się będziesz sprawnie i zgodnie z przeznaczeniem pilą tarczową, nożem trybownikiem,
- czynności rozbioru wykonywać będziesz zachowując przepisy bezpieczeństwa pracy, szczególnie podczas pracy nożami, stosując np.: ochronę lewej ręki kolczatką,
- przeprowadzisz kontrolę wykonanego rozbioru, poprawisz obrobienie elementów usuwając np.: zbyt grubą warstwę tłuszczu na powierzchni schabu, sprawdzisz czy kości nie są pomiażdżone a mięśnie niepokaleczone,
- zważysz elementy uzyskane z rozbioru i określisz stratę rozbiorową (nie może przekroczyć 0,3 %),
- uporządkujesz stanowisko pracy, mięso przekażesz do magazynu, oczyścisz noże, stół i pień, przygotujesz stanowisko do wykrawania mięsa z szynki,
- usuniesz skórę i zewnętrzną okrywą tłuszczową bez uszkodzenia mięśni,
- usuniesz kości, grubsze ścięgna i przyczepy mięśniowe bez nacięć mięśni,
- podzielisz mięso tylko wzdłuż błon omięsnych i usuniesz błony oraz grubsze złogi

tluszczu międzymięśniowego,

- *prawidłowo sklasyfikujesz mięsa drobne z szynki,*
- *wykonasz czynności końcowe, doczyścisz kości, od tłuszczu skórki,*
- *uporzędkujesz stanowisko po wykonaniu wykrawania mięsa, zagospodarujesz odpadki,*
- *zapisze wagę półtuszy i elementów po rozbiórce w tabeli i wykonasz obliczenia straty rozbiorowej w %.*

Zaprezentowanie efektu wykonanego zadania jest poprawne, jeśli:

- *nazwiesz prawidłowo wszystkie elementy uzyskane z rozbioru półtuszy wieprzowej,*
- *prawidłowo sklasyfikujesz mięsa drobne uzyskane podczas wykrawania mięsa z szynki,*
- *ocenisz jakość czyli dokładność wykrawania i estetykę obrobienia mięsa.*

III. 5. Przykład zadania praktycznego do tematu:**2. Wykonanie określonych prac związanych z wytwarzaniem określonych przetworów mięsnych.**

Wykonaj 100 kg kielbasy białej surowej. Masz do dyspozycji surowce, przyprawy i materiały pomocnicze. Oblicz potrzebną ilość surowca niepeklowanego, przypraw i materiałów pomocniczych do wykonania 100 kg kielbasy białej, mając podane normatywy do przygotowania 1 tony gotowego produktu.

Szczególnie zwróć uwagę na przestrzeganie zasad higieny pracy podczas przygotowywania narzędzi i surowców do pracy. Używaj maszyn, sprzętu i narzędzi zgodnie z ich przeznaczeniem. Po wykonaniu kielbasy, ułóż ją w pojemniku i oblicz wydajność produktu. Pamiętaj, że zgodnie z normą wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca może być w granicach od 109 do 113%. Na wykonanie zadania masz do dyspozycji 180 minut. Podczas prezentacji komisji egzaminacyjnej oceń organoleptycznie otrzymaną kielbasę, uzyskana wydajność gotowego produktu i omów proces technologiczny produkcji. Dbaj o czystość na stanowisku podczas wykonywania pracy oraz po skończeniu zadania praktycznego.

Zużycie surowca na 1 tonę gotowego produktu o średniej wydajności 111%.

A. Surowiec niepeklowany

1. mięso wieprzowe kl. I	180,2 kg
2. mięso wieprzowe kl. II	630,6 kg
3. mięso wołowe kl. I lub II	90,1 kg

B. Przyprawy

1. pieprz naturalny	0,90 kg
2. czosnek świeży	0,90 kg
3. majeranek	0,90 kg
4. sól warzona	20,72 kg

C. Materiały pomocnicze

1. kielbaśnice o \varnothing 32 ÷ 36 mm	1,700 m
---	---------

Wydajność gotowego produktu w % w stosunku do surowca.

Surowiec	Granice dopuszczalnych wahań		
	dolna	średnia	górna
niepeklowany	109	111	113

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie zdający powinien:

1. Przed przystąpieniem do wykonania kielbasy, przedstawić komisji egzaminacyjnej aktualną książeczkę zdrowia, z badaniami lekarskimi.
2. Przeanalizować treść zadania oraz normatyw surowcowy załączony do zadania.
3. Zapisać w formularzu pn. Plan działania:
 - a) kolejność wykonywanych czynności podczas produkcji kielbasy białej surowej,
 - b) wykaz niezbędnych surowców, półproduktów, sprzętu i urządzeń do wykonania kielbasy białej.
4. Obliczyć ilość mięsa wołowego i wieprzowego, przypraw i materiałów pomocniczych potrzebnych do wykonania 100 kg kielbasy białej.
5. Zgromadzić i rozmieścić na stanowiskach pracy surowce, przyprawy, sprzęt i urządzenia niezbędne do wykonania kielbasy.
6. Sprawdzić stan techniczny maszyn, sprzętu, urządzeń i narzędzi.
7. Dobrać i założyć ubranie robocze oraz wymagane do wykonania zadania środki ochrony indywidualnej.
8. Przygotować osłonki do kielbasy, masę mięsną na kielbasę białą oraz napęlnić osłonki masą mięsną i okręcić w batony.
9. Obsługiwać maszyny i urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
10. Wykonaną kielbasę białą ułożyć w pojemniku.
11. Wykonać zaplanowane czynności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej.
12. Zgłosić przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji wykonanego zadania.
13. Sprawdzić jakość wykonanej kielbasy białej w odniesieniu do wymagań określonych w zadaniu
14. Zaprezentować członkom komisji, ułożoną w pojemniku kielbasę białą, ocenić jakość wykonania: smak, zapach, konsystencję i napęlnienie osłonek.
15. Po zakończeniu pracy uporządkować stanowisko pracy, oczyścić maszyny, narzędzia i sprzęt, rozliczyć surowce, przyprawy i materiały pomocnicze oraz zagospodarować odpady.

Uwaga : Zdający musi posiadać aktualną książeczkę z badaniami lekarskimi, ponieważ przed przystąpieniem do wykonania zadania egzaminacyjnego, należy przedstawić ją komisji egzaminacyjnej.

PLAN DZIAŁANIA

Zapisz kolejne wykonywane czynności:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.

Sporządź wykaz:

1. surowców, przypraw i materiałów pomocniczych:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. maszyn i sprzętu potrzebnego do wykonania kiełbasy białej:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Miejsce na obliczenia ilości surowca mięsnego, przypraw, osłonek potrzebnych do wykonania kiełbasy białej:

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- zapiszesz w formularzu *PLAN DZIAŁANIA* czynności: *przygotowanie osłonek, rozdrobnienie mięsnej masy w wilku, kutrowanie, mieszanie składników, napełnianie osłonek, okręcanie w batony, układanie w pojemniku,*
- wymienisz *wilka, kuter, mieszarkę, napełniarkę, pojemniki do kielbas, wiadra do lodu, wózko-wanny do farszu, noże, wagę,*
- obliczysz ilości mięsa różnych gatunków, przypraw, osłonek potrzebnych do wykonania 100 kg kielbasy białej.

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- wybierzesz spośród udostępnionego zestawu maszyn, sprzętu i urządzeń *wilka z siatkami o odpowiednich oczkach, kuter, napełniarkę z odpowiednim lejkiem, noże, wózko-wanny do farszu, wiadra do lodu luskanego, pojemniki do kielbas,*
- zgromadzisz na stanowisku pracy *odważone surowce, przyprawy, osłonki,*
- sprawdzisz i przygotujesz do pracy *wagę, siatki do wilka, lejki do nadziewarki,*
- dobierzesz środki ochrony indywidualnej: *ubranie robocze, obuwie, fartuch gumowy, czepek, rękawice lateksowe i pochwę na noże,*
- umyjesz ręce przed przystąpieniem do pracy.

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- zważysz *18,4 kg wieprzowiny kl. I, 64,4 kg wieprzowiny kl. II, 9,2 kg wołowiny kl. I lub II ścięgnistej,*
- zważysz *0,1 kg pieprzu naturalnego, 0,1 kg majeranku, 0,1 kg czosnku, 2,3 kg soli,*
- dobierzesz *4 pęczki kielbasnic po 50 m, weźmiesz przedzę do zawiązywania końcówek,*
- namoczysz osłonki *min 0,5 godziny i sprawdzisz ich jakość przelewając wodę*
- rozdrobnisz mięso *wieprzowe w wilku o siatce \varnothing 20 mm, wieprzowe kl. II – siatka \varnothing 10 mm, mięso wołowe- siatka \varnothing 3 mm, (pod nadzorem przeszkolonego pracownika),*
- wykutrujesz mięso *wołowe z dodatkiem 9 kg lodu i przypraw do uzyskania jednorodnej masy (pod nadzorem przeszkolonego pracownika),*
- umieścisz w *wózko-wannach* przygotowane półprodukty i przewieziesz do stanowiska gdzie znajdują się *mieszarki,*
- wymieszasz za pomocą *mieszarki* rozdrobnione mięso *wieprzowe* do którego dodasz *mięso wołowe,* aż do uzyskania *równomiernego rozmieszania składników,*
- kontrolujesz *jakość otrzymanego farszu,*
- napełnisz *napełniarkę* przygotowanym surowcem i zamocujesz *lejek* dostosowany wielkością do osłonek – *lejek o \varnothing 30 mm do \varnothing 36 mm (zgodnie z kalibrem osłonek),*
- napełnisz *osłonki* przygotowanymi składnikami, tak by nie było *przestrzeni powietrznych, dość ciasno,*
- okręcisz *osłonki* w batony *równej długości około 15 cm, a końcówki* zwiążesz *przygotowaną przedzą* i pozostawisz w *naturalnym połączeniu,*
- ułożysz w *pojemniku* kielbasy *bez zgniatania i przerywania batonów,*
- zważysz *otrzymaną kielbasę* i obliczysz *wydajność ,*
- kontrolujesz *jakość otrzymanej kielbasy, ocenisz organoleptycznie kolor, marmurkowatość, ścisłość napełnienia, jakość okręcenia i zawiązanie końcówek,*
- utrzymujesz w *trakcie wykonywania zadania* porządek, *czystość narzędzi*

i pojemników,

- *zakończysz zadanie w ciągu 180 minut,*
- *pracujesz z zachowaniem zasad higieny pracy, myjesz ręce, ochraniasz włosy, masz na sobie fartuch gumowy, rękawice lateksowe,*
- *pracujesz bezpiecznie, korzystając z urządzeń elektrycznych, nie dotykasz ich mokrymi rękoma, pracujesz pod nadzorem przeszkolonego pracownika podczas korzystania z takich urządzeń jak: wilk, kuter i mieszarka próżniowa,*
- *uporządkujesz stanowisko pracy po wykonaniu kielbasy, umyjesz posadzkę, sprzęt maszynowy po uprzednim odłączeniu od prądu.*

Zaprezentowanie efektu wykonanego zadania jest poprawne, jeśli:

- *przedstawisz wszystkie czynności jakie wykonywałeś podczas produkcji kielbasy białej surowej,*
- *ocenisz jakość uzyskanej kielbasy,*
- *określisz wydajność otrzymanej kielbasy porównując otrzymany wynik z normą, zawartą w tabeli.*

IV. ZAŁĄCZNIKI

IV. 1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu

Zawód: **rzeźnik-wędliniarz**

symbol cyfrowy: **741[03]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:**
 - 1.1. stosować pojęcia, określenia, znaki i typowe sformułowania stosowane w procesach technologicznych produkcji mięsa i przetwórstwie mięsa;
 - 1.2. rozpoznawać cechy ras i typów użytkowych zwierząt rzeźnych;
 - 1.3. rozróżniać pojęcia stosowane w branży spożywczej z uwzględnieniem przetwórstwa mięsa;
 - 1.4. rozpoznawać maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa, produkcji konserw, tłuszczów topionych, wędlin i wędzonek;
 - 1.5. rozróżniać kryteria klasyfikacji przedubojowej żywca i poubojowej mięsa.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. klasyfikować i określać rodzaje mięsa i przetworów mięsnych;
 - 2.2. dobierać maszyny, urządzenia i sprzęt do linii uboju i obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych oraz do rozbioru i wykrawania mięsa;
 - 2.3. dobierać maszyny i urządzenia do procesów technologicznych przetwórstwa mięsa;
 - 2.4. określać kolejność czynności przy dokonywaniu rozbioru mięsa;
 - 2.5. rozróżniać przemiany zachodzące w mięsie i jego przetworach podczas zabiegów utrwalających;
 - 2.6. ustalać parametry i warunki pracy urządzeń wykorzystywanych w procesach technologicznych przetwórstwa mięsnego;
 - 2.7. dobierać metody utrwalania wyrobów i przetworów mięsnych;
 - 2.8. dobierać sposoby i nowoczesne techniki pakowania wyrobów wędliniarskich;
 - 2.9. szacować zapotrzebowanie na surowce, przyprawy i materiały pomocnicze na podstawie norm i receptur;
 - 2.10. określać procentowy udział elementów zasadniczych w tuszach zwierząt rzeźnych.
- 3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**
 - 3.1. wskazywać zagrożenia przy obsłudze maszyn i urządzeń mechanicznych, obróbce termicznej, transporcie wewnętrznym, chłodni i zamrażalni;
 - 3.2. dobierać środki ochrony osobistej do prac związanych z produkcją i przetwórstwem mięsa;
 - 3.3. wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu podczas wykonywania prac rzeźnika-wędliniarza;
 - 3.4. wskazywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania przepisów sanitarnych.

Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**
 - 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
 - 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematami:

1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem półtuszy zwierzęcych.
2. Wykonanie prac związanych z wytwarzaniem określonych przetworów mięsnych.

Absolwent powinien umieć:

- 1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:**
 - 1.1. sporządzić plan działania;
 - 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;
 - 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

- 2. Organizować stanowisko pracy:**
 - 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
 - 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;
 - 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

- 3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematami:**
 - 3.1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem półtuszy zwierzęcych:**
 - 3.1.1. ułożyć półtuszę zwierzęcą na stole do rozbioru mięsa i pniu do rąbania;
 - 3.1.2. zaznaczyć linie cięcia do przeprowadzenia rozbioru półtuszy;

- 3.1.3. wykonać rozbiór półtuszy po zaznaczonych liniach cięć zgodnie z instrukcją technologiczną, z uwzględnieniem procesów przetwórstwa mięsa;
- 3.1.4. posługiwać się narzędziami i sprzętem pomocniczym służącym do rozbioru mięsa zgodnie z przeznaczeniem;
- 3.1.5. kontrolować jakość wykonywanej pracy;
- 3.1.6. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
- 3.1.7. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.1.8. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia, sprzęt pomocniczy, stół do rozbioru i pień do rąbania mięsa.

3.2. Wykonanie prac związanych z wytwarzaniem określonych przetworów mięsnych:

- 3.2.1. wykonać czynności związane z wytwarzaniem przetworów mięsnych zgodnie z wymaganiami procesu technologicznego;
- 3.2.2. obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w procesie wytwarzania przetworów mięsnych;
- 3.2.3. stosować normy w procesie wytwarzania przetworów mięsnych;
- 3.2.4. przeprowadzić kontrolę jakości produktu i określić uzyskaną wydajność w stosunku do użytego surowca;
- 3.2.5. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
- 3.2.6. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.2.7. uporządkować i oczyścić użytkowany sprzęt, maszyny i urządzenia.

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

- 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
- 4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematami:

1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem półtuszy zwierzęcych

Stół do rozbioru obity blachą ocynkowaną jako wydzielone stanowisko robocze o powierzchni 4 m², oświetlony światłem sztucznym. Temperatura pracy od 8–12°C. Przy każdym stanowisku podesty plastikowe lub ze stali nierdzewnej. Narzędzia i sprzęt: wózki transportowe, wagi, pnie do rąbania z tworzywa sztucznego odpornego na uderzenia, pojemniki, narzędzia do ręcznego rozbioru (noże trybowniki, musaty, stalki, piły tarczowe lub ramowe, topory). Dokumentacja: plansze rozbioru półtuszy. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

2. Wykonanie określonych prac związanych z produkcją wskazanych przetworów mięsnych

Wydzielone stanowiska do prac przetwórstwa mięsnego spełniające wymagania określone w normach oraz pomieszczenie z urządzeniami do zachowania higieny osobistej. Wyposażenie podstawowe: maszyny do rozdrabniania, kutrowania, nadziewania oraz komora wędzarniczo-parzelnicza. Wyposażenie pomocnicze: stoły metalowe przy nadziewarkach, wózkowanny do farszu, wózki wędzarniczo-parzelnicze. Przygotowany surowiec z mięsa peklowanego w ilości niezbędnej do przeprowadzenia próby pracy i wydajności maszyn i urządzeń. Dokumentacja: receptury przetworów mięsnych. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

IV. 2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego

Zawód:

Symbol cyfrowy zawodu:

Wersja arkusza:

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

ETAP PISEMNY

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera .. stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której:
 - wpisz odczytany z arkusza egzaminacyjnego symbol cyfrowy zawodu,
 - odczytaj z arkusza egzaminacyjnego oznaczenie wersji arkusza (X, Y, Z, U lub W) i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą,
 - wpisz swój numer PESEL i zakoduj go,
 - wpisz swoją datę urodzenia.
3. Arkusz egzaminacyjny składa się z dwóch części. Część I zawiera 50 zadań, część II 20 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie uzyskasz **1 punkt**.
5. Aby zdać etap pisemny egzaminu musisz uzyskać co najmniej 25 punktów z części I i co najmniej 10 punktów z części II.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Dla każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krater na KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np. gdy wybrałeś odpowiedź "A":

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za prawdziwą np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji – **Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

Powodzenia!

**CZERWIEC
2005**

**Czas trwania
egzaminu
120 minut**

**Liczba punktów
do uzyskania:
z części I – 50 pkt.
z części II – 20 pkt.**

IV. 3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego

Symbol cyfrowy zawodu []

Wersja arkusza X Y Z U W

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D
6	A	B	C	D
7	A	B	C	D
8	A	B	C	D
9	A	B	C	D
10	A	B	C	D
11	A	B	C	D
12	A	B	C	D
13	A	B	C	D
14	A	B	C	D
15	A	B	C	D
16	A	B	C	D
17	A	B	C	D
18	A	B	C	D
19	A	B	C	D
20	A	B	C	D
21	A	B	C	D
22	A	B	C	D
23	A	B	C	D
24	A	B	C	D
25	A	B	C	D

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
26	A	B	C	D
27	A	B	C	D
28	A	B	C	D
29	A	B	C	D
30	A	B	C	D
31	A	B	C	D
32	A	B	C	D
33	A	B	C	D
34	A	B	C	D
35	A	B	C	D
36	A	B	C	D
37	A	B	C	D
38	A	B	C	D
39	A	B	C	D
40	A	B	C	D
41	A	B	C	D
42	A	B	C	D
43	A	B	C	D
44	A	B	C	D
45	A	B	C	D
46	A	B	C	D
47	A	B	C	D
48	A	B	C	D
49	A	B	C	D
50	A	B	C	D

PESEL

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

Data urodzenia zdającego

dzień miesiąc rok

Nr zad.	Odpowiedzi cz II			
51	A	B	C	D
52	A	B	C	D
53	A	B	C	D
54	A	B	C	D
55	A	B	C	D
56	A	B	C	D
57	A	B	C	D
58	A	B	C	D
59	A	B	C	D
60	A	B	C	D
61	A	B	C	D
62	A	B	C	D
63	A	B	C	D
64	A	B	C	D
65	A	B	C	D
66	A	B	C	D
67	A	B	C	D
68	A	B	C	D
69	A	B	C	D
70	A	B	C	D

Miejsce na naklejkę z kodem ośrodka

IV. 4. Przykład informacji do etapu praktycznego

Zawód:

Symbol cyfrowy zawodu:

Oznaczenie tematu:

Oznaczenie zadania:

WPISUJE ZDAJĄCY

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

PESEL

Data urodzenia

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

dzień miesiąc rok

--	--

Numer stanowiska
egzaminacyjnego

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

ETAP PRAKTYCZNY

CZERWIEC
2005

Informacja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera .. strony. Ewentualne braki stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego.
2. Na arkuszu egzaminacyjnym i PLANIE DZIAŁANIA wpisz swój numer ewidencyjny PESEL, datę urodzenia i numer stanowiska egzaminacyjnego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, instrukcją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym i jego wyposażeniem. Masz na to – **20 minut**. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Po upływie tego czasu przystępujesz do egzaminu.
5. Przewodniczący zapisze w widocznym dla Ciebie miejscu godzinę rozpoczęcia i godzinę zakończenia egzaminu.

Czas trwania
egzaminu
180 minut

Liczba
punktów do
uzyskania
....

Pamiętaj, że podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego jesteś oceniany przez zespół egzaminatorów, którzy obserwują wykonywane przez Ciebie czynności i nie będą udzielać Ci żadnych wskazówek. Interweniują tylko w przypadku naruszenia przez Ciebie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i mogą w takim przypadku przerwać egzamin.

Powodzenia!

IV. 5. Wzór dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe

Nr 173



RZECZPOSPOLITA POLSKA

DYPLOM

POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

.....
imię (imiona) i nazwisko

.....
(data urodzenia)

.....
(miejsce urodzenia)

.....
(numer PESEL)

zdał.... egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie

.....
i otrzymał.....:

w etapie pisemnym egzaminu

z części pierwszej% punktów możliwych do uzyskania

z części drugiej.....% punktów możliwych do uzyskania

w etapie praktycznym egzaminu

.....% punktów możliwych do uzyskania

.....
(miejsce, data)

m.p.

DYREKTOR
OKRĘGOWEJ KOMISJI EGZAMINACYJNEJ

Nr

.....
(pieczęć i podpis)

Podstawą zdania egzaminu jest uzyskanie:

- 1) z etapu pisemnego - co najmniej po 50% punktów możliwych do uzyskania z każdej części,
- 2) z etapu praktycznego - co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

OKE-II/408/2