

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.04**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.04-01-23.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 2 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj 4 porcje farszu na pieczeń wiejską z łopatki wieprzowej w opakowaniach jednostkowych zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania. Na stanowisku pracy są przygotowane/odważone surowce i przyprawy. Jaja są zdezynfekowane.

Arkusz egzaminacyjny oraz sporządzone porcje farszu na pieczeń wiejską pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Sposób wykonania

1. Dokonaj wykrawania łopatki wieprzowej:
 - dokładnie oddziel od łopatki tłuszcz zewnętrzny,
 - wykrój kości łopatki, kość ramienną i kość podramienną,
 - oczyść kości z mięsa,
 - usuń z zespołu mięśni ewentualne ścięgna i przekrwienia,
 - ścięgna, kości, części krwiste, tłuszcz umieść w oddzielnym pojemniku.
2. Otrzymane mięso rozdrobnij wstępnie przy użyciu noża.
3. Rozdrobnij mięso w wilku/maszynce do mielenia mięsa stosując siatkę o średnicy oczek $6 \div 8$ mm.
4. Odważ około 1,6 kg mięsa mielonego z łopatki.
5. Namocz bułkę w zimnej wodzie.
6. Cebulę pokrój w drobną kostkę.
7. Do zmielonej masy mięsnej dodaj rozmacone jajo (sprawdź jego świeżość), bułkę pszenną, cebulę i przyprawy.
8. Składniki farszu dokładnie wymieszaj do uzyskania jednorodnej konsystencji.
9. Odważ 4 porcje farszu po $500 \text{ g} \pm 20 \text{ g}$ i umieść w opakowaniach jednostkowych.
10. Powierzchnię farszu wyrównaj.
11. Niewykorzystany farsz zabezpiecz w chłodziarce.
12. Uporządkuj stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- farsz na pieczeń wiejską z łopatki wieprzowej
- oraz
- przebieg wykrawania łopatki i wykonania farszu na pieczeń wiejską.