

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Symbol 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.04-01-24.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 3 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

Wykonaj 4 zwoje kielbasek mazurskich parzonych z 5 kg farszu po 6 sztuk w każdym zwoju, na podstawie receptury na 50 kg farszu i sposobu wykonania. Każda kielbaska powinna mieć długość 12÷14 cm.

Na stanowisku egzaminacyjnym są odważone/odmierzone surowce mięsne, przyprawy i osłonki. Samodzielnie odważ podgardle wieprzowe bez skóry solone i odmierz wodę.

Przed przystąpieniem do odważania/odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Arkusz egzaminacyjny oraz sporządzone kielbaski mazurskie pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 50 kg farszu kielbasek mazurskich		
Surowce/przyprawy/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Wieprzowina kl. II peklowana - łopatka wieprzowa bez kości i bez skóry	kg	25,0
Wołowina kl. II lub I peklowana - antrykot wołowy bez kości	kg	12,5
Podgardle wieprzowe bez skóry solone	kg	12,5
Sól warzona	kg	0,10
Gałka muszkatołowa	kg	0,02
Pieprz czarny mielony	kg	0,05
Czosnek granulowany	kg	0,03
Woda zimna do wołowiny	l	8,50

Sposób wykonania

1. Obliczyć zapotrzebowanie na surowce do produkcji 5 kg farszu na kielbaski mazurskie.
2. Odważyć podgardle wieprzowe bez skóry solone i odmierzyć zimną wodę zgodnie z wykonanymi obliczeniami. Gotowość do odważania/odmierzania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
3. Mięso rozdrobnić w wilku, używając odpowiednich siatek:
 - wieprzowina klasy II i podgardle wieprzowe bez skóry solone - siatka 3 mm,
 - wołowina klasy II lub I - siatka 3 mm (zmielona dwukrotnie).
4. Wołowinę wymieszać z odmierzoną zimną wodą, dodać sól i przyprawy. Mieszać do wchłonięcia wody przez mięso.
5. Przygotowaną wołowinę połączyć z wieprzowiną i podgardlem, wymieszać za pomocą mieszarki lub ręcznie. Gęstość masy mięsnej regulować dodatkiem zimnej wody.
6. Przygotować nadziewarkę i napęlić osłonki dość ściśle farszem.
7. Z otrzymanej ilości farszu uformować kielbaski o długości 12÷14 cm, zakręcając jelito tak, aby uzyskać 6 sztuk w zwoju. Końce jelit związać sznurkiem masarskim.
8. Uformowane kielbaski parzyć przez 20÷25 minut w wodzie o temperaturze 75÷80 °C (kontrolować temperaturę termometrem).

9. Gotowe kielbaski wyjąć na tacę i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
10. Niewykorzystane surowce zabezpieczyć w chłodziarce.
11. Uporządkować stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- kielbaski mazurskie parzone,
- oraz
przebieg przygotowania farszu na kielbaski mazurskie parzone i sporządzania kielbasek mazurskich parzonych.

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Zapotrzebowanie na surowce do produkcji 5 kg farszu na kielbaski mazurskie		
Surowce/przyprawy/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Wieprzowina kl. II peklowana - łopatka wieprzowa bez kości i bez skóry	kg	
Wołowina kl. II lub I peklowana - antrykot wołowy bez kości	kg	
Podgardle wieprzowe bez skóry solone	kg	
Sól warzona	kg	
Gałka muszkatołowa	kg	
Pieprz czarny mielony	kg	
Czosnek granulowany	kg	
Woda zimna do wołowiny	l	