

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.04-01-25.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 przełącz 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 5 porcji burgerów drobiowych po 2 sztuki w każdym opakowaniu jednostkowym zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważone/przygotowane surowce mięsne, przyprawy i materiały pomocnicze, z wyjątkiem fileta z kurczaka, który musisz odważyć samodzielnie. Jaja są zdezynfekowane.

Gotowość do odważania fileta zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Arkusz egzaminacyjny i sporządzone burgery drobiowe pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

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

Sposób wykonania

1. Odważyć 0,5 kilograma fileta drobiowego – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
2. Pokroić filet drobiowy w kostkę o wymiarach około 1x1x1 cm i umieścić w lodówce
3. Rozdrobnić wstępnie udziec drobiowy, następnie zmielić w wilku/maszynie do mielenia mięsa na siatce o oczkach 3 mm.
4. Do rozdrobnionego fileta i udźca dodać przyprawy, wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Uformować z masy mięsnej 10 kulistych, lekko spłaszczonych burgerów porównywalnej wielkości.
6. Ułożyć burgery na tacy wyłożonej pergaminem i umieścić w lodówce na 10 minut.
7. Wybić jaja, sprawdzając ich świeżość.
8. Roztrzepać jaja, dodać musztardę, wymieszać.
9. Schłodzone burgery obtoczyć w masie jajowo-musztardowej, a następnie w panierce panko.
10. Opanierowane burgery ułożyć po 2 sztuki na tackach obok siebie, tak aby nie leżały jeden na drugim.
11. Owinąć tacki szczelnie folią spożywczą opakowaniową.
12. Zabezpieczyć w chłodziarce niewykorzystane surowce.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- burgery drobiowe

oraz

przebieg przygotowania masy mięsnej i wykonania burgerów drobiowych.