

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

Symbol kwalifikacji: **SPC.04**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut

SPC.04-01-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Sporządź pasztetową zgodnie z zamieszczoną recepturą i sposobem wykonania.

Dokonaj oceny organoleptycznej sporządzonego farszu, wyniki oceny zapisz w tabeli 1.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz przygotowane/odważone surowce mięsne i tłuszczowe z wyjątkiem słoniny, odważone przyprawy oraz odmierzone osłonki.

Gotowość do odważania słoniny, zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki.

Arkusz egzaminacyjny i sporządzoną pasztetową 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.

Receptura na 3 kg pasztetowej		
Surowce, przyprawy i materiały pomocnicze	Jednostka miary	Ilość
Mięso wieprzowe kl. I niepeklowane	kg	0,45
Mięso wieprzowe kl. II niepeklowane	kg	0,45
Tłuszcz drobny niesolony (dopuszczalna otoka, pachwina lub podgardle)	kg	1,20
Wątroba wieprzowa	kg	0,75
Słonina niesolona	kg	0,15
Sól jodowana	kg	0,06
Pieprz czarny mielony	kg	0,003
Majeranek	kg	0,001
Cebula świeża	kg	0,075
Krzyżówki wieprzowe/jelita grube wieprzowe (odcinki proste) kalibrowane $\varnothing$ 50 mm	m	3,5

Wymagania jakościowe dla farszu	
Cechy farszu	Charakterystyka
Barwa	charakterystyczna dla mięsa mielonego wieprzowego parzonego z dodatkiem wątroby i tłuszczu (kremowo-szara; zauważalne drobinki zmielonych przypraw) z przyprawami, równomierna, niedopuszczalna barwa nietypowa
Zapach	charakterystyczny dla mięsa wieprzowego parzonego z dodatkiem wątroby i tłuszczu, wyczuwalny zapach przypraw, aromatyczny, niedopuszczalny zapach i aromat świadczący o nieświeżości lub obcy
Smak	charakterystyczny dla mięsa wieprzowego parzonego z dodatkiem wątroby i tłuszczu z przyprawami, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub obcy
Konsystencja	jednorodna, smarowna

Sposób wykonania

1. Namoczoną wątrobę oczyścić z błon, usunąć żyły, pociąć na paski o szerokości około 5 cm i zalać wodą o temperaturze z zakresu 80÷85 °C, parzenie przeprowadzić przy stałym mieszaniu przez ok. 8÷10 minut.
2. Odważyć słoninę zgodnie z recepturą. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki. Odważanie należy wykonać po uzyskaniu zgody Przewodniczącego ZN.
3. Słoninę pokroić w kostkę o krawędzi ok. 5÷6 mm, parzyć w wodzie w zakresie temperatur 80÷85 °C przez około 5 minut, stale mieszając.
4. Sparzoną wątrobę studzić w zimnej wodzie ok. 5 minut, pod bieżącą wodą lub w misce z zimną wodą. Słoninę rozłożyć do ostudzenia na tacy.
5. Wątrobę sparzoną, wieprzowinę i tłuszcz drobny surowy rozdrobnić w wilku na siatce o średnicy oczek 3 mm, co najmniej 2 razy. Każdy z rozdrabnianych surowców umieścić w oddzielnych pojemnikach.
6. W czasie kutrowania wątroby dodać sól i przyprawy oraz pozostałe składniki (na końcu tłuszcz drobny niesolony) do równomiernego ich rozmieszczenia.
7. Do przygotowanej masy dodać pokrojoną w kostkę słoninę i wymieszać ręcznie lub za pomocą mieszarki do równomiernego rozmieszczenia kostek słoniny.
8. Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli *Wymagania jakościowe dla farszu* dokonać oceny organoleptycznej farszu, wyniki oceny zapisać w tabeli 1. *Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu.*
9. Przygotować nadziewarkę i napełnić osłonki dość luźno (właściwie dla półproduktu poddanemu parzeniu), formując batony w osłonkach naturalnych o długości około 35 cm, końce zawiązać przędzą.
10. Pasztetową pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
11. Zabezpieczyć niewykorzystane surowce.
12. Uporządkować stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:

- batony pasztetowej,
 - ocena organoleptyczna sporządzonego farszu – tabela 1
- oraz
- przebieg przygotowania farszu i sporządzania pasztetowej.

Tabela 1. Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu

Cechy farszu	Wyniki oceny organoleptycznej	
Barwa		
Zapach		
Smak		
Konsystencja		
Wniosek końcowy	W wybranym polu wpisać X	
Otrzymany farsz spełnia wymagania		
Otrzymany farsz nie spełnia wymagań		

