

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
Symbol kwalifikacji: **TG.05**  
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.

TG.05-01-24.06-SG

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2024**

**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### **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 4 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 zapisz 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 dwie porcje boczku rolowanego do pieczenia z przyprawami korzystając z receptury i sposobu wykonania.

Wypełnij Tabelę 1. *Wskaźnik uzysku boczku* oraz Tabelę 2. *Zapotrzebowanie na przyprawy i sól do przygotowania 5 kg boczku rolowanego do pieczenia.*

Boczek z żeberkami, przyprawy i materiały pomocnicze są odważone/odmierzone zgodnie z recepturą.

Do wykonania zadania wykorzystaj sprzęt i urządzenia dostępne na stanowisku egzaminacyjnym.

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do odważania obrobionego boczku.**

Arkusz egzaminacyjny oraz sporządzony boczek rolowany 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 boczek rolowany	
Surowiec, przyprawy i dodatki	Ilość [kg]
Boczek obrobiony	100
Sól	1,00
Pieprz czarny mielony	0,04
Majeranek	0,14

Przędza/szpagat – 100 m.

### Sposób wykonania

1. Zważyc boczek z żeberkami, a wynik ważenia M zapisać w Tabeli 1. Wskaźnik uzysku boczku.
2. Umyć, osuszyć ręcznikiem, a następnie dokonać rozbioru uzupełniającego boczku z żeberkami. W tym celu od boczku oddzielić żeberka, części chrzęstne, usunąć ewentualne resztki skóry, gruczoły mleczne i pozostałości pachwiny oraz części krwawe.
3. Otrzymany boczek uformować do kształtu prostokąta.
4. Zważyc otrzymany boczek, wynik ważenia M1 zapisać w Tabeli 1. Wskaźnik uzysku boczku.
5. Obliczyć uzysk teoretyczny boczku obrobionego i podkreślić odpowiedni wniosek w Tabeli 1. Wskaźnik uzysku boczku.
6. Dokładnie wymieszać przygotowane przyprawy i sól.
7. Odważyć 3 kg boczku. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
8. Podzielić boczek na dwa równe kawałki o kształcie prostokąta, a następnie natrzeć równomiernie ze wszystkich stron przygotowanymi przyprawami z solą.
9. Natarte przyprawami boczki zrolować częścią wewnętrzną do środka zaczynając od strony grubszej, zasznurować ściśle szpagatem/nicią do mięsa wzdłuż i w poprzek co 2-3 cm.
10. Zrolowane porcje boczku zapakować szczelnie do przygotowanej torebki lub rękawa do pieczenia i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym.
11. Sporządzić zapotrzebowanie na przyprawy i sól do produkcji 5 kg boczku rolowanego do pieczenia wypełniając Tabelę 2.
12. Przygotowany boczek oraz wypełnione tabele w arkuszu egzaminacyjnym pozostawić na stanowisku pracy.

13. Niewykorzystane surowce zabezpieczyć w chłodziarce.
14. Po zakończeniu prac uporządkować stanowisko pracy.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:**

- boczek rolowany do pieczenia z przyprawami,
  - wskaźnik uzysku boczku - Tabela 1.,
  - zapotrzebowanie na przyprawy i sól do przygotowania 5 kg boczku rolowanego do pieczenia – Tabela 2.
- oraz  
przebieg wykonania boczku rolowanego z przyprawami.

**Tabela 1. Wskaźnik uzysku boczku**

Masa boczku z żeberkami [kg]	$M^* = \dots\dots\dots$
Uzysk teoretyczny boczku obrobionego [kg]	$U_t^* = 0,854 \times M = \dots\dots\dots$
Uzysk rzeczywisty boczku obrobionego: (M1- masa zważonego boczku) [kg]	$U_{rz}^* = \dots\dots\dots$
<b>Wniosek</b> (przekreślić niewłaściwe sformułowania)	Otrzymany uzysk rzeczywisty $U_{rz}$ jest <b>mniejszy / większy / równy</b> uzyskowi teoretycznemu $U_t$

\*Wyniki zapisać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

**Tabela 2. Zapotrzebowanie na przyprawy i sól do przygotowania 5 kg boczku rolowanego do pieczenia**

Przyprawy i dodatki	Ilość [g]*
Sól	
Pieprz czarny mielony	
Majeranek	

\*Wyniki obliczeń zapisać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

**Miejsce na obliczenia** (nie podlega ocenie)