

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja i dystrybucja wyrobów spożywczych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.XX**  
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.XX-01-20.06-SG

# EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

## Rok 2020

### 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. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 7 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz **KARTĘ OCENY** 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

## Zadanie egzaminacyjne

Opracuj dokumentację związaną z produkcją 1 200 kg baleronu wędzonego metodą tradycyjno-ekologiczną i kontrolą jego jakości. Wyprodukowany w dniu 1 czerwca 2020 r. baleron w ilości 40% ma być zapakowany w woreczki polietylenowe o masie 3 kg, a pozostała ilość w woreczki po 6 kg.

Korzystając z *Opisu technologicznego produkcji baleronu wędzonego* oraz *Receptury do przygotowania 100 kg solanki*, sporządź następujące dokumenty:

- wykaz ilościowy składników solanki peklującej i materiałów pomocniczych do produkcji 1200 kg baleronu wędzonego z karkówki w siatkach kurczliwych metodą tradycyjno-ekologiczną – wypełnij Tabelę 1.,
- schemat technologiczny produkcji baleronu wędzonego uwzględniający surowce, czynności i parametry technologiczne oraz krytyczne punkty kontrolne CCP,
- wykaz maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji baleronu wędzonego – wypełnij Tabelę 2.,
- wykaz możliwych zagrożeń występujących w procesie produkcji baleronu wędzonego oraz działań zapobiegawczych/kontrolnych – wypełnij Tabelę 3.,
- analizę stanu magazynowego dodatków do produkcji wędzonek – wypełnij Tabelę 4.,
- propozycję etykiety do zamocowania na woreczkach polietylenowych z baleronom o masie 3 kg – wypełnij Tabelę 5.

Wszystkie niezbędne informacje oraz tabele do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

### **Opis technologiczny produkcji baleronu wędzonego**

Surowcem do produkcji baleronu wędzonego jest karkówka wieprzowa bez kości otrzymana z rozbioru i wykrawania półtuszy wieprzowych z hodowli ekologicznej. Aby wyprodukować 1 200 kg baleronu, należy pobrać z magazynu 1 400 kg karkówki. Do pobranej ilości karkówki należy sporządzić 630 kg solanki.

Wykrojoną i obrobioną karkówkę poddaje się peklowaniu zalewowemu w basenach, stosując solankę sporządzoną według receptury dla określonej metody peklowania. Czas peklowania wynosi 8 dni w temperaturze  $4\div 6^{\circ}\text{C}$  i wilgotności względnej powietrza  $90\div 95\%$ . Zapeklowane karczki układa się na kratkach ze stali nierdzewnej w celu ocieknięcia solanki, a następnie formuje nadając regularny kształt. Po uformowaniu karczków naciąga się na nie siatki kurczliwe, wykorzystując w tym celu nadziewarki ręczne do wędzonek, a końce siatek zawiązuje klipsownicą. Batony zawieszają się na wózku wędzarniczym i wprowadza do pomieszczenia, gdzie następuje proces osadzania trwający 2 godziny w temperaturze nie wyższej niż  $30^{\circ}\text{C}$ . Po upływie tego czasu wózki wprowadza się do komory parzelniczo-wędzarniczej i wędzi dymem ciepłym o temperaturze  $25\div 40^{\circ}\text{C}$  przez 2 do 24 godzin. Po uzyskaniu przez batony barwy ciemnowisniowej poddaje się je obróbce cieplnej. Do komory wprowadzana jest para grzejna o temperaturze  $80\div 82^{\circ}\text{C}$  i następuje proces parzenia przez  $1,5\div 2,5$  godziny. Po osiągnięciu wewnątrz baleronu temperatury  $68\div 72^{\circ}\text{C}$  następuje wstępne studzenie powietrzem, aż do odparowania powierzchni wędzonek. Następnie balerony chłodzi się do temperatury  $10^{\circ}\text{C}$  wewnątrz batonu. Gotowe wędzonki kieruje się do pomieszczenia chłodniczego, które jest wyposażone w urządzenia chłodnicze. Odważone na wagach automatycznych balerony pakuje się w woreczki polietylenowe i zamyka za pomocą zgrzewarek. Woreczki z baleronami umieszcza się w pojemnikach plastikowych po 12 kg. Gotowy wyrób przechowuje się w magazynie w temperaturze  $4\div 6^{\circ}\text{C}$  i wilgotności  $85\%$ . Wyprodukowany baleron powinien być spożyty przed upływem 21 dni od daty produkcji.

### Receptura do przygotowania 100 kg solanki

Składniki solanki do peklowania mięsa [kg]	Metody peklowania		
	Kombinowana	Tradycyjna-przyspieszona	Tradycyjna-ekologiczna
Woda	83,75	83,00	82,85
Sól kuchenna	15,00	16,00	16,00
Saletra sodowa	0,15	0,10	0,15
Nitryt	-	0,15	-
Cukier	0,25	0,28	0,30
Fosforany	0,20	0,25	-
Izolaty białkowe	0,15	0,22	-
Przyprawy naturalne	0,50	-	0,70

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

**Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:**

- wykaz ilościowy składników solanki peklującej i materiałów pomocniczych do produkcji 1200 kg baleronu wędzonego z karkówki w siatkach kurczliwych metodą tradycyjno-ekologiczną – Tabela 1.,
- schemat technologiczny produkcji baleronu wędzonego uwzględniający surowce, czynności i parametry technologiczne oraz krytyczne punkty kontrolne CCP,
- wykaz maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji baleronu wędzonego – Tabela 2.,
- wykaz możliwych zagrożeń występujących w procesie produkcji baleronu wędzonego oraz działań zapobiegawczych/kontrolnych – Tabela 3.,
- analiza stanu magazynowego dodatków do produkcji wędzonek – Tabela 4,
- propozycja etykiety do zamocowania na woreczkach polietylenowych z baleronom o masie 3 kg – Tabela 5.

**Tabela 1. Wykaz ilościowy składników solanki peklującej i materiałów pomocniczych do produkcji 1200 kg baleronu wędzonego z karkówki w siatkach kurczliwych metodą tradycyjno-ekologiczną**

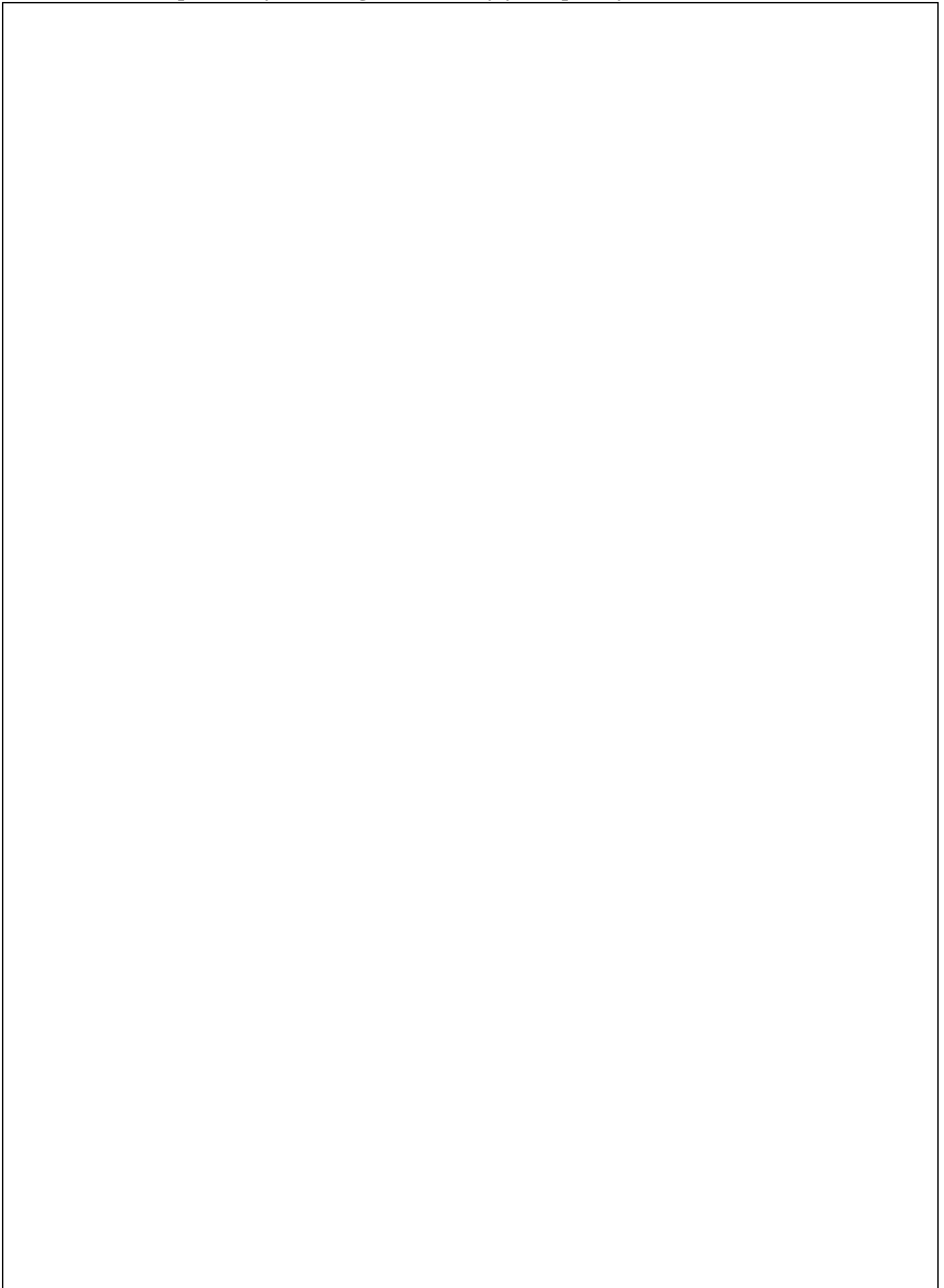
*Uwaga! Wyniki obliczeń zapisać z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku*

<b>Dodatki/materiały pomocnicze</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość</b>
Solanka	kg	
Woda	kg	
Sól kuchenna	kg	
Saletra sodowa	kg	
Nitryt	kg	
Cukier	kg	
Fosforany	kg	
Izolaty białkowe	kg	
Przyprawy naturalne	kg	
Siatka kurczliwa*	metry	
Woreczki polietylenowe - 3 kg	sztuki	
Woreczki polietylenowe - 6 kg	sztuki	
Pojemniki plastikowe	sztuki	

\*10 metrów siatki kurczliwej wystarcza na 35 kg karkówki.

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

**Schemat technologiczny produkcji baleronu wędzonego uwzględniający surowce, czynności i parametry technologiczne oraz krytyczne punkty kontrolne CCP**



**Tabela 2. Wykaz maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji baleronu wędzonego**

--

**Tabela 3. Wykaz możliwych zagrożeń występujących w procesie produkcji baleronu wędzonego oraz działań zapobiegawczych/kontrolnych**

*Uzupełnij tabelę wpisując odpowiedni do opisu zagrożenia - rodzaj zagrożenia i działania zapobiegawcze/kontrolne - z propozycji wymienionych pod tabelą.*

<b>Opis zagrożenia</b>	<b>Rodzaj zagrożenia</b>	<b>Działania zapobiegawcze/kontrolne</b>
Zbyt duża zawartość saletry sodowej w solance		
Użycie do produkcji wody zakażonej pałeczką okrężnicy		
Obecność fragmentów kości w mięśni karkówki		
Obecność odchodów gryzoni w magazynie		

**Zagrożenia:** fizyczne / chemiczne / mikrobiologiczne / biologiczne.

**Działania zapobiegawcze/kontrolne:** deratyzacja / kontrola stężenia składników podczas przygotowania solanki / kontrola jakości przyjmowanej karkówki / systematyczne badanie wody.

**Tabela 4. Analiza stanu magazynowego dodatków do produkcji wędzonek**

*Uwaga! Wyniki obliczeń zapisać z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku*

<b>Nazwa dodatku</b>	<b>Przyjęto – ilość [kg]</b>	<b>Wydano – ilość [kg]</b>	<b>Pozostało- ilość [kg]</b>
Sól kuchenna	1 522,00		
Saletra sodowa	50,00		
Nitryt	25,00		
Cukier	220,00		
Fosforany	16,00		
Izolaty białkowe	32,00		
Przyprawy naturalne	148,00		

**Tabela 5. Propozycja etykiety do zamocowania na woreczkach polietylenowych z baleronom o masie 3 kg**

<b>Wymagania</b>	<b>Informacje na etykiecie</b>
Nazwa produktu	
Masa netto produktu w kg	
Skład surowcowy	
Termin przydatności do spożycia (należy podać dzień, miesiąc i rok)	Najlepiej spożyć przed: .....
Inne informacje o produkcie: – pochodzenie surowca – zawartość nitrytu – zawartość fosforanów	
Warunki przechowywania	