



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Arkusz zawiera informacje
prawnie chronione do momentu
rozpoczęcia egzaminu

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

Symbol kwalifikacji: **SPC.04**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.04-02-25.01-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 dwie porcje rolady z boczku faszerowanego mięsem na podstawie sposobu wykonania.

Na stanowisku egzaminacyjnym jest przygotowany boczek z żeberkami oraz odważone/odmierzone przyprawy i materiały pomocnicze. Mięso z łopatki odważ samodzielnie.

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

Arkusz egzaminacyjny oraz sporządzone rolady z boczku faszerowanego mięsem 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.

Sposób wykonania

1. Dokonać rozbioru uzupełniającego boczku z żeberkami. W tym celu od boczku oddzielić żeberka, usunąć skórę, strzępki mięsa oraz ewentualne pozostałości pachwiny i gruczołów mlecznych.
2. Otrzymany boczek uformować do kształtu prostokąta, podzielić na 2 równe części.
3. Natrzeć równomiernie obie strony boczku solą, następnie umieścić je w chłodziarce.
4. Pokroić wstępnie łopatkę na mniejsze kawałki.
5. Zmilić łopatkę na wilku/maszynce do mielenia mięsa na siatce o oczkach 5 mm, odważyć 0,5 kg mięsa. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
6. Do zmielonej łopatki dodać przyprawy (sól, pieprz, majeranek i czosnek), dokładnie wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.
7. Przygotowany farsz rozsmarować równomiernie na wewnętrznych powierzchniach boczku zostawiając około 2 cm wolnej powierzchni boczku po dłuższym boku.
8. Boczek zrolować częścią wewnętrzną do środka i zasnurować szpagatem/przędzą do mięsa.
9. Zewnętrzne powierzchnie rolad posypać równomiernie mieszanką przypraw do mięsa wieprzowego.
10. Zapakować rolady w torebki do pieczenia mięsa.
11. Niewykorzystane surowce zabezpieczyć w chłodziarce.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– dwie porcje rolady z boczku faszerowanego mięsem

oraz

przebieg przygotowania farszu mięsnego i wykonania rolady z boczku faszerowanego mięsem.