

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

Oznaczenie 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.04-02-23.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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 co najmniej 4 porcje ślimaków kielbasy grillowej w opakowaniach jednostkowych zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz przygotowane/odważone surowce mięsne, przyprawy i dodatki.

Arkusz egzaminacyjny oraz przygotowane co najmniej 4 porcje ślimaków kielbasy grillowej w opakowaniach jednostkowych pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska.

Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Sposób wykonania

1. Mięso rozdrobnij wstępnie za pomocą noża, a następnie w wilku/maszynce do mielenia mięsa, używając odpowiednich siatek:
 - mięso wieprzowe kl. 1 średnica oczek 20 mm,
 - mięso wieprzowe kl. 2 średnica oczek 10 mm,
 - mięso wołowe kl. 2 średnica oczek 3 mm.
2. Do rozdrobnionych surowców mięsnych dodaj przygotowane przyprawy. Całość dokładnie wymieszaj za pomocą mieszarki lub ręcznie, jeżeli masa będzie zbyt sucha wyreguluj ją dodatkiem wody, aby uzyskać kleistą konsystencję farszu.
3. Przygotuj nadziewarkę i napełnij osłonki ściśle farszem.
4. Uformuj co najmniej 4 batony kielbasy o długości 50 cm każdy. Każdy baton powinien być zakończony tak, aby farsz nie wydostawał się z osłonki.
5. Każdy baton kielbasy zwiń w kształt ślimaka zgodnie z rys. 1.



rys. 1. Uformowany baton kielbasy

6. Każdy ślimak przekłuj patyczkami do szaszłyków i umieść pojedynczo na tackach.
7. Każdą porcję kielbasy zapakuj szczelnie owijając folią.
8. Pozostałe batony i niewykorzystany farsz włóż do chłodziarki.
9. Uporządkuj stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 1 rezultat:

- kielbasa grillowa w opakowaniach jednostkowych oraz
- przebieg rozdrabniania surowców mięsnych na farsz i wykonania kielbasy grillowej.