

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.04-02-25.06-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 5 stron 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

Sporządź 3 kg kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania. Sporządź zapotrzebowanie na surowce mięsne peklowane i wodę do produkcji 3 kg kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej, wypełniając tabelę 1.

Dokonaj oceny organoleptycznej sporządzonego farszu, wyniki oceny zapisz w tabeli 2.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz przygotowane i odważone surowce z wyjątkiem mięsa wieprzowego kl. 1 i wody oraz odważone/odmierzone przyprawy i ostonki.

Gotowość do odważania mięsa wieprzowego kl. 1 zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Gotowość do zmierzenia temperatury przygotowanego farszu zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Arkusz egzaminacyjny oraz sporządzoną kielbasę myśliwską 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 100 kg kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej		
Surowce, przyprawy i materiały pomocnicze	Jednostka miary	Ilość
Mięso wieprzowe kl. 1 peklowane	kg	20,00
Mięso wieprzowe kl. 2 peklowane	kg	20,00
Mięso wołowe kl. 1 peklowane	kg	50,00
Mięso wołowe kl. 2 peklowane	kg	10,00
Woda wodociągowa	l	5,00
Pieprz czarny mielony	kg	0,15
Czosnek	kg	0,10
Jałowiec	kg	0,30
Jelita (kielbaśnice) Ø 32 mm	m	233

Wymagania jakościowe dla farszu	
Cechy farszu	Charakterystyka
Barwa	charakterystyczna dla mięsa mielonego wieprzowo-wołowego (bładoróżowa do ciemnoczerwonej) z przyprawami, równomierna, niedopuszczalna barwa nietypowa, szarozielona oraz plamy na powierzchni
Zapach	charakterystyczny dla mięsa mielonego wieprzowo-wołowego z przyprawami, aromatyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub obcy
Smak	charakterystyczny dla mięsa wieprzowo-wołowego z przyprawami, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub obcy
Konsystencja	jednorodna, kleista
Temperatura farszu	≤ 15 °C

Sposób wykonania

1. Obliczyć zapotrzebowanie na surowce mięsne i wodę do produkcji 3 kg farszu na kielbasę myśliwską suchą średnio rozdrobnioną. Wyniki obliczeń zapisać w tabeli 1. Zapotrzebowanie na surowce mięsne peklowane.
2. Odważyć mięso wieprzowe kl. 1 zgodnie z obliczeniami zapisanymi w tabeli 1. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
3. Odmierzyć wodę wodociągową zgodnie z obliczeniami zapisanymi w tabeli 1.
4. Odważone mięso wieprzowe kl. 1 i 2 rozdrobnić wstępnie za pomocą noża, a następnie w wilku, stosując siatki o średnicach oczek: 20 mm dla klasy 1 i 10 mm dla klasy 2.
5. Mięso wołowe kl. 2 skutrować z dodatkiem wody i przypraw.
6. Wszystkie surowce wymieszać ręcznie lub za pomocą mieszarki.
7. Zmierzyć temperaturę otrzymanego farszu, wynik pomiaru zapisać w tabeli 2. Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu. Gotowość do zmierzenia temperatury zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
8. Korzystając z tabeli Wymagania jakościowe dla farszu, dokonać oceny organoleptycznej wyprodukowanego farszu, wyniki oceny zapisać w tabeli 2. Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu.
9. Przygotować nadziewarkę i napęlić osłonki ściśle farszem. Batony o długości 18÷20 cm odkręcić i pozostawić w zwojach. Końce zawiązać przędzą.
10. Niewykorzystane surowce zabezpieczyć w chłodziarce.
11. Uporządkować stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- batony kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej w postaci zwojów,
- ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - tabela 2

oraz

przebieg sporządzania farszu i kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej.

Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce mięsne i wodę do produkcji 3 kg kiełbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej

Surowce mięsne	Jednostka miary	Ilość
Mięso wieprzowe kl. 1 peklowane	kg	
Mięso wieprzowe kl. 2 peklowane	kg	
Mięso wołowe kl. 1 peklowane	kg	
Mięso wołowe kl. 2 peklowane	kg	
Woda wodociągowa	l	

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Tabela 2. Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu

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