

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie 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.05-01-20.06-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. **KARTĘ OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 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 białą kielbasę w sześciu słoikach.

Do wykonania zadania wykorzystaj składniki, sprzęt i urządzenia dostępne na stanowisku pracy. Wołowina, boczek, przyprawy, sól oraz woda i żelatyna są już przygotowane, odważone/odmierzone.

Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zadanie wykonaj zgodnie z zachowaniem zasad GHP/GMP

Receptura na białą kielbasę w słoikach

Składniki	Ilość
karczek	2 kg
wołowina chuda	0,5 kg
boczek surowy	0,5 kg
sól kuchenna	20 g
majeranek	2 g
pieprz mielony	4 g
czosnek	6 ząbków
zimna woda	około 750 ml
żelatyna	10 g

Sposób przygotowania:

- Wykonaj wykrawanie karkówki, dokonaj obróbki mięśni – usuń tkankę łączną i tłuszczową. Sklasyfikuj otrzymane elementy z wykrawania i ułóż oddzielnie w pojemnikach: karczek obrobiony, mięso drobne: kl.II, kl.III, kl.IV, tłuszcz drobny oraz kości.
- Z mięsa otrzymanego z rozbioru karkówki odważ 2,0 kg.
- Odważone mięso wieprzowe oraz przygotowaną wołowinę i boczek pokrój na kawałki.
- Mięso z karczku rozdrobnij w wilku stosując siatki o oczkach 8 mm, a wołowinę i boczek stosując siatki o oczkach 4 mm.
- Zważ (razem) otrzymane mięso mielone z karczku, wołowiny i boczku, wynik ważenia – M zapisz w Dokumentacji produkcji – Tabeli wydajności farszu.
- Posiekaj nożem czosnek. Wymieszaj rozdrobnione mięso i boczek z około 500 ml wody ręcznie lub za pomocą mieszarki. Pod koniec mieszania (po około 8 minutach) dodaj posiekany czosnek, sól, majeranek, pieprz i żelatynę rozpuszczoną w wodzie, jeśli farsz jest za gęsty dodaj wody. Całkowity czas mieszania do nabrania kleistości około 10 minut. Otrzymany farsz powinien być jednorodny, dobrze wymieszany.
- Zważ otrzymany farsz, wynik ważenia – M₁ zapisz w Dokumentacji produkcji. – Tabeli wydajności farszu.
- Oblicz wydajność – W otrzymanego farszu.
- Sporządzonym farszem napełnij przygotowane słoiki do ok. 4/5 ich wysokości, tak aby w środku nie było wolnych przestrzeni. Wyrównaj powierzchnię farszu i zakręć słoiki.
- Zabezpiecz niewykorzystany farsz oraz surowce mięsne.
- Przygotowaną białą kielbasę w sześciu słoikach oraz uzupełnioną dokumentację produkcji pozostaw na stanowisku pracy.

Dokumentacja produkcji

Tabela wydajności farszu

Masa mięsa mielonego	[kg]	*M =
Masa farszu	[kg]	*M ₁ =
**Wydajność farszu $W = \frac{M_1 \times 100\%}{M} =$		
W =		
Wniosek: Wydajność farszu jest mniejsza większa równa niż 100% (<i>podkreśl właściwe</i>)		

*Wynik ważenia podaj z dokładnością do jednego miejsca po przecinku

**Wynik obliczenia podaj z dokładnością do jednego miejsca po przecinku

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będą 2 rezultaty:

- biała kiełbasa w słoikach,
- dokumentacja produkcji

oraz

przebieg wykrawania karkówki i przygotowania farszu na białą kiełbasę.