

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.05-01-20.01-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 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 zgodnie z podaną recepturą i sposobem wykonania 4 kilogramy farszu do produkcji kabanosów oraz dokonaj jego oceny jakościowej. Wypełnij *Dokumentację produkcyjną* korzystając z *Zużycia składników na 100 kg farszu do produkcji kabanosów* oraz *Wymagań jakościowych dla farszu*.

Na stanowisku pracy przygotowane są już odważone przyprawy, dodatki i odmierzona woda.

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

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz sporządzony farsz w pojemniku pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Zużycie składników na 100 kg farszu do produkcji kabanosów

Surowiec mięsny niepeklowany		Ilość
1.	Mięso wieprzowe kl. I	60,00 kg
2.	Mięso wieprzowe kl. IIB	<u>35,00 kg</u>
	Razem:	95,00 kg
Przyprawy i dodatki		
3.	Sól warzona	2,40 kg
4.	Saletra	0,10 kg
5.	Czosnek	0,05 kg
6.	Kminek	0,05 kg
7.	Gałka muszkatołowa	0,02 kg
8.	Woda	<u>2,38 kg/litra</u>
	Razem:	5,00 kg
Material pomocniczy		
9.	Jelita baranie średnie	Ø 45 mm

Wymagania jakościowe dla farszu

Farsz	Cechy pożądane
Barwa	charakterystyczna dla mięsa mielonego wieprzowego (bladoróżowa do ciemnoczerwonej) z przyprawami, równomierna, niedopuszczalna barwa nietypowa, szarozielona oraz plamy na powierzchni.
Zapach, aromat	charakterystyczny dla mięsa mielonego wieprzowego z przyprawami, aromatyczny, niedopuszczalny zapach i aromat świadczący o nieświeżości lub obcy.
Smak	przyjemny, charakterystyczny dla farszu wieprzowego z przyprawami, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub obcy.
Konsystencja	jednorodna, kleista.
Ogólna ocena jakościowa	dobra spełnia powyższe wymagania.
Temperatura farszu [°C]	≤ 15°C

Sposób wykonania:

1. Uzpełnij *Dokumentację produkcyjną*.
2. Odważ obliczoną ilość wieprzowiny klasy I i klasy IIB. Przygotuj surowce do zmielenia.
3. Przyprawy, sól, saletra są już odważone, woda jest odmierzona.
4. Rozdrobnij mięso za pomocą maszynki do mięsa lub w wilku siatką o średnicy oczek 8 mm, czosnek drobno posiekaj.
5. Wymieszaj rozdrobnione składniki mięsne (około 15 minut) z przyprawami, dodatkami i wodą, ręcznie lub za pomocą mieszarki, aż do nabrania odpowiedniej konsystencji i kleistości. Otrzymana masa powinna być jednorodna, o równomiernie rozmieszczonych składnikach, o temperaturze nie wyższej niż 15°C
6. Zmierz temperaturę otrzymanego farszu, wynik zapisz w Tabeli *Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu*.
7. Korzystając z *Wymagań jakościowych dla farszu* dokonaj oceny organoleptycznej wyprodukowanego farszu, wyniki oceny zapisz w Tabeli *Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu*.
8. Sporządzony farsz przełóż do przygotowanego pojemnika, wyrównaj powierzchnię.
9. Niewykorzystane do wykonania zadania składniki odłóż na miejsce magazynowania, a surowce mięsne do lodówki.
10. Przygotowany farsz oraz uzupełnioną *Dokumentację produkcyjną* pozostaw na stanowisku pracy.
11. Uporządkuj stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- farsz do produkcji kabanosów w pojemniku,
- dokumentacja produkcyjna,

oraz

przebieg wykonania farszu do produkcji kabanosów.

Dokumentacja produkcyjna

1. Wykaz surowców mięsnych niepeklowanych do produkcji farszu na kabanosy:

.....
.....

2. Wykaz przypraw i dodatków do produkcji farszu na kabanosy:

.....
.....

3. Wykaz materiałów pomocniczych do produkcji farszu na kabanosy:

.....
.....

4. Obliczenia ilości wieprzowiny kl. I i wieprzowiny kl. IIB do sporządzenia 4 kg farszu do produkcji kabanosów:

Ilość wieprzowiny* kl. I [kg] =

Ilość wieprzowiny* klasy IIB [kg] =

**Wynik obliczeń zapisz z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.*

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Tabela. Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu

Wskaźniki jakości farszu	Cechy otrzymanego farszu
Barwa	
Zapach aromat	
Smak	
Konsystencja	
Wynik pomiaru temperatury farszu [°C]	
WNIOSKI (zaznacz X w wybranym polu)	
Otrzymany farsz spełnia wymagania, ogólna ocena jakościowa dobra.	
Otrzymany farsz nie spełnia wymagań, ogólna ocena jakościowa zła.	