

Arkusze zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2016

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.05-01-16.05

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2016

CZEŚĆ PRAKTYCZNA

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 4 zapakowane tacki z kotletami mielonymi o gramaturze 4 razy po 100 g (razem 16 kotletów).

W tym celu rozdrobnij łąpatkę bez kości, a następnie korzystając z Receptury i instrukcji technologicznej sporządź farsz na kotlety mielone. Przygotowane kotlety z masy mielonej ułóż na styropianowych tackach i zapakuj.

Na stanowisku pracy masz przygotowane niezbędne surowce przyprawy oraz materiały.

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

Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Sposób wykonania zadania:

1. Łopatkę wieprzową bez kości przygotuj do rozdrabniania w wilku poprzez usunięcie ewentualnych ścięgien lub chrząstek.
2. Rozdrobnij za pomocą wilka lub maszynki do mielenia mięsa wyposażonej w siatki z oczkami o średnicy 6-8 mm.
3. Zważ otrzymaną masę mieloną.
4. Kotlety mielone przygotuj zgodnie z instrukcją umieszczoną w tabeli „Receptura – kotlety mielone. Sposób wykonania”.
5. Następnie na 4 tackach styropianowych ułóż po 4 kotlety, tak aby nie leżały jeden na drugim. Pozostałe surowce zabezpiecz w chłodni/lodówce.
6. Tacki owiń folią spożywczą opakowaniową.
7. Zaprojektuj etykietę produktu do umieszczenia na opakowaniu kotletów mielonych, wykorzystując informacje o etykiecie, układ informacji na etykiecie i zamieszczony formularz etykiety. W miejscu nazwy producenta podaj swój numer PESEL, w miejscu daty produkcji – datę egzaminu.

Receptura – kotlety mielone

Receptura – kotlety mielone Surowce i dodatki		Sposób wykonania farszu i formowania kotletów
mięso mielone	2 kg	1. Bułkę czerstwą namocz w zimnej wodzie na ok. 15 minut, a następnie dokładnie odciśnij. 2. Cebulę posiekaj w drobną kostkę. 3. Jaja wybij do oddzielnego naczynia, usuń ewentualne kawałki skorupki. 4. Mięso mielone wymieszaj z odciśniętą bułką, posiekaną cebulą, jajami, solą, pieprzem. 5. Mięso wyrób (wymieszaj) tak, aby masa łatwo oddzielała się od rąk. (ok. 5-7 minut). 6. Dłońmi zamoczonymi w zimnej wodzie uformuj kuliste, lekko spłaszczone kotlety o masie 100 g +/- 10 g. 7. Każdy kotlet obtocz dokładnie w bułce tartej.
bułka czerstwa	4 szt.	
jaja	4 szt.	
cebula	0,25 kg	
sól	do smaku	
pieprz	do smaku	
bułka tarta	0,25 kg	
zimna woda	według potrzeb	

Układ informacji na etykiecie

Nazwa produktu	
Skład	Wartość odżywcza tłuszcz
Warunki przechowywania	węglowodany białko
Data produkcji	Termin przydatności do spożycia
Masa netto	Producent

Informacje o etykiecie:

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. (Dz.U. 2015 poz. 29) oraz z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 etykieta środka spożywczego powinna zawierać następujące informacje w języku polskim:

- nazwę środka spożywczego oraz nazwę albo imię i nazwisko producenta,
- nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego,
- skład/składniki (alergeny),
- termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości,
- zawartość netto lub liczba,
- sposób przygotowania,
- warunki przechowywania produktu,
- informację o wartości odżywczej oraz informację żywieniową i zdrowotną.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- kotlety mielone zapakowane na 4 tackach,
- etykieta produktu

oraz

przebieg produkcji kotletów mielonych.

Etykieta produktu

	Wartość odżywcza
	tłuszcz xxxx
	węglowodany xxxx
	białko xxxx
	<i>(tej rubryki nie wypełniać)</i>