

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.04-02-22.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

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 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

Zgodnie z zamieszczoną recepturą i sposobem wykonania przygotuj 5 porcji kotletów mielonych z łopatki w opakowaniach jednostkowych. Każda porcja ma zawierać 3 kotlety o gramaturze 100 g (± 10 g).

Wypełnij Tabelę 1. Propozycja etykiety na opakowanie jednostkowe kotletów mielonych.

Na stanowisku pracy są przygotowane niezbędne surowce i materiały pomocnicze.

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz przygotowane na 5 tackach/opakowaniach jednostkowych kotlety mielone pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad GMP, GHP, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Uporządkuj stanowisko po zakończeniu pracy.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Receptura na 1 kg kotletów mielonych z łopatki	
Mięso mielone z łopatki	0,7 kg
Bułka czerstwa	0,1 kg
Jaja	0,1 kg
Cebula	0,12 kg
Bułka tarta	0,07 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny mielony	do smaku

Sposób wykonania zadania

1. Łopatkę wieprzową bez kości przygotuj do rozdrabniania w wilku/maszynce do mielenia mięsa poprzez pokrojenie mięsa na mniejsze kawałki i usunięcie ewentualnych ścięgien i chrząstek.
2. Rozdrobnij łopatkę na wilku lub maszynce do mielenia, wykorzystując siatki o oczkach średnicy 6 - 8 mm.
3. Odważ około 1,1 kg mięsa zmielonego z łopatki.
4. Bułkę czerstwą namocz w zimnej wodzie na ok. 15 minut, a następnie dokładnie odciśnij.
5. Cebulę posiekaj w drobną kostkę.
6. Mięso mielone wymieszaj z odciśniętą bułką, posiekaną cebulą, jajami, solą, pieprzem.
7. Mięso wyrób (wymieszaj) około 3-4 minut tak, aby masa łatwo oddzielała się od dłoni. Jeśli masa mięsna będzie zbyt sucha dodaj zimnej wody.
8. Dłońmi zamoczonymi w zimnej wodzie uformuj kuliste, lekko spłaszczone kotlety o masie 100 g (± 10 g) i średnicy około 7-8 cm, które następnie delikatnie spłaszcz.
9. Każdy kotlet obtocz dokładnie w bułce tartej.
10. Na 5 tackach styropianowych/opakowaniach jednostkowych ułóż po 3 kotlety, tak aby nie leżały jeden na drugim.
11. Tacki owiń szczelnie folią spożywczą/opakowaniową.
12. Niewykorzystane surowce zabezpiecz w lodówce.
13. Uporządkuj stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- kotlety mielone w opakowaniu jednostkowym,
 - propozycja etykiety na opakowanie jednostkowe produktu – Tabela 1.
- oraz
przebieg wykonania kotletów mielonych.

Tabela 1. Propozycja etykiety na opakowanie jednostkowe kotletów mielonych

Nazwa produktu	
Skład produktu	
Alergeny	
Masa netto	
Data przydatności do spożycia	
Przechowywanie produktu	
Produkt nadaje się do spożycia po	
Nazwa producenta	

Informacje do wypełniania etykiety:

- producent: Zakłady Mięsne „Kotlecik”
- data produkcji: data egzaminu
- wyroby garmażeryjne mięsne magazynować w warunkach chłodniczych w temperaturze od 0 °C do 4 °C przez okres dwóch dni
- produkt nadaje się do spożycia po obróbce cieplnej
- alergeny:
 1. zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne
 2. skorupiaki i produkty pochodne
 3. jaja i produkty pochodne
 4. ryby i produkty pochodne
 5. orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne
 6. soja i produkty pochodne
 7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
 8. orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne
 9. seler i produkty pochodne
 10. gorczyca i produkty pochodne
 11. nasiona sezamu i produkty pochodne
 12. dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂
 13. łubin i produkty pochodne
 14. mięczaki i produkty pochodne.