

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.04-02-22.01-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 4 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 3 porcje hamburgerów wieprzowych w opakowaniach jednostkowych. Każde opakowanie jednostkowe powinno zawierać 6 sztuk hamburgerów po 120 g (± 10 g) każdy.

Przeprowadź ocenę jakościową otrzymanych hamburgerów.

Na stanowisku pracy są przygotowane surowce mięsne oraz odważone/odmierzone przyprawy i dodatki.

Do wykonania zadania wykorzystaj sprzęt i urządzenia dostępne na stanowisku pracy. Zadanie wykonaj zgodnie z zachowaniem zasad GHP/GMP.

Arkusz egzaminacyjny zawierający dokumentację produkcji oraz sporządzone porcje hamburgerów pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym. Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego poprzez podniesienie ręki.

Aby wykonać zadanie :

1. Zważ przygotowane mięso wieprzowe, a wynik ważenia M wpisz do Tabeli 1.
Wydajność mięsa mielonego wieprzowego – zgłoś egzaminatorowi wykonanie czynności przez podniesienie ręki.
2. Następnie z przygotowanego mięsa wieprzowego usuń ścięgna, mięso krwawe, nadmiar tłuszczu.
3. Otrzymane z wykrawania mięso wieprzowe pokrój na mniejsze kawałki, a następnie rozdrobnij w wilku lub za pomocą maszynki do mięsa, używając odpowiednio siatki do mięsa, o oczkach 3-5 mm.
4. Zważ otrzymane mięso mielone wieprzowe. Wynik ważenia M_1 zapisz w Tabeli 1.
Wydajność mięsa mielonego wieprzowego.
5. Korzystając z gotowego wzoru do obliczeń, który znajdziesz w Tabeli 1., oblicz wydajność W otrzymanego mięsa mielonego wieprzowego.
6. Odważ 2,4 kg mięsa mielonego wieprzowego i przygotuj hamburgery zgodnie z instrukcją „Receptura – hamburgery wieprzowe. Sposób wykonania”.
7. Następnie na 3 tackach/opakowaniach jednostkowych ułóż po 6 hamburgerów, parami – jedna na drugiej, przekładając papierowymi przekładkami. Każdy hamburger powinien ważyć 120 g (± 10 g).
8. Dwie porcje hamburgerów owiń szczelnie folią spożywczą, a trzecią pozostaw do oceny organoleptycznej.
9. Korzystając z fragmentu Normy – Hamburger wieprzowy. Wymagania organoleptyczne – dokonaj oceny organoleptycznej porcji hamburgerów, uzupełniając odpowiednio Tabelę 2. Ocena jakościowa hamburgerów wieprzowych.
10. Zabezpiecz niewykorzystane do wykonania zadania surowce, odłóż do chłodziarki.
11. Uporządkuj stanowisko pracy.

Receptura – hamburgery wieprzowe. Sposób wykonania

Receptura – hamburgery Surowce i dodatki		Sposób wykonania farszu i formowania hamburgerów
mięso mielone wieprzowe	2,4 kg	1. Cebulę posiekaj w drobną kostkę. 2. Mięso mielone połącz z musztardą, posiekaną cebulą, tymiankiem, solą, pieprzem. 3. Wymieszaj za pomocą mieszarki lub ręcznie - tak aby masa łatwo oddzielała się od rąk. Czas mieszania około 5-7 minut. 4. Jeżeli masa będzie zbyt ścisła dodaj zimnej wody. 5. Z tak przygotowanej masy odważ 18 porcji po 120 g (± 10 g). 6. Dłonią zamoczonymi w zimnej wodzie uformuj kuliste hamburgery, o średnicy około 100 mm, lekko spłaszczone, o grubości około 15 mm.
musztarda	3 łyżeczki	
cebula	0,25 kg	
sól	10 g	
pieprz	5 g	
tymianek	5 g	
zimna woda	według potrzeb	

Norma Branżowa (fragment) – Hamburger wieprzowy Wymagania organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny	Kształt i wielkość	Kotlety w kształcie „krążka” o średnicy około 100 mm, grubości około 15 mm i wadze 120 g (± 10 g)
	Wykończenie	Uformowane hamburgery poprzekładane przekładkami z papieru ułożone w pojemnikach lub na tackach
	Barwa	Od jasnoczerwonej do czerwonej z odcieniem szarym
Wygląd na przekroju	Struktura	Składniki dokładnie wymieszane, równomiernie rozmieszczone stanowią jednolitą masę
	Barwa	Od jasnoczerwonej do czerwonej
	Konsystencja	Miękka
Smak i zapach		Charakterystyczny dla mięsa świeżego mielonego, wieprzowego z przyprawami

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- zapakowane hamburgery wieprzowe,
- wydajność mięsa mielonego wieprzowego – Tabela 1,
- ocena jakościowa hamburgerów wieprzowych – Tabela 2

oraz

przebieg wykonania hamburgerów.

Dokumentacja produkcji

Tabela 1. Wydajność mięsa mielonego wieprzowego

Mięso wieprzowe przed obróbką w kg: $M = \dots\dots\dots$
Mięso wieprzowe po zmieleniu w kg: $M_1 = \dots\dots\dots$
Wzór na wydajność mięsa mielonego w %: $W = M_1 : M \times 100\%$
Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie):
*W, % = $\dots\dots\dots$

*Wynik podaj z dokładnością jednego miejsca po przecinku

Tabela 2. Ocena jakościowa hamburgerów wieprzowych

1	2	3
Porównać z wymaganiami określonymi w normie i wpisać TAK lub NIE w kolumnie 3		
Wygląd zewnętrzny	Kształt i wielkość	
	Wykończenie	
	Barwa	
Wygląd na przekroju	Struktura	
	Barwa	
	Konsystencja	
Smak i zapach		
Ocena ogólna hamburgerów Wyrób zgodny* / niezgodny* z wymaganiami jakościowymi określonymi w normie <i>*podkreśl właściwe</i>		

