

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

Symbol kwalifikacji: **SPC.04**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut

SPC.04-02-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Sporządź roladę z 1500 g boczku surowego w opakowaniu jednostkowym zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania.

Oblicz zapotrzebowanie na surowce i przyprawy na 1500 g rolady z boczku surowego – wypełnij tabelę A. Uzupełnij informacje na fragmencie etykiety opakowania jednostkowego rolady z boczku surowego - wypełnij tabelę 1.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz przygotowaną i odważoną część surowców oraz przypraw z wyjątkiem majeranku, czosnku i skórki z cytryny (odważ je na podstawie obliczeń).

Gotowość do odważania przypraw zgłoś, Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki.

Arkusz egzaminacyjny oraz sporządzoną roladę z boczku w opakowaniu jednostkowym pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptura na roladę z 1000 g boczku surowego	
Surowce i przyprawy	Ilość [g]
Boczek surowy ze skórą	1000
Łopátka wieprzowa	200
Chili w płatkach	5
Czosnek świeży	60
Majeranek suszony	4
Papryka słodka mielona	8
Pieprz czarny mielony	6
Skórka z cytryny	3
Sól jodowana	15
Szałwia suszona	2

Sposób wykonania:

1. Obliczyć zapotrzebowanie na surowce i przyprawy na 1500 g rolady z boczku surowego, wyniki obliczeń zapisać w tabeli A.
2. Przeprowadzić obróbkę wstępną boczku – usunąć ewentualne chrząstki i pieczęcie ze skóry.
3. Przeprowadzić obróbkę wstępną łopatki wieprzowej – usunąć tkankę tłuszczową, ewentualne chrząstki, błony i powięzi.
4. Naciąć boczek zgodnie z ilustracją 1.
5. Przeprowadzić obróbkę wstępną cytryny i czosnku.
6. Zetrzeć skórkę z cytryny na tarce o drobnych oczkach.
7. Odważyć skórkę z cytryny i czosnek zgodnie z wykonanymi obliczeniami w tabeli A.
8. Przecisnąć czosnek przez praskę.
9. Dobrać majeranek z przygotowanego zestawu przypraw. Gotowość do wyboru przyprawy zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

10. Odważyć majeranek zgodnie z wykonanymi obliczeniami w tabeli A. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki. Odważanie należy wykonać po uzyskaniu zgody.
11. Wymieszać wszystkie przyprawy, a następnie podzielić na dwie równe części.
12. Jedną część przypraw wmasować w powierzchnię boczku (ilustracja 2).
13. Zmilić łopatkę wieprzową w wilku używając siatki o średnicy 8 mm.
14. Rozprowadzić zmieloną łopatkę równomierną warstwą, dociskając ją do powierzchni boczku.
15. Boczek ściśle zwinąć w roladę wzdłuż dłuższego boku (ilustracja 3).
16. Zasznurować roladę (ilustracja 4) i natrzeć całą roladę drugą połową przypraw.
17. Zważyć roladę, a wynik ważenia zapisać w tabeli 1. Fragment etykiety na opakowanie jednostkowe rolady z boczku surowego (masa netto).
18. Zapakować próżniowo roladę z boczku surowego i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
19. Zabezpieczyć niewykorzystane surowce.
20. Uporządkować stanowisko pracy.
21. Uzupełnić fragment etykiety produktu do umieszczenia na opakowaniu rolady z boczku, wypełniając tabelę 1.



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania 150 minut.

Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:

- rolada z boczku surowego,
- fragment etykiety na opakowanie jednostkowe rolady z boczku surowego – tabela 1

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania rolady z boczku surowego.

Tabela A. Zapotrzebowanie na surowce i przyprawy na 1500 g rolady boczku surowego

Receptura na roladę z 1500 g boczku surowego	
Surowce i przyprawy	Ilość [g]
Boczek surowy ze skórą	
Łopatka wieprzowa	
Chili w płatkach	
Czosnek świeży	
Majeranek suszony	
Papryka słodka mielona	
Pieprz czarny mielony	
Skórka z cytryny	
Sól jodowana	
Szałwia suszona	

Miejsce na obliczenia *(nie podlegają ocenie)*

Tabela 1. Fragment etykiety na opakowanie jednostkowe rolady z boczku surowego

Nazwa produktu	
Składniki produktu	
Masa netto [g]	
Warunki przechowywania	
Sposób przygotowania produktu do spożycia	
Cena produktu [zł] <i>Obliczyć cenę przyjmując, że 1 kg produktu = 42,00 zł</i>	

Informacje dotyczące wypełnienia etykiety:

- składniki produktu zapisać zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
- przechowywać w warunkach chłodniczych w temperaturze od 0 °C do 4 °C,
- produkt do spożycia po obróbce cieplnej - pieczenie w temp. 160 °C około 3 godz.,
- masa netto = wynik ważenia.