

**Arkusz zawiera informacje prawnie  
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016

**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 łopatkę 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 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bułkę czerstwą namocz w zimnej wodzie na ok. 15 minut, a następnie dokładnie odciśnij.</li> <li>2. Cebulę posiekaj w drobną kostkę.</li> <li>3. Jaja wybij do oddzielnego naczynia, usuń ewentualne kawałki skorupki.</li> <li>4. Mięso mielone wymieszaj z odciśniętą bułką, posiekaną cebulą, jajami, solą, pieprzem.</li> <li>5. Mięso wyrób (wymieszaj) tak, aby masa łatwo oddzielała się od rąk. (ok. 5-7 minut).</li> <li>6. Dłońmi zamoczonymi w zimnej wodzie uformuj kuliste, lekko spłaszczone kotlety o masie 100 g +/- 10 g.</li> <li>7. Każdy kotlet obtocz dokładnie w bułce tartej.</li> </ol>

### 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>