

**Arkusz 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.05-01-17.06**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2017**

### **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 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 oraz Sposobem wykonania przygotuj 5 porcji ślimaków grillowych z białej kiełbasy w opakowaniach jednostkowych.

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

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

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz sporządzone zapakowane porcje ślimaków grillowych (co najmniej 5 szt.) pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym. Uporządkuj stanowisko pracy.

### Receptura na 100 kg farszu do ślimaków grillowych z białej kiełbasy

Kiełbasa biała	
Mięso wieprzowe kl. 1	20,00 kg
Mięso wieprzowe kl. 2	70,00 kg
Mięso wołowe ścięgniste kl.1 lub kl. 2	10,00 kg
Pieprz naturalny	0,10 kg
Majeranek	0,10 kg
Czosnek	0,10 kg
Sól warzona	2,30 kg



**Sposób wykonania**

1. Oblicz zapotrzebowanie na surowce mięsne do produkcji 5 kg farszu na ślimaki grillowe z białej kiełbasy. Wyniki zapisz w tabeli Zapotrzebowanie na surowce mięsne.
2. Odważ obliczone ilości surowców mięsnych.
3. Mięso rozdrobnij wstępnie za pomocą noża, a następnie w wilku, używając do tego odpowiednich siatek do rozdrabniania:
  - mięso wieprzowe kl. 1 – 20 mm
  - mięso wieprzowe kl. 2 – 10 mm
  - mięso wołowe ścięgniste kl.1 lub kl. 2 – 3 mm
 Mięso wołowe ścięgniste rozdrobnij dwukrotnie.
4. Wymieszaj dokładnie przygotowaną sól i odważone przyprawy (pieprz naturalny, majeranek, czosnek).
5. Rozdrobnione surowce mięsne, wymieszaj z przygotowaną solą i przyprawami aż do uzyskania równomiernego rozmieszczenia składników. Za pomocą mieszarki lub ręcznie. Jeśli masa będzie zbyt sucha dodaj w czasie mieszania zimnej wody.
6. Przygotuj nadziewarkę i napełnij osłonki ściśle farszem (osłonki masz już przygotowane).
7. Uformuj co najmniej 5 batonów o długości ok. 50 cm każdy. Pozostałe batony zabezpiecz.
8. Uformowane batony zwiń w kształt ślimaka i przekłuj całość za pomocą patyczków do szaszłyków (jak na rysunku).
9. Tak przygotowane ślimaki grillowe umieść pojedynczo na tackach i zapakuj w folię, wykorzystując zgrzewarkę lub owijając specjalną folią.
10. Uporządkuj stanowisko pracy.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będą następujące rezultaty:**

- zapakowane ślimaki grillowe z białej kiełbasy (co najmniej 5 porcji),
- zapotrzebowanie na surowce mięsne

oraz przebieg przygotowania ślimaków grillowych z białej kiełbasy i obsługi urządzenia do rozdrabniania.

**Tabela. Zapotrzebowanie na surowce mięsne**

Surowce	do produkcji 100 kg farszu	do produkcji 5 kg farszu
Mięso wieprzowe kl. 1 w kg	20	
Mięso wieprzowe kl. 2 w kg	70	
Mięso wołowe ścięgniste kl.1 lub kl. 2 w kg	10	

**Miejsce na obliczenia:**

