

**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.05-01-17.01

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 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 farsz na pieczeń popularną z łopatki wieprzowej oraz wypełnij tabelę 1. Rozliczenie produkcji.

Na stanowisku pracy masz przygotowane niezbędne surowce i przyprawy. Jaja są zdezynfekowane.

Podczas wykonywania pracy przestrzegaj zasad GHP/GMP. Do wykonania zadania wykorzystaj sprzęt oraz maszyny i urządzenia dostępne na stanowisku pracy.

Wypełniony arkusz egzaminacyjny oraz sporządzony farsz pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym. Uporządkuj stanowisko pracy, zakończenie wykonania zadania zgłoś egzaminatorowi poprzez podniesienie ręki.

Receptura produkcji pieczeni popularnej z łopatki

Surowce	Mięso z łopatki wieprzowej (bez kości)	±5,0 kg
	Cebula	0,5 kg
	Jaja	2 sztuki
	Bułka tarta	0,2 kg
Przyprawy	Pieprz naturalny	50 g
	Majeranek	40 g
	Sól warzona	140 g

Sposób wykonania

1. Zważ przygotowaną łopatkę z kością. Wynik zapisz w załączonej tabeli *Rozliczenie produkcji* – M1.
2. Przeprowadź rozbiór uzupełniający łopatki wieprzowej z kością – wyjmij kości, usuń ewentualne ścięgna i przekrwienia, tłuszcz drobny.
3. Zważ otrzymaną łopatkę bez kości (M2) oraz uzyskane mięso drobne (M3). Wyniki ważenia zapisz w tabeli *Rozliczenie produkcji*.
4. Przygotuj wilk lub maszynkę do mielenia mięsa, dobierz siatkę o średnicy oczek 6-8 mm
5. Mięso otrzymane z rozbioru (M2+M3) przygotuj do rozdrabniania w wilku lub maszynce do mielenia mięsa. Jeżeli jest taka potrzeba, rozdrobnij wstępnie przy użyciu noża.
6. Przygotowane mięso, obraną cebulę rozdrobnij za pomocą wilka lub maszynki do mielenia mięsa. Namocz w wodzie bułkę tartą.
7. Do otrzymanej masy dodaj jaja, odcisniętą namoczoną bułkę tartą, sól, wymieszaj ręcznie lub za pomocą mieszarki. Pod koniec mieszania (około 5 minut) dodaj przyprawy.
8. Otrzymany farsz powinien być jednorodny, o odpowiedniej kleistości. Przełóż farsz do nowego pojemnika i wyrównaj jego powierzchnię.
9. Zważ otrzymany farsz (M4). Wynik zapisz w załączonej tabeli *Rozliczenie produkcji*.
10. Wypełnij tabelę *Rozliczenie produkcji* i wyciągnij wniosek.
11. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy, oczyść narzędzia i sprzęt. Odpadki, strzępki mięsa, kości, części krwiste, tłuszczu umieść w oddzielnym pojemniku.

Tabela 1. Rozliczenie produkcji

Surowiec/produkt	Masa (kg)
Łopatka z kością – M1
Mięso z łopatki bez kości – M2
Mięso drobne z wykrawania – M3
Farsz – M4
Dane do wniosku:	
1. Rzeczywisty wskaźnik uzysku łopatki bez kości (%) – X
Teoretyczny średni wskaźnik uzysku łopatki wieprzowej bez kości (%)	68,8
2. Wydajność wyprodukowanego farszu (%) – W
Wniosek: Rzeczywisty wskaźnik uzysku (%) jest wyższy* / niższy* od teoretycznego średniego wskaźnika (* wykreślić nieprawidłowe stwierdzenie)	

Do obliczeń wykorzystaj podane wzory i informacje:

1. X – rzeczywisty wskaźnik uzysku łopatki bez kości w % według wzoru:

$$X = \frac{M2}{M1} \cdot 100\%$$

X = _____

2. W – wydajność wyprodukowanego farszu w % według wzoru:

$$W = \frac{M4}{M2 + M3} \cdot 100\%$$

W = _____

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić podlegać będzie 2 rezultaty:

- sporządzony farsz na pieczeń popularną z łopatki,
- tabela 1. Rozliczenie produkcji

oraz

przebieg wykonania farszu na pieczeń.