

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

Układ graficzny © CKE 2018

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.05-01-18.06

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
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 5 sztuk mielonki wieprzowej w słoikach szklanych. Wypełnij Tabelę 1. Zapotrzebowanie na surowce oraz Tabelę 2. Informacje na etykiecie wyrobu.

Na stanowisku pracy są przygotowane niezbędne surowce, dodatki i materiały pomocnicze. Przyprawy są odważone, a szklane słoje z zakrętkami umyte i wydezynfekowane.

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

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz sporządzoną w 5 słoikach mielonkę wieprzową pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym. Uporządkuj stanowisko po zakończeniu pracy.

Receptura na 10 kg mielonki wieprzowej

Mielonka wieprzowa	
Surowce	[kg]
Mięso z karkówki	7,50
Boczek wędzony surowy	2,50
Przyprawy	[kg]
Pieprz naturalny	0,02
Czosnek	0,02
Sól warzona	0,15
Cebula	0,50

Materiały pomocnicze:

Słoiki szklane 500 ml z zakrętką – 5 szt.

Sposób wykonania

1. Wypełnij Tabelę 1. Zapotrzebowanie na surowce.
2. Przeprowadź obróbkę wstępną cebuli i czosnku, następnie drobno posiekaj nożem, oddzielając surowce.
3. Przeprowadź rozbiór karkówki, dokonując podziału mięśni na tkankę łączną i tłuszczową.
4. Odważ obliczoną ilość mięsa z rozbioru karkówki oraz obliczoną ilość boczku wędzonego.
5. Oddziel około 0,5 kg mięsa z odważonej porcji karkówki i około 0,20 kg chudego boczku z odważonej porcji boczku, rozdrobnij w drobną kostkę.
6. Wymieszaj pokrojoną karkówkę z boczkiem, dodaj posiekany czosnek.
7. Rozdrobnij w wilku pozostałe mięso z karkówki i boczku, stosując siatkę o otworach 10 mm.
8. Do wymieszanego, pokrojonego w kostkę mięsa i boczku dodaj zmielone składniki.
9. Masę dokładnie wymieszaj ręcznie lub za pomocą mieszarki do uzyskania odpowiedniej kleistości. Jeśli masa będzie zbyt sucha, dodaj zimnej wody.
10. Pod koniec mieszania (po około 10 minutach) dodaj posiekaną cebulę, pieprz i sól.
11. Odważ 5 porcji po 380 g masy.
12. Napęlnij słoiki przygotowaną masą tak, aby nie pozostało w nich wolnych przestrzeni/pęcherzy powietrza, wyrównaj powierzchnię, oczyść gwint, zakręć.
13. Niewykorzystane surowce zabezpiecz w chłodziarce.
14. Uporządkuj stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będą 3 rezultaty:

- sporządzona mielonka wieprzowa,
- Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce,
- Tabela 2. Informacje na etykiecie wyrobu

oraz

przebieg przygotowania mielonki wieprzowej.

Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce

Surowce	Zapotrzebowanie	
	10 [kg]	2 [kg]
Mięso z karkówki	7,50	
Boczek wędzony	2,50	
Przyprawy	10 [kg]	2 [kg]
Cebula	0,50	
Pieprz naturalny	0,02	
Czosnek świeży	0,02	
Sól warzona	0,15	

Uzupełnij informacje na etykiecie:

W miejscu nazwy producenta podaj swój numer PESEL, a w miejscu data produkcji – datę egzaminu.

Termin przydatności do spożycia mielonki w słoikach wynosi 60 dni, przy przechowywaniu w warunkach chłodniczych w temperaturze od 0°C do 4°C.

Tabela 2. Informacje na etykiecie wyrobu

Nazwa produktu:	
.....	
Wartość odżywcza w 100 g Tłuszcz – 29,0 g Węglowodany – 0,4 g Białko – 14,80 g Wartość energetyczna – 290 kcal	Skład:
Warunki przechowywania:	
Data produkcji:	Termin przydatności do spożycia:
Masa netto:	Producent: