

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

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.05**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **AG**

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL
i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

TG.05-01-20.06-AG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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 przekaż zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron 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 **białą kielbasę w sześciu słoikach**.

Do wykonania zadania wykorzystaj składniki, sprzęt i urządzenia dostępne na stanowisku pracy. Wołowina, boczek, przyprawy, sól oraz woda i żelatyna są już przygotowane, odważone/odmierzone.

Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zadanie wykonaj zgodnie z zachowaniem zasad GHP/GMP

Receptura na białą kielbasę w słoikach

Składniki	Ilość
karczek	2 kg
wołowina chuda	0,5 kg
boczek surowy	0,5 kg
sól kuchenna	20 g
majeranek	2 g
pieprz mielony	4 g
czosnek	6 ząbków
zimna woda	około 750 ml
żelatyna	10 g

Sposób przygotowania:

1. Wykonaj wykrawanie karkówki, dokonaj obróbki mięśni – usuń tkankę łączną i tłuszczową. Sklasyfikuj otrzymane elementy z wykrawania i ułóż oddzielnie w pojemnikach: karczek obrobiony, mięso drobne: kl.II, kl.III, kl.IV, tłuszcz drobny oraz kości.
2. Z mięsa otrzymanego z rozbioru karkówki odważ 2,0 kg.
3. Odważone mięso wieprzowe oraz przygotowaną wołowinę i boczek pokrój na kawałki.
4. Mięso z karczku rozdrobnij w wilku stosując siatki o oczkach 8 mm, a wołowinę i boczek stosując siatki o oczkach 4 mm.
5. Zważ (razem) otrzymane mięso mielone z karczku, wołowiny i boczku, wynik ważenia – M zapisz w Dokumentacji produkcji – Tabeli wydajności farszu.

6. Posiekaj nożem czosnek. Wymieszaj rozdrobnione mięso i boczek z około 500 ml wody ręcznie lub za pomocą mieszarki. Pod koniec mieszania (po około 8 minutach) dodaj posiekany czosnek, sól, majeranek, pieprz i żelatynę rozpuszczoną w wodzie, jeśli farsz jest za gęsty dodaj wody. Całkowity czas mieszania do nabrania kleistości około 10 minut. Otrzymany farsz powinien być jednorodny, dobrze wymieszany.
7. Zważ otrzymany farsz, wynik ważenia – M_1 zapisz w Dokumentacji produkcji. – Tabeli wydajności farszu.
8. Oblicz wydajność – W otrzymanego farszu.
9. Sporządzonym farszem napełnij przygotowane słoiki do ok. 4/5 ich wysokości, tak aby w środku nie było wolnych przestrzeni. Wyrównaj powierzchnię farszu i zakręć słoiki.
10. Zabezpiecz niewykorzystany farsz oraz surowce mięsne.
11. Przygotowaną białą kielbasę w sześciu słoikach oraz uzupełnioną dokumentację produkcji pozostaw na stanowisku pracy.

Dokumentacja produkcji

Tabela wydajności farszu

Masa mięsa mielonego	[kg]	*M =
Masa farszu	[kg]	*M ₁ =
**Wydajność farszu $W = \frac{M_1 \times 100\%}{M} =$		
W =		
Wniosek:		
Wydajność farszu jest mniejsza większa równa niż 100%		
<i>(podkreśl właściwe)</i>		

*Wynik ważenia podaj z dokładnością do jednego miejsca po przecinku

**Wynik obliczenia podaj z dokładnością do jednego miejsca po przecinku

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- biała kiełbasa w słoikach,
- dokumentacja produkcji

oraz

przebieg wykrawania karkówki i przygotowania farszu na białą kiełbasę.