

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

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.05**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

TG.05-01-21.01-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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** przełącz 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 wliczony 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 zgodnie z recepturą pięć porcji **mielonki z boczku w słoikach** po ok. 500 g każdy. Sporządź dokumentację produkcji, którą stanowi tabela 1.

Do wykonania zadania wykorzystaj składniki, sprzęt i urządzenia dostępne na stanowisku egzaminacyjnym. Zadanie wykonaj z **zachowaniem zasad GHP/GMP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy**.

Receptura na mielonkę z boczku w słoiku

Surowce/materiały pomocnicze	Ilość
mięso z boczku	2,0 kg
tłuszcz drobny	0,6 kg
peklosól	42,0 g
kolendra	3,0 g
pieprz	3,0 g
gałka muskatołowa	3,0 g
cukier	6,0 g

Sposób postępowania:

1. Zważ boczki z żeberkami przed wykrawaniem, wynik ważenia **M** zapisz w tabeli **Dokumentacji produkcji**. Wykonaj wykrawanie boczku z żeberkami: wyłuskaj żebra, usuń gruczoły mleczone i pozostałości pachwiny, ewentualne skórki, uformuj otrzymany element mięsny nadając kształt prostokąta. Otrzymane elementy z wykrawania (element obrobiony, mięso drobne kl II, klasy III, tłuszcz drobny, ewentualne skórki i wyłuskane żebra) ułóż oddzielnie w pojemnikach.
2. Zważ otrzymane z rozbioru elementy obrobione oraz żebra, wyniki ważenia zapisz w tabeli **Dokumentacji produkcji**: **M₁**-masa mięsa (elementu obrobionego), **M₂**-masa żeber.
3. Oblicz wydajność **W** masy mięsnej- elementu obrobionego z wykrawania boczku.
4. Przed rozdrabnianiem pokrój mięso i tłuszcz na mniejsze kawałki.
5. Mięso otrzymane z boczku rozdrobnij w wilku lub w maszynce do mięsa stosując siatkę o oczkach 10 mm, tłuszcz stosując siatkę o oczkach 5 mm.
6. Odważ 2,0 kg mięsa mielonego z boczku i 0,6 kg rozdrobnionego tłuszczu, wymieszaj.
7. Do masy mięsno-tłuszczowej dodaj przygotowaną/odważoną peklosól, cukier oraz przyprawy, dobrze wymieszaj ręcznie lub za pomocą mieszarki. Czas mieszania do nabrania kleistości około 15 minut. Jeżeli farsz będzie zbyt suchy dodaj zimnej wody. Otrzymany farsz powinien być jednorodny, dobrze wymieszany.
8. Odważ 5 porcji farszu po 500g. Farszem napełnij słoiki do 4/5 ich wysokości, dokładnie ugnieć mięso, aby w środku nie było powietrza, wyrównaj powierzchnię.
9. Słoiki zakręć szczelnie nakrętkami.
10. Zabezpiecz niewykorzystane surowce mięsne – schowaj do lodówki.
11. Przygotowaną **mielonkę z boczku w słoikach** oraz uzupełnioną **Dokumentację produkcji** pozostaw na stanowisku pracy.
12. Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- mielonka z boczku w słoikach,
- dokumentacja produkcji

oraz

- przebieg wykrawania boczku z żeberkami i przygotowania farszu na mielonkę.

Tabela 1. Dokumentacja produkcji

Masa boczku z żeberkami przed wykrawaniem [kg]	M =
Masa mięsa-elementu obrobionego [kg]	M₁ =
Masa żeber [kg]	M₂ =
Wydajność masy mięsnej– elementu obrobionego, $W = \frac{M_1 \times 100\%}{M}$	
W =	

Wyniki ważenia (M, M₁, M₂) i obliczenia (W) zapisz z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

Miejsce na obliczenia (obliczenia nie podlegają ocenie)