

## Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj co najmniej 4 porcje ślimaków kielbasy grillowej w opakowaniach jednostkowych zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz przygotowane/odważone surowce mięsne, przyprawy i dodatki.

Arkusz egzaminacyjny oraz przygotowane co najmniej 4 porcje ślimaków kielbasy grillowej w opakowaniach jednostkowych pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

### Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

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

Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

### Sposób wykonania

1. Mięso rozdrobnij wstępnie za pomocą noża, a następnie w wilku/maszynce do mielenia mięsa, używając odpowiednich siatek:
  - mięso wieprzowe kl. 1 średnica oczek 20 mm,
  - mięso wieprzowe kl. 2 średnica oczek 10 mm,
  - mięso wołowe kl. 2 średnica oczek 3 mm.
2. Do rozdrobnionych surowców mięsnych dodaj przygotowane przyprawy. Całość dokładnie wymieszaj za pomocą mieszarki lub ręcznie, jeżeli masa będzie zbyt sucha wyreguluj ją dodatkiem wody, aby uzyskać kleistą konsystencję farszu.
3. Przygotuj nadziewarkę i napełnij osłonki ściśle farszem.
4. Uformuj co najmniej 4 batony kielbasy o długości 50 cm każdy. Każdy baton powinien być zakończony tak, aby farsz nie wydostawał się z osłonki.
5. Każdy baton kielbasy zwiń w kształt ślimaka zgodnie z rys. 1.



rys. 1. Uformowany baton kielbasy

6. Każdy ślimak przekłuj patyczkami do szaszłyków i umieść pojedynczo na tackach.
7. Każdą porcję kielbasy zapakuj szczelnie owijając folią.
8. Pozostałe batony i niewykorzystany farsz włóż do chłodziarki.
9. Uporządkuj stanowisko pracy.

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

### Ocenie będzie podlegać 1 rezultat:

- kielbasa grillowa w opakowaniach jednostkowych oraz przebieg rozdrabniania surowców mięsnych na farsz i wykonania kielbasy grillowej.

**Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu**

Oznaczenie i nazwa kwalifikacji: **SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

**Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami**

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.04	Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	751108	Przetwórcza mięsa
		314403	Technik technologii żywności

**Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego**

**1. Miejsce egzaminowania** wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

**Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania**

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Ilość
1.	Stolik dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesła dla obserwatora	szt.	2
3.	Tablica szkolna/plansza oraz kreda/pisak do zapisania czasu trwania egzaminu	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Kosz na odpadki	szt.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego	szt.	1

**2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:**

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych** o powierzchni umożliwiającej ustawienie stołów do obróbki wstępnej surowców, stołów pomocniczych oraz urządzeń do mechanicznego rozdrabniania surowców mięsnych oraz mieszania mięsa . Stanowisko powinno być wyposażone w podłogi antypoślizgowe z kratkami ściekowymi, ściany do wysokości 2 m pokryte materiałem łatwo zmywalnym, zlew z bieżącą wodą ciepłą i zimną, sterylizator noży i narzędzi, przyłącze jednofazowe, pojemniki na odpady komunalne i organiczne odpowiednio oznakowane,
- **stanowisko do mycia rąk** wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe , pojemnik na odpady,
- **stanowisko do rozdrabniania mięsa i surowców tłuszczowych, mieszania mięsa mielonego, pakowania próżniowego** - indywidualne lub wspólne dla kilku zdających,
- **magazyn surowców i produktów gotowych:** pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze z termometrem,

- **szatnia dla zdających** - pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia, do przebrania w odzież roboczą oraz sanitariat wyposażony w umywalkę i wc.

**Tabela 3. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego**

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje – parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Liczba
<b>urządzenia, aparaty</b>			
1.	stół roboczy	plyta ze stali nierdzewnej z nakładką z tworzywa sztucznego	1 szt.
2.	stół pomocniczy	plyta ze stali nierdzewnej z nakładką z tworzywa sztucznego	1 szt.
<b>narzędzia, sprzęt</b>			
3.	nóż wraz z pochwą	do krojenia mięsa	1 szt.
4.	stalka lub ostrzałka do noży		1 szt.
5.	pojemnik/miska	metalowy lub z tworzywa sztucznego na mięso	4 szt.
6.	pojemnik	na przyprawy	4 szt.
7.	kalkulator	prosty	1 szt.
8.	linijka	o długości 50 cm	1 szt.
<b>aparatura kontrolno-pomiarowa</b>			
9.	waga elektroniczna	do 2 kg	1 szt.

**Tabela 3a. Wyposażenie wspólne dla kilku stanowisk**

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje – parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi/przykład	Na ilu zdających
<b>urządzenia, aparaty</b>			
1.	wilk/maszynka do mielenia mięsa wraz z zestawem noży	siatki o oczkach: Ø 20 mm, Ø 10 mm, Ø 3 mm	3
2.	nadziejarka	do kielbas do 5 kg	3
3.	mieszarka opcjonalnie	do farszu	3
4.	chłodziarka	z ponumerowanymi półkami od 1 do 6	6

**Tabela 4. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla jednego zdającego**

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	mięso wieprzowe kl. 1	kg	0,80	18,00	14,40
2.	mięso wieprzowe kl. 2	kg	2,80	13,00	36,40
3.	mięso wołowe kl. 2	kg	0,40	25,00	10,00
4.	sól warzona jodowana	kg	0,096	2,00	0,20
5.	pieprz czarny mielony	kg	0,004	22,00	0,10
6.	majeranek	kg	0,008	80,00	0,65
7.	czosnek granulowany	kg	0,006	20,00	0,12
8.	jelita kiełbańnice o średnicy 32 mm	mb	8	1,00	8,00
9.	patyczki na szaszłyki	200 szt.	10	8,00	0,40
10.	tacka PP o wymiarach 290 x 210 x 52	szt.	4	1,00	4,00
11.	folia spożywcza	mb	3	0,50	1,50
12.	worki do segregacji odpadów	szt.	4	0,50	2,00

13.	ręczniki papierowe	szt.	1	2,00	2,00
14.	rękawiczki jednorazowe	szt.	4	0,50	2,00
15.	mydło w płynie	l	0,05	20,00	1,00
16.	płyn do dezynfekcji rąk	l	0,10	10,00	1,00
17.	gąbka do mycia naczyń	szt.	1	1,00	1,00
18.	cięte szpilki, floki służące do zakończenia jelita podczas produkcji kiełbasy, mogą być wykałaczką	szt.	20	0,40	0,30
19.	płyn do mycia naczyń	l	0,05	7,50	0,38
<b>Razem brutto</b>					<b>85,45</b>

### I. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

1. Na każdym stanowisku egzaminacyjnym w przeddzień egzaminu należy przygotować sprzęt i materiały zgodnie ze Wskazaniami dla ośrodków egzaminacyjnych dla zadania – Tabela 3.
2. Na każdym stanowisku egzaminacyjnym przygotować na godzinę przed egzaminem Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego zgodnie z Tabelą 4, odważone w opisanych pojemnikach.
3. Na stanowisku wspólnym dla kilku zdających należy przygotować maszyny wymienione w Tabeli 3a. Na stanowiskach roboczych przygotować instrukcje obsługi wilka/maszynki do mielenia mięsa, mieszarki, nadziewarki.
4. Na stanowisku dla każdego zdającego należy zapewnić środki indywidualnej ochrony i odzież ochronną, jeżeli występuje taka konieczność.
5. Przed egzaminem:
  - patyczki na szaszłyki oraz floki namoczyć w wodzie,
  - jelita przygotować w taki sposób, aby każde miało co najmniej 50 cm,
  - jelita przepłukać i namoczyć.

### II. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt brutto [zł]	Uwagi
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (tab. 4)	<b>85,45</b>	
<b>Ogółem</b>	<b>85,45</b>	