

Zadanie egzaminacyjne

Zgodnie z zamieszczoną recepturą i sposobem wykonania przygotuj 3 porcje hamburgerów wieprzowych w opakowaniach jednostkowych. Każde opakowanie jednostkowe powinno zawierać 6 sztuk hamburgerów po 120 g (± 10 g) każdy.

Przeprowadź ocenę jakościową otrzymanych hamburgerów.

Na stanowisku pracy są przygotowane surowce mięsne oraz odważone/odmierzone przyprawy i dodatki.

Do wykonania zadania wykorzystaj sprzęt i urządzenia dostępne na stanowisku pracy. Zadanie wykonaj zgodnie z zachowaniem zasad GHP/GMP.

Arkusze egzaminacyjny zawierający dokumentację produkcji oraz sporządzone porcje hamburgerów pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym. Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego poprzez podniesienie ręki.

Aby wykonać zadanie :

1. Zważ przygotowane mięso wieprzowe, a wynik ważenia M wpisz do Tabeli 1.
Wydajność mięsa mielonego wieprzowego – zgłoś egzaminatorowi wykonanie czynności przez podniesienie ręki.
2. Następnie z przygotowanego mięsa wieprzowego usuń ścięgna, mięso krwawe, nadmiar tłuszczu.
3. Otrzymane z wykrawania mięso wieprzowe pokrój na mniejsze kawałki, a następnie rozdrobnij w wilku lub za pomocą maszynki do mięsa, używając odpowiednio siatki do mięsa, o oczkach 3-5 mm.
4. Zważ otrzymane mięso mielone wieprzowe. Wynik ważenia M_1 zapisz w Tabeli 1.
Wydajność mięsa mielonego wieprzowego.
5. Korzystając z gotowego wzoru do obliczeń, który znajdziesz w Tabeli 1., oblicz wydajność W otrzymanego mięsa mielonego wieprzowego.
6. Odważ 2,4 kg mięsa mielonego wieprzowego i przygotuj hamburgery zgodnie z instrukcją „Receptura – hamburgery wieprzowe. Sposób wykonania”.
7. Następnie na 3 tackach/opakowaniach jednostkowych ułóż po 6 hamburgerów, parami – jedna na drugiej, przekładając papierowymi przekładkami. Każdy hamburger powinien ważyć 120 g (± 10 g).
8. Dwie porcje hamburgerów owiń szczelnie folią spożywczą, a trzecią pozostaw do oceny organoleptycznej.
9. Korzystając z fragmentu Normy – Hamburger wieprzowy. Wymagania organoleptyczne – dokonaj oceny organoleptycznej porcji hamburgerów, uzupełniając odpowiednio Tabelę 2. Ocena jakościowa hamburgerów wieprzowych.
10. Zabezpiecz niewykorzystane do wykonania zadania surowce, odłóż do chłodziarki.
11. Uporządkuj stanowisko pracy.

Receptura – hamburgery wieprzowe. Sposób wykonania

Receptura – hamburgery Surowce i dodatki		Sposób wykonania farszu i formowania hamburgerów
mięso mielone wieprzowe	2,4 kg	1. Cebulę posiekaj w drobną kostkę. 2. Mięso mielone połącz z musztardą, posiekaną cebulą, tymiankiem, solą, pieprzem. 3. Wymieszaj za pomocą mieszarki lub ręcznie - tak aby masa łatwo oddzielała się od rąk. Czas mieszania około 5-7 minut. 4. Jeżeli masa będzie zbyt ścisła dodaj zimnej wody. 5. Z tak przygotowanej masy odważ 18 porcji po 120 g (± 10 g). 6. Dłońmi zamoczonymi w zimnej wodzie uformuj kuliste hamburgery, o średnicy około 100 mm, lekko spłaszczone, o grubości około 15 mm.
musztarda	3 łyżeczki	
cebula	0,25 kg	
sól	10 g	
pieprz	5 g	
tymianek	5 g	
zimna woda	według potrzeb	

Norma Branżowa (fragment) – Hamburger wieprzowy Wymagania organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny	Kształt i wielkość	Kotlety w kształcie „krążka” o średnicy około 100 mm, grubości około 15 mm i wadze 120 g (± 10 g)
	Wykończenie	Uformowane hamburgery poprzekładane przekładkami z papieru ułożone w pojemnikach lub na tackach
	Barwa	Od jasnoczerwonej do czerwonej z odcieniem szarym
Wygląd na przekroju	Struktura	Składniki dokładnie wymieszane, równomiernie rozmieszczone stanowią jednolitą masę
	Barwa	Od jasnoczerwonej do czerwonej
	Konsystencja	Miękka
Smak i zapach	Charakterystyczny dla mięsa świeżego mielonego, wieprzowego z przyprawami	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- zapakowane hamburgery wieprzowe,
- wydajność mięsa mielonego wieprzowego – Tabela 1,
- ocena jakościowa hamburgerów wieprzowych – Tabela 2

oraz

przebieg wykonania hamburgerów.

Dokumentacja produkcji

Tabela 1. Wydajność mięsa mielonego wieprzowego

Mięso wieprzowe przed obróbką w kg: $M = \dots\dots\dots$
Mięso wieprzowe po zmieleniu w kg: $M_1 = \dots\dots\dots$
Wzór na wydajność mięsa mielonego w %: $W = M_1 : M \times 100\%$
Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie):
*W, % = $\dots\dots\dots$

*Wynik podaj z dokładnością jednego miejsca po przecinku

Tabela 2. Ocena jakościowa hamburgerów wieprzowych

1	2	3
Porównać z wymaganiami określonymi w normie i wpisać TAK lub NIE w kolumnie 3		
Wygląd zewnętrzny	Kształt i wielkość	
	Wykończenie	
	Barwa	
Wygląd na przekroju	Struktura	
	Barwa	
	Konsystencja	
Smak i zapach		
Ocena ogólna hamburgerów Wyrób zgodny* / niezgodny* z wymaganiami jakościowymi określonymi w normie <i>*podkreśl właściwe</i>		

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

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

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

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. Miejsce egzaminowania - pomieszczenie 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	Liczba
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
3.	Tablica szkolna/plansza oraz kreda/pisak do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających	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 (wyłącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do pisania** – biurko lub stolik i krzesło,
- **indywidualne stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych** o powierzchni umożliwiającej ustawienie stołów do rozbioru i wykrawania mięsa, stołów pomocniczych oraz urządzeń do mechanicznego rozdrabniania surowców mięsnych i tłuszczowych oraz konfekcjonowania mięsa i wędlin. Stanowisko powinno być

wyposażone w: podłogi antypoślizgowe z kratkami ściekowymi, ściany do wysokości 2 m pokryte materiałem łatwo zmywalnym, zlewy z bieżącą wodą ciepłą i zimną, umywalkę do mycia rąk z oprzyrządowaniem tj. dozownikiem płynu myjącego i dezynfekującego, pojemnik z ręcznikami papierowymi, pojemniki na zużyte ręczniki, sterylizator noży i narzędzi, oraz wyciąg wentylacyjny, przyłącza jednofazowe. Pojemniki na odpady komunalne i organiczne.

- **stanowisko do czynności pomocniczych / uzupełniających wspólne dla kilku zdających**
 - lodówka
- **szatnia dla zdających** lub wydzielony fragment pomieszczenia, do przebrania w odzież roboczą.

I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
urządzenia, aparaty				
1.	stół z blatem roboczym	stal nierdzewna-150 cm dł.	szt.	1
2.	elektroniczna waga kuchenna	maks. obciążenie 5000g ± 2g	szt.	1
narzędzia i sprzęt				
3.	nóż	do obróbki mięsa	szt.	1
4.	nóż	do krojenia mięsa	szt.	1
5.	nóż	do warzyw	szt.	1
6.	deska kuchenna	do krojenia mięsa	szt.	1
7.	deska kuchenna	do krojenia warzyw	szt.	1
8.	pojemnik na przyprawy	pojemnik z tworzywa sztucznego	szt.	4
9.	łyżeczka do herbaty	metalowa	szt.	1
10.	miarka do wody	poj. 1 l	szt.	1
11.	miska metalowa	poj.3 l	szt.	1
12.	ostrzałka do noży/stalka	ręczna	szt.	1
13.	linijka	długość 20cm	szt.	1
14.	kalkulator	prosty	szt.	1
15.	maszynka do mielenia mięsa	elektryczna	szt.	1
16.	siatka do maszynki do mielenia mięsa.	średnica oczek 3-5 mm	szt.	1
17.	mieszarka	poj.5l	szt.	1

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
maszyny					
1.	lodówka	1 półka dla 2 zdających	szt.	1	6

Tabela 4. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 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.	łopatka wieprzowa bez kości	kg	2,70	12,00	32,40
2.	musztarda sarepska	g	20	12,50	0,25
3.	cebula	kg	0,25	3,00	0,75
4.	sól kamienna	g	10	4,00	0,40
5.	pieprz czarny mielony	g	5	80,00	0,40
6.	tymianek suszony	g	5	180,00	0,90
7.	folia spożywcza	m.	2	0,50	1,00
8.	tacka o wymiarach 270x150x40	szt.	3	1,00	2,00
9.	płyn do mycia naczyń	l	0,25	6,00	1,50
10.	ręcznik papierowy	szt.	1	2,00	2,00
11.	zmywak kuchenny	szt.	1	1,00	1,00
12.	worki na śmieci 20l	szt.	3	0,50	1,50
13.	mydło do rąk w płynie	szt.	1	2,50	2,50
Razem brutto					46,60

II. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na stanowisku dla każdego zdającego należy przygotować sprzęt, narzędzia oraz odważone i oznaczone surowce i przyprawy. Dla egzaminatora należy przygotować wydrukowany fragment normy - *Hamburger wieprzowy. Wymagania organoleptyczne*

Wygląd zewnętrzny	Kształt i wielkość	Kotlety w kształcie „krążka” o średnicy około 92 mm, wysokości około 15 mm i wadze 100 g (± 10 g)
	Wykończenie	Uformowane hamburgery przekładane przekładami z papieru ułożone w pojemnikach lub na tackach
	Barwa	Od jasnoczerwonej do czerwonej z odcieniem szarym
Wygląd na przekroju	Struktura	Wszystkie składniki oraz cebula w kawałkach nie większych niż 3-8 mm. Składniki dokładnie wymieszane, równomiernie rozmieszczone stanowią jednolitą masę
	Barwa	Od jasnoczerwonej do czerwonej
	Konsystencja	Miękka
Smak i zapach		Charakterystyczny dla mięsa świeżego mielonego, wieprzowo-wołowego z przyprawami

III. 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)	46,60	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 4a)		
Materiały potrzebne do wykonania dla jednego stanowiska egzaminacyjnego przez ośrodek egzaminacyjny (tab. 4b)		
Ogółem	46,60	