

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 4 zwoje kielbasek mazurskich parzonych z 5 kg farszu po 6 sztuk w każdym zwoju, na podstawie receptury na 50 kg farszu i sposobu wykonania. Każda kielbaska powinna mieć długość 12÷14 cm.

Na stanowisku egzaminacyjnym są odważone/odmierzone surowce mięsne, przyprawy i osłonki. Samodzielnie odważ podgardle wieprzowe bez skóry solone i odmierz wodę.

Przed przystąpieniem do odważania/odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Arkusz egzaminacyjny oraz sporządzone kielbaski mazurskie pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 50 kg farszu kielbasek mazurskich		
Surowce/przyprawy/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Wieprzowina kl. II peklowana - łopatka wieprzowa bez kości i bez skóry	kg	25,0
Wołowina kl. II lub I peklowana - antrykot wołowy bez kości	kg	12,5
Podgardle wieprzowe bez skóry solone	kg	12,5
Sól warzona	kg	0,10
Gałka muszkatołowa	kg	0,02
Pieprz czarny mielony	kg	0,05
Czosnek granulowany	kg	0,03
Woda zimna do wołowiny	l	8,50

Sposób wykonania

1. Obliczyć zapotrzebowanie na surowce do produkcji 5 kg farszu na kielbaski mazurskie.
2. Odważyć podgardle wieprzowe bez skóry solone i odmierzyć zimną wodę zgodnie z wykonanymi obliczeniami. Gotowość do odważania/odmierzania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
3. Mięso rozdrobnić w wilku, używając odpowiednich siatek:
 - wieprzowina klasy II i podgardle wieprzowe bez skóry solone - siatka 3 mm,
 - wołowina klasy II lub I - siatka 3 mm (zmielona dwukrotnie).
4. Wołowinę wymieszać z odmierzoną zimną wodą, dodać sól i przyprawy. Mieszać do wchłonięcia wody przez mięso.
5. Przygotowaną wołowinę połączyć z wieprzowiną i podgardlem, wymieszać za pomocą mieszarki lub ręcznie. Gęstość masy mięsnej regulować dodatkiem zimnej wody.
6. Przygotować nadziewarkę i napęlić osłonki dość ściśle farszem.
7. Z otrzymanej ilości farszu uformować kielbaski o długości 12÷14 cm, zakręcając jelito tak, aby uzyskać 6 sztuk w zwoju. Końce jelit związać sznurkiem masarskim.
8. Uformowane kielbaski parzyć przez 20÷25 minut w wodzie o temperaturze 75÷80 °C (kontrolować temperaturę termometrem).

9. Gotowe kielbaski wyjąć na tacę i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
10. Niewykorzystane surowce zabezpieczyć w chłodziarce.
11. Uporządkować stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- kielbaski mazurskie parzone,
- oraz
- przebieg przygotowania farszu na kielbaski mazurskie parzone i sporządzania kielbasek mazurskich parzonych.

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Zapotrzebowanie na surowce do produkcji 5 kg farszu na kielbaski mazurskie		
Surowce/przyprawy/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Wieprzowina kl. II peklowana - łopatka wieprzowa bez kości i bez skóry	kg	
Wołowina kl. II lub I peklowana - antrykot wołowy bez kości	kg	
Podgardle wieprzowe bez skóry solone	kg	
Sól warzona	kg	
Gałka muszkatołowa	kg	
Pieprz czarny mielony	kg	
Czosnek granulowany	kg	
Woda zimna do wołowiny	l	

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

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

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 1. 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 egzaminatora	szt.	1
3.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
4.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
5.	Zegar	szt.	1
6.	Apteczka	szt.	1
7.	Kosz na odpadki	szt.	1
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
9.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
10.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do** opracowania dokumentacji – stolik, krzesło, prosty kalkulator, długopis, linijka, identyfikator z numerem stanowiska,
- **indywidualne stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych** (jedno dla jednego zdającego) spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne, z doprowadzonym przyłączem bieżącej wody ciepłej i zimnej, wyposażone w urządzenia, sprzęt, narzędzia pracy, **surowce** i materiały pomocnicze oddzielnie dla każdego zdającego na stanowisku egzaminacyjnym wymienione w tabelach,
- **stanowisko do mycia rąk, wspólne dla 6 zdających wyposażone** w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, pojemnik na odpady,
- **stanowisko wspólne dla 6 zdających - magazyn surowców, surowców pomocniczych, przypraw/materiałów pomocniczych 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.

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych niezbędne do wykonania zadania

Tabela 2. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
stanowisko do pisania				
1.	Stolik/fragment blatu roboczego i krzesło	z numerem stanowiska egzaminacyjnego	szt.	1
2.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1
stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz przygotowania do dystrybucji				
narzędzia, sprzęt				
3.	Stół roboczy ze stali nierdzewnej	z nakładką z tworzywa sztucznego minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1
4.	Stół pomocniczy	z nakładką z tworzywa sztucznego	szt.	1
5.	Rękawice żaroodporne ochronne		komplet	1
6.	Wilk z zestawem noży i siatek/maszynka do mielenia mięsa	siatki o oczkach Ø 3 mm, Ø 5 mm, Ø 8 mm	komplet	1
7.	Nóż do krojenia		szt.	1
8.	Pojemnik na przyprawy	metalowy lub z tworzywa sztucznego	szt.	4
9.	Miski	ze stali nierdzewnej pojemność 2÷5 l	szt.	6
10.	Garnek (kociołek) do obróbki termicznej	z dopasowaną pokrywką, pojemność 5÷7 l	szt.	1
11.	Szczypce uniwersalne		szt.	1
12.	Łyżka cedzakowa	stal nierdzewna	szt.	1
13.	Durszlak kuchenny z rączką	stal nierdzewna	szt.	1
14.	Deska	do krojenia mięsa	szt.	1
15.	Miarka na płynne surowce	pojemność 10÷2000 ml	szt.	1
16.	Talerz płaski	Ø 19÷26 cm	szt.	2
17.	Widelec stołowy		szt.	2
18.	Łyżka stołowa		szt.	2
19.	Łyżeczka stołowa		szt.	2
20.	Półmisek/taca	do prezentacji wyrobu	szt.	1
21.	Talerz płaski + widelec, nóż	do degustacji gotowego wyrobu przez egzaminatora	komplet	1
22.	Linijka	o długości minimum 15 cm	szt.	1
23.	Rękawice jednorazowe		szt.	4
sprzęt pomiarowy				
24.	Waga elektroniczna	zakres do 2 kg i do 5 kg	szt.	2

25.	Termometr elektroniczny szpilkowy	zakres -50÷+300 °C	szt.	1
-----	-----------------------------------	--------------------	------	---

Tabela 2a. Wyposażenie stanowiska wspólnego/stanowisk wspólnych dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Funkcje, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających
wspólne stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych					
urządzenia, aparaty					
1.	Kuchenka/trzon	elektryczna/gazowa/indukcyjna	szt.	1	2
2.	Mieszarka		szt.	1	3
3.	Nadziewarka	do kiełbas do 5 kg	szt.	1	3
4.	Sterylizator noży		szt.	1	6
5.	Stalka lub ostrzałka do noży		szt.	1	2
6.	Instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	-	-
wspólne stanowisko do magazynowania i składowania					
urządzenia, aparaty					
7.	Regał	z ponumerowanymi półkami od 1 do 6	szt.	1	6
8.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie na 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1	6
wspólne stanowisko do mycia rąk					
9.	Umywarka z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
10.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
11.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
12.	Komplet koszy do segregacji odpadów	w kolorach zgodnych z wymaganiami ochrony środowiska	szt.	1	6
wspólne stanowisko do mycia sprzętu					
13.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
14.	Suszarka do sprzętu/regał ociekowy		szt.	1	3
15.	Płyn do mycia naczyń		szt.	1	6
wspólne stanowisko porządkowe					
16.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	komplet	1	6

Tabela 3. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego przez 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części/elementu zamiennego/ surowca/półproduktu	J.m.	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
Indywidualne stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz przygotowania do dystrybucji					
1.	Łopátka wieprzowa bez skóry i bez kości	kg	2,5	20,00	50,00
2.	Mięso wołowe kl. II	kg	1,25	45,00	56,25
3.	Podgardle wieprzowe bez skóry	kg	1,5	15,00	22,50
4.	Sól warzona - do farszu - do solenia podgardla	kg	0,010 0,030	2,00	0,08
5.	Czosnek granulowany	kg	0,003	25,00	0,08
6.	Pieprz czarny mielony	kg	0,005	45,00	0,23
7.	Gałka muszkatowa	kg	0,002	70,00	0,14
8.	Peklosól	kg	0,098	5,00	0,49
9.	Jelita wieprzowe solone o średnicy 28÷32 mm	m	5	1,00	5,00
10.	Sznurek masarski do wiązania końcówek zwojów kiełbasek	m	2	0,50	1,00
11.	Ręcznik papierowy (rolka)	szt.	1	5,00	5,00
12.	Gąbka lub zmywak do naczyń	szt.	1	1,00	1,00
13.	Płyn do mycia naczyń	l	0,050	8,00	0,40
14.	Mydło w płynie	l	0,050	20,00	1,00
16.	Rękawice jednorazowe (dowolne)	szt.	4	0,50	2,00
17.	Worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	6	0,50	3,00
18.	Woda niegazowana 0,5 l dla zdającego	szt.	1	2,00	2,00
Razem					150,17

Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Asystent techniczny na 2-3 dni przed egzaminem powinien:

- przygotować solone podgardle (bez gruczołów) stosując 30 g soli warzonej na 1,50 kg podgardla dla 1 zdającego. Surowiec należy zabezpieczyć w chłodziarce w temperaturze 0÷4 °C.
- zapeklować wieprzowinę klasy II – łopatkę wieprzową bez kości i bez skóry metodą na sucho, stosując 58 g peklosoli na 2,50 kg łopatki dla 1 zdającego. Pokrojone mięso należy posypać równomiernie peklosolą, całość dokładnie wymieszać i odstawić do chłodziarki w temperaturze 0÷4 °C.
- zapeklować mięso wołowe klasy II metodą na sucho, stosując 40 g peklosoli na 1,25 kg wołowiny dla 1 zdającego. Pokrojone mięso posypać równomiernie peklosolą, całość dokładnie wymieszać i odstawić do chłodziarki w temperaturze 0÷4 °C.

Asystent techniczny na 1 dzień przed egzaminem powinien:

- przygotować jelita wieprzowe solone - odsolić wkładając je do naczynia z czystą, zimną wodą (moczenie powinno trwać kilka godzin).
- na indywidualnych stanowiskach do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych przygotować wyposażenie wymienione w Tabeli 2. oraz materiały wymienione w Tabeli 3.
- solone podgardle rozdrobnić na szarpaku lub pokroić.

Asystent techniczny w dniu egzaminu powinien:

- na indywidualnych stanowiskach do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych przygotować surowce wymienione w Tabeli 3. Pojemniki z przyprawami należy czytelnie oznaczyć np. czosnek granulowany, pieprz czarny.

Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających należy:

- przygotować urządzenia/sprzęt wymienione w Tabeli 2a.
- instrukcje obsługi urządzeń.

W trakcie instruktażu stanowiskowego należy poinformować zdających o konieczności:

- odważenia podgardla wieprzowego solonego bez skóry i odmierzenia zimnej wody wodociągowej zgodnie z wykonanymi obliczeniami w arkuszu egzaminacyjnym,
 - korzystania z surowców zgromadzonych w urządzeniu chłodniczym,
 - segregacji odpadów.
- Przed egzaminem należy sprawdzić prawidłowość działania wszystkich urządzeń.
 - Środki czystości należy uzupełniać w miarę zużywania.
 - Należy przygotować w rezerwie 1 komplet stroju ochronnego składającego się z czepka i fartucha.
 - Worki do segregacji śmieci, należy na bieżąco wymieniać i uzupełniać w pojemnikach do segregacji śmieci.

Uwaga!

Zakup materiałów powinien być zawsze dokonywany w sposób oszczędny i ekonomiczny.

Ilość materiałów oraz wielkość opakowań musi być dostosowana w sposób racjonalny do liczby zdających w danej kwalifikacji w ośrodku egzaminacyjnym.

Uwagi, dodatkowe informacje

Ośrodek egzaminacyjny powiadamia zdających, aby do egzaminu przystąpili w obowiązkowym kompletnym stroju roboczym, obuwiu ochronnym oraz posiadali ważne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych i długopis z czarnym wkładem.