

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2020



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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.05-01-22.01-SG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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 przekaz 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

Korzystając z *Receptury na 100 kg pieczeni rzymskiej*, *Sposobu wykonania* oraz *Wytycznych do opracowania etykiety* przygotuj 4 porcje farszu na pieczeń rzymską w formach do wypieku po 500 g każda. Wypełnij Tabelę 1. Zapotrzebowanie na surowce mięsne do sporządzenia 2 kg pieczeni rzymskiej oraz opracuj w Tabeli 2. Propozycję fragmentu etykiety na opakowanie jednostkowe pieczeni rzymskiej.

Wołowina, przyprawy i dodatki są odważone/odmierzone zgodnie z recepturą, za wyjątkiem mięsa wieprzowego.

Do wykonania zadania wykorzystaj sprzęt i urządzenia dostępne na stanowisku egzaminacyjnym.

Zadanie wykonaj zgodnie z zasadami organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska.

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz sporządzony farsz na pieczeń rzymską w formach pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Receptura na 100 kg pieczeni rzymskiej

Surowce mięsne	Ilość	Stopień rozdrobienia surowca mięsnego [mm]
Mięso wieprzowe kl. I	20 kg	20
Mięso wieprzowe klasy II (kl. II A i kl. II B)	70 kg	10
Mięso wołowe kl. I lub kl. II	10 kg	3
Przyprawy i dodatki		
Jaja	100 szt.	-
Woda	10 kg	-
Sól	2,1 kg	-
Pieprz naturalny	0,2 kg	-
Czosnek	0,1 kg	-
Majeranek	0,06 kg	-

Sposób wykonania

1. Wypełnij Tabelę 1. Zapotrzebowanie na surowce mięsne do sporządzenia 2 kg pieczeni rzymskiej.
2. Przeprowadź obróbkę wstępną łopatki bez kości pobranej z chłodni - usuń ewentualne kości, ścięgna, chrząstki i części przekrwione. Następnie otrzymany zespół mięśni łopatki podziel anatomicznie na poszczególne mięśnie, z których następnie zdejmij omięśnie.
3. Dokonaj klasyfikacji uzyskanego mięsa na klasy jakościowe, umieszczając je osobno w przygotowanych pojemnikach/pojemniku.
4. Odważ obliczone ilości wieprzowiny klasy I. i klasy II. (kl. II A i kl. II B). Pozostałe elementy uzyskane z wykrawania zabezpiecz w chłodziarce.
5. Przyprawy, dodatki oraz mięso wołowe są już odważone, woda jest odmierzona.

6. Mięso rozdrobnij wstępnie za pomocą noża, a następnie w wilku przez siatkę o odpowiedniej średnicy oczek (dane w tabeli z recepturą).
7. Czosnek przeciśnij przez praskę a następnie wymieszaj z przygotowaną solą, pieprzem naturalnym i majerankiem.
8. Rozdrobnione surowce mięsne wymieszaj stopniowo dodając rozmacone jajo, wodę oraz wymieszane przyprawy. Mieszaj za pomocą mieszarki lub ręcznie do uzyskania równomiernego rozmieszczenia składników, jeżeli masa będzie zbyt sucha dodaj zimnej wody.
9. Formy do wypieku/opakowania jednostkowe posmaruj olejem i posyp bułką tartą.
10. Podziel otrzymany farsz na 4 porcje każda po 0,5 kg (± 50 g), wyłóż do przygotowanych wcześniej form, wyrównaj powierzchnię, a następnie owiń dokładnie folią spożywczą, ręcznie lub wykorzystując zgrzewarkę.
11. Przygotuj propozycję fragmentu etykiety na opakowanie pieczeni rzymskiej wypełniając Tabelę 2.
12. Uporządkuj stanowisko pracy.

Wytyczne do opracowania etykiety

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">– pieczeń rzymską należy przechowywać w temperaturze 0 ± 4 °C przez 24 godziny,– wypisując skład, należy podać procentową zawartość składników mięsnych w pieczeni,– w miejscu nazwa producenta - wpisz oznaczenie arkusza egzaminacyjnego,– w miejscu daty produkcji - wpisz datę egzaminu,– mięso nadaje się do spożycia po obróbce cieplnej w temperaturze 180 °C przez 50 minut. |
|---|

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- pieczeń rzymska w formach do wypieku/opakowaniach jednostkowych,
- zapotrzebowanie na surowce mięsne do sporządzenia 2 kg pieczeni rzymskiej - Tabela 1.,
- propozycja fragmentu etykiety na opakowanie pieczeni rzymskiej - Tabela 2.,

oraz

przebieg przygotowania farszu do pieczeni rzymskiej.

Tabela1. Zapotrzebowanie na surowce mięsne do sporządzenia 2 kg pieczeni rzymskiej

Surowce mięsne	Ilość surowców na 100 kg gotowego wyrobu	Ilość surowców na 2 kg gotowego wyrobu*
Mięso wieprzowe kl. I	20	
Mięso wieprzowe kl. II (kl. II A i kl. II B)	70	
Mięso wołowe kl. I lub kl. II	10	

* Uwaga! Wynik obliczeń zapisz z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Tabela 2. Propozycja fragmentu etykiety na opakowanie pieczeni rzymskiej

Nazwa wyrobu	
Data produkcji	
Data przydatności do spożycia	
Masa netto [g]	
Warunki przechowywania	
Przygotowanie produktu do spożycia	
Nazwa producenta	
Skład surowcowy [%]	