

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

SPC.04-01-25.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

PODSTAWA PROGRAMOWA
2019

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 przekaż 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 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

Wykonaj 1 kilogram białej kaszanki z wątróbką drobiową na podstawie receptury na 5 kg kaszanki i sposobu wykonania.

Na stanowisku egzaminacyjnym są odważone/odmierzone surowce mięsne, przyprawy i materiały pomocnicze. Cebulę, kaszę i wodę odważ/odmierz samodzielnie. Dobierz rodzaj kaszy zgodnie z recepturą.

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

Arkusze egzaminacyjny oraz sporządzoną białą kaszankę z wątróbką drobiową 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 5 kg białej kaszanki z wątróbką drobiową		
Surowce/ materiały pomocnicze/ przyprawy	Jednostka miary	Ilość
Kasza jęczmienna gruba	kg	1
Wątróbka drobiowa	kg	3
Cebula obrana	kg	1
Olej	ml	150
Sól jodowana do: - gotowania kaszy - farszu	g	20 25
Pieprz biały mielony	g	20
Majeranek suszony	g	15
Jelita wieprzowe Ø 24÷26 mm	m	15

Sposób wykonania

1. Obliczyć zapotrzebowanie na surowce do produkcji 1 kg białej kaszanki z wątróbką drobiową.
2. Dobrać rodzaj kaszy do wykonywanego wyrobu.
3. Odważyć kaszę i cebulę zgodnie z recepturą na 1 kg wyrobu gotowego. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
4. Przepłukać kaszę na sicie pod bieżącą zimną wodą.
5. Odmierzyć wodę do ugotowania kaszy uwzględniając, że proporcja ilości kaszy do wody wynosi 1:2. Gotowość do odmierzania wody zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
6. Do wrzącej osolonej wody wsypać kaszę, ugotować na sypko.
7. Kaszę przełożyć do miski i pozostawić do ostudzenia.
8. Wątróbkę umyć, oczyścić z błon, zanurzyć we wrzącej wodzie na 3 minuty, ostudzić i pokroić w kostkę o wymiarach ok. 1x1 cm.
9. Cebulę drobno pokroić, podsmażyć na oleju i połączyć z kaszą i wątróbką.
10. Farsz doprawić solą, pieprzem, majerankiem, składniki wymieszać.
11. Napełnić dość luźno jelita masą i odkręcać odcinki długości ok. 15 cm pozostawiając je w zwojach. Końce zwoi zawiązać.

12. Kaszankę parzyć w wodzie o temperaturze 80÷85 °C przez 30 minut (przed włożeniem kaszanki do wody sprawdzić jej temperaturę termometrem).
13. Kaszankę ochłodzić (przelewać zimną wodą przez około 5 minut).
14. Przeprowadzić wykończenie kaszanki, wyłożyć na półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
15. Niewykorzystane surowce i półprodukty zabezpieczyć w chłodziarce.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– biała kaszanka z wątróbką drobiową,

oraz

przebieg przygotowania surowców i wykonania białej kaszanki z wątróbką drobiową.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Receptura na 1 kg białej kaszanki z wątróbką drobiową		
Surowce/ materiały pomocnicze/ przyprawy	Jednostka miary	Ilość
Kasza jęczmienna gruba	kg	
Wątróbka drobiowa	kg	
Cebula obrana	kg	
Olej	ml	
Sól jodowana do: - gotowania kaszy - farszu	g	
Pieprz biały mielony	g	
Majeranek suszony	g	
Jelita wieprzowe Ø 24÷26 mm	m	