

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.

Arkusz 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	

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
13.	Komputer stacjonarny lub laptop lub tablet z dostępem do Internetu, do dyspozycji egzaminatora do wprowadzenia ocen do systemu informatycznego	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, na stanowisku **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.

Tabela 2. Wypożyczenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz przygotowania do dystrybucji				
narzędzia, sprzęt				
1.	Stół roboczy ze stali nierdzewnej	z nakładką z tworzywa sztucznego minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1
2.	Stół pomocniczy	z nakładką z tworzywa sztucznego	szt.	1
3.	Rękawice żaroodporne ochronne		komplet	1
4.	Nóż do krojenia		szt.	1
5.	Nóż jarzyniak		szt.	1
6.	Pojemnik na przyprawy	metalowy lub z tworzywa sztucznego	szt.	6
7.	Miski	ze stali nierdzewnej pojemność 2÷5 l	szt.	6
8.	Garnek (kociołek) do obróbki termicznej	z dopasowaną pokrywką, pojemność 2 i 5 l	szt.	2
9.	Garnek do obróbki termicznej	do parzenia wątróbki	szt.	1
10.	Patelnia	Ø 20 - 24 cm	szt.	1
11.	Szczypce uniwersalne		szt.	1
12.	Łyżka cedzakowa	stal nierdzewna	szt.	1
13.	Deska	do obróbki wstępnej wątróbki i cebuli	szt.	2
14.	Miarka na płynne surowce	pojemność 10÷2000 ml	szt.	1
15.	Łopatka drewniana/teflonowa/silikonowa		szt.	1
16.	Łyżka stołowa duża		szt.	2
17.	Widelec stołowy		szt.	2
18.	Sito	do przepłukania kaszy	szt.	1
19.	Durszlak	do ostudzenia kaszanki	szt.	1
20.	Półmisek	do prezentacji wyrobu	szt.	1
21.	Talerz płaski + widelec, nóż	do degustacji gotowego wyrobu przez egzaminatora	komplet	1
22.	Linijka	o długości minimum 20 cm	szt.	1
23.	Rękawice jednorazowe		szt.	4
24.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1
sprzęt pomiarowy				
25.	Waga elektroniczna	zakres do 2 kg i do 5 kg	szt.	2
26.	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.	Nadziewarka	do kielbas do 5 kg	szt.	1	3
3.	Sterylizator noży		szt.	1	6
4.	Stalka lub ostrzałka do noży		szt.	1	2
5.	Instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	-	-
wspólne stanowisko do magazynowania i składowania					
urządzenia, aparaty					
6.	Regał	z ponumerowanymi półkami od 1 do 6	szt.	1	6
7.	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					
8.	Umywalka z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
9.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
10.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
11.	Komplet koszy do segregacji odpadów	w kolorach zgodnych z wymaganiami ochrony środowiska	szt.	1	6
wspólne stanowisko do mycia sprzętu					
12.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
13.	Suszarka do sprzętu/regał ociekowy		szt.	1	3
14.	Płyn do mycia naczyń		szt.	1	6
wspólne stanowisko porządkowe					
15.	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.	Kasza jęczmienna gruba	kg	0,350	9,00	3,15
2.	Kasza gryczana biała	kg	0,350	9,00	3,15
3.	Kasza jęczmienna perłowa	kg	0,350	9,00	3,15
4.	Wątróbka drobiowa	kg	0,600	10,00	6,00
5.	Cebula obrana	kg	0,350	4,00	1,40
6.	Olej rzepakowy	litr	0,030	10,00	0,30
7.	Sól jodowana - do gotowania kaszy - do farszu	kg	0,004 0,005	2,00	0,02
8.	Pieprz biały mielony	kg	0,004	120,00	0,48
9.	Majeranek suszony	kg	0,003	95,00	0,29
10.	Jelito wieprzowe Ø 24÷26 mm	m	4	1,00	4,00
11.	Ręcznik papierowy (rolka)	szt.	1	5,00	5,00
12.	Rękawice jednorazowe	szt.	4	0,50	2,00
13.	Mydło w płynie	l	0,050	10,00	0,50
14.	Gąbka lub zmywak do naczyń	szt.	1	1,00	1,00
16.	Płyn do mycia naczyń	l	0,050	8,00	0,40
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					35,84

Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na indywidualnym stanowisku do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych należy przygotować urządzenia, sprzęt i narzędzia wymienione w Tabeli 2. oraz surowce i dodatki wymienione w Tabeli 3., które należy odważyć, z wyjątkiem cebuli i kasz. Wszystkie surowce należy opisać z wyjątkiem kasz np. wątróbka drobiowa, sól do gotowania kaszy, sól do farszu.

- Cebulę należy obrać.
- Jelita wieprzowe należy namoczyć w wodzie na kilka godzin przed egzaminem, następnie dokładnie przepłukać w środku i sprawdzić ich szczelność.
- Surowce wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w urządzeniu chłodniczym i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego.

Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających należy:

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

W trakcie instruktażu stanowiskowego należy poinformować zdających o konieczności:

- samodzielnego doboru i odważenia kaszy, pobrania wody wodociągowej i odmierzenia zgodnie z recepturą,
 - korzystania z surowców zgromadzonych w urządzeniu chłodniczym,
 - segregacji odpadów.
- Przed egzaminem należy sprawdzić prawidłowość działania wszystkich urządzeń.
 - Środki czystości należy uzupełniać w miarę zużycia.
 - 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.