

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj dwie porcje rolady z boczku faszerowanego mięsem na podstawie sposobu wykonania.

Na stanowisku egzaminacyjnym jest przygotowany boczek z żeberkami oraz odważone/odmierzone przyprawy i materiały pomocnicze. Mięso z łopatki odważ samodzielnie.

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

Arkusz egzaminacyjny oraz sporządzone rolady z boczku faszerowanego mięsem 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.

Sposób wykonania

1. Dokonać rozbioru uzupełniającego boczku z żeberkami. W tym celu od boczku oddzielić żeberka, usunąć skórę, strzępki mięsa oraz ewentualne pozostałości pachwiny i gruczołów mlecznych.
2. Otrzymany boczek uformować do kształtu prostokąta, podzielić na 2 równe części.
3. Natrzeć równomiernie obie strony boczku solą, następnie umieścić je w chłodziarce.
4. Pokroić wstępnie łopatkę na mniejsze kawałki.
5. Zmilić łopatkę na wilku/maszynce do mielenia mięsa na siatce o oczkach 5 mm, odważyć 0,5 kg mięsa. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
6. Do mielonej łopatki dodać przyprawy (sól, pieprz, majeranek i czosnek), dokładnie wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.
7. Przygotowany farsz rozsmarować równomiernie na wewnętrznych powierzchniach boczku zostawiając około 2 cm wolnej powierzchni boczku po dłuższym boku.
8. Boczek zrolować częścią wewnętrzną do środka i zasznurować szpagatem/przędzą do mięsa.
9. Zewnętrzne powierzchnie rolad posypać równomiernie mieszanką przypraw do mięsa wieprzowego.
10. Zapakować rolady w torebki do pieczenia mięsa.
11. Niewykorzystane surowce zabezpieczyć w chłodziarce.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– dwie porcje rolady z boczku faszerowanego mięsem

oraz

przebieg przygotowania farszu mięsnego i wykonania rolady z boczku faszerowanego mięsem.

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, 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.

Wypożyczenie stanowisk egzaminacyjnych niezbędne do wykonania zadania

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.	Nóż trybownik		szt.	1
4.	Nóż do krojenia		szt.	1
5.	Pojemnik/miska	metalowy lub z tworzywa sztucznego na mięso	szt.	3
6.	Pojemnik	do przypraw	szt.	6
7.	Łyżka stołowa		szt.	3
8.	Rękawice jednorazowe		szt.	4
10.	Półmisek	do prezentacji wyrobu	szt.	1
sprzęt pomiarowy				
8.	Waga elektroniczna	zakres do 2 kg	szt.	1

Tabela 2a. Wypożyczenie 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.	Wilk z zestawem noży i siatek/ maszynka do mielenia mięsa	zestaw siatek o oczkach: 3 mm; 5 mm	szt.	1	2
2.	Stalka lub ostrzałka do noży		szt.	1	2
3.	Sterylizator noży		szt.	1	6
4.	Instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	-	-
wspólne stanowisko do magazynowania i składowania					
urządzenia, aparaty					
5.	Urządzenie chłodnicze	z ponumerowanymi półkami od 1 do 6	szt.	1	6
wspólne stanowisko do mycia rąk					
6.	Umywalka z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
7.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
8.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
9.	Komplet koszy do segregacji odpadów	w kolorach zgodnych z wymaganiami ochrony środowiska	szt.	1	6
wspólne stanowisko do mycia sprzętu					
10.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
11.	Suszarka do sprzętu/regal ociekowy		szt.	1	3
12.	Płyn do mycia naczyń		szt.	1	6
wspólne stanowisko porządkowe					
13.	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.	Boczek wieprzowy surowy ze skórą i żeberkami	kg	2	27,00	54,00
2.	Łopatka wieprzowa bez kości i bez skóry	kg	0,600	23,00	13,80
3.	Sól jodowana: - do boczku - do farszu	kg	0,010 0,010	2,00	0,04
4.	Pieprz czarny mielony (do farszu)	kg	0,010	24,00	0,24
5.	Majeranek suszony (do farszu)	kg	0,010	95,00	0,95
6.	Czosnek suszony (do farszu)	kg	0,010	100,00	1,00
7.	Mieszanka przypraw do mięsa wieprzowego	kg	0,020	120,00	2,40
8.	Szpagat / przędza do mięsa	mb	3	19 zł/300 m	0,20
9.	Torebki do pieczenia	szt.	2	1,00	2,00
10.	Ręcznik papierowy	szt.	1	5,00	5,00
11.	Gąbka lub zmywak do naczyń	szt.	1	1,00	1,00
12.	Płyn do mycia naczyń	l	0,050	8,00	0,40
13.	Mydło w płynie	l	0,050	10,00	0,50
14.	Rękawice jednorazowe	szt.	4	0,50	2,00
15.	Worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	6	0,50	3,00
16.	Woda niegazowana 0,5 l dla zdającego	szt.	1	2,00	2,00
Razem					88,53

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 i opisać np. łopatka wieprzowa, sól do boczku, sól do farszu, pieprz czarny, majeranek, czosnek, mieszanka przypraw do mięsa wieprzowego.

Surowce wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w urządzeniu chłodniczym i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego.

Należy zakupić boczek wieprzowy surowy ze skórą i żeberkami o masie około 2 kg. Boczek powinien być płaski, tak aby dał się zrolować.

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 odważenia zmielonej łopatki wieprzowej,
- 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.