

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj 5 porcji burgerów drobiowych po 2 sztuki w każdym opakowaniu jednostkowym zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważone/przygotowane surowce mięsne, przyprawy i materiały pomocnicze, z wyjątkiem fileta z kurczaka, który musisz odważyć samodzielnie. Jaja są zdezynfekowane.

Gotowość do odważania fileta zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Arkusz egzaminacyjny i sporządzone burgery drobiowe pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

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

Sposób wykonania

1. Odważyć 0,5 kilograma fileta drobiowego – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
2. Pokroić filet drobiowy w kostkę o wymiarach około 1x1x1 cm i umieścić w lodówce
3. Rozdrobnić wstępnie udziec drobiowy, następnie zmielić w wilku/maszynce do mielenia mięsa na siatce o oczkach 3 mm.
4. Do rozdrobnionego fileta i udźca dodać przyprawy, wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Uformować z masy mięsnej 10 kulistych, lekko spłaszczonych burgerów porównywalnej wielkości.
6. Ułożyć burgery na tacy wyłożonej pergaminem i umieścić w lodówce na 10 minut.
7. Wybić jaja, sprawdzając ich świeżość.
8. Roztrzepać jaja, dodać musztardę, wymieszać.
9. Schłodzone burgery obtoczyć w masie jajowo-musztardowej, a następnie w panierce panko.
10. Opanierowane burgery ułożyć po 2 sztuki na tackach obok siebie, tak aby nie leżały jeden na drugim.
11. Owinąć tacki szczelnie folią spożywczą opakowaniową.
12. Zabezpieczyć w chłodziarce niewykorzystane surowce.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- burgery drobiowe

oraz

przebieg przygotowania masy mięsnej i wykonania burgerów drobiowych.

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 2. 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:

– **stanowisko indywidualne** składające się:

- **ze stanowiska do pisania** – stolik i krzesło, z numerem stanowiska egzaminacyjnego oraz kalkulator z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procent),
- **ze stanowiska do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz przygotowania do dystrybucji** – stabilny stół lub szafka z blatem ze stali nierdzewnej o powierzchni umożliwiającej ustawienie stołów do rozbioru i wykrawania mięsa oraz obróbki wstępnej surowców, stołów pomocniczych oraz urządzeń do: mechanicznego rozdrabniania surowców mięsnych i tłuszczowych, mieszania, napęnlania i formowania przetworów mięsnych, obróbki termicznej, peklowania mięsa i formowania wędzonek oraz konfekcjonowania mięsa i wędlin.
Stanowisko powinno być wyposażone w podłogi antypoślizgowe z kratkami ściekowymi, termometr, wyciąg wentylacyjny, przyłącza jednofazowe, ściany do wysokości 2 m powinny być pokryte materiałem łatwo zmywalnym.

Zdający powinien mieć dostęp do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody oraz gniazda sieciowego bezpiecznego 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,

- **stanowisko wspólne dla zdających** składające się:
 - **ze stanowiska do magazynowania i składowania** wyposażonego w regał z półkami, stolik oraz chłodziarko-zamrażarkę z oznaczonymi półkami numerami stanowisk egzaminacyjnych,
 - **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia, sprzęt, narzędzia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali egzaminacyjnej,
 - **ze stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe (dopuszcza się mycie rąk na stanowisku egzaminacyjnym), kosz na odpady,
 - **ze stanowiska do mycia sprzętu** wyposażonego w sterylizator noży, zlew jedno lub dwukomorowy z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody, suszarkę do sprzętu/regal ociekowy i płyn do mycia naczyń (dopuszcza się mycie sprzętu na stanowisku egzaminacyjnym),
 - **ze stanowiska porządkowego** wyposażonego w środki czystości i sprzęt niezbędny do utrzymania porządku oraz pojemniki na odpady komunalne i organiczne odpowiednio oznakowane
- **szatnia dla zdających**, w skład której wchodzi pomieszczenie do przebrania w odzież roboczą oraz sanitariat wyposażony w umywalkę i wc.

Wyposażenie 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.	Wilk z zestawem noży i siatek/ maszynka do mielenia mięsa	zestaw siatek o oczkach: 3 mm; 5 mm	komplet	1
6.	Nóż do krojenia		szt.	1
7.	Pojemnik/miska	metalowy lub z tworzywa sztucznego na mięso	szt.	3
8.	Miska	do wyrobienia masy mięsnej	szt.	1
9.	Pojemnik	na jaja	szt.	1
10.	Naczynie	do wybicia jaj, na ewentualne nieświeże jajo	szt.	2
11.	Widelec	do roztrzepania jaja	szt.	1
12.	Talerz duży	do panierowania	szt.	2
13.	Pojemnik	na przyprawy i panierkę panko	szt.	6
14.	Taca	w kształcie prostokąta o wymiarach 40 cm x 29 cm x 2 cm (lub zbliżonym)	szt.	1
15.	Rękawice jednorazowe		szt.	4
16.	Kosz/pojemnik na odpady BIO		szt.	1
sprzęt pomiarowy				
17.	Waga elektroniczna	zakres do 2 kg	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.	Stalka lub ostrzałka do noży		szt.	1	2
2.	Sterylizator noży		szt.	1	6
3.	Instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	1	-
wspólne stanowisko do magazynowania i składowania					
urządzenia, aparaty					
4.	Regał	z ponumerowanymi półkami od 1 do 6	szt.	1	6
5.	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					
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 lub odpowiednio opisane	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/regał 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
14.	Komplet koszy do segregacji odpadów	w kolorach zgodnych z wymaganiami ochrony środowiska lub odpowiednio opisane	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.	Filet z kurczaka bez skóry i kości	kg	0,60	25,00	15,60
2.	Udziec z kurczaka bez skóry i kości	kg	0,50	18,00	9,00
3.	Sól jodowana	kg	0,01	3,50	0,04
4.	Papryka ostra mielona	kg	0,005	100,00	0,50
5.	Pieprz czarny mielony	kg	0,005	100,00	0,50

6.	Czosnek suszony	kg	0,005	100,00	0,50
7.	Panierka panko	kg	0,06	17,00	1,02
8.	Jajo klasy M	szt.	2	1,20	2,40
9.	Musztarda	kg	0,05	15,00	0,75
10.	Tacki / opakowania PP o wymiarach 210 x 140 x 30 mm	szt.	5	1,00	5,00
11.	Papier pergaminowy do żywności 250X200 mm	szt.	1	0,15	0,15
12.	Folia spożywcza opakowaniowa	mb	5	0,50	2,50
13.	Ręcznik papierowy (rolka)	szt.	1	5,00	5,00
14.	Gąbka lub zmywak do naczyń	szt.	1	1,00	1,00
15.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	8,00	0,40
16.	Mydło w płynie	l	0,05	20,00	1,00
17.	Rękawice jednorazowe	szt.	4	0,50	2,00
18.	Worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	6	0,50	3,00
19.	Woda niegazowana 0,5 l dla zdającego	szt.	1	3,00	3,00
Razem brutto					53,36

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. filet z kurczaka, udziec z kurczaka, sól, papryka ostra itd.
- Surowce wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w urządzeniu chłodniczym i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego.
- Przed wykonaniem zadania należy zapoznać zdających z obsługą maszyn i urządzeń oraz ewentualnymi zagrożeniami. Wszelkie pełne lub skrócone instrukcje urządzeń powinny być widoczne i dostępne dla zdających.
- **W trakcie instruktażu stanowiskowego należy poinformować zdających o konieczności:**
 - samodzielnego odważenia fileta drobiowego,
 - korzystania z surowców zgromadzonych w urządzeniu chłodniczym,
 - pozostawienia na stanowisku/w warunkach chłodniczych surowców pozostałych po wykonaniu zadania,
 - segregacji odpadów.
- Na stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować nóż, widelec i talerze do oceny wyrobu gotowego przez egzaminatora.
- 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.