

Zadanie egzaminacyjne

Sporządź 3 kg kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania. Sporządź zapotrzebowanie na surowce mięsne peklowane i wodę do produkcji 3 kg kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej, wypełniając tabelę 1.

Dokonaj oceny organoleptycznej sporządzonego farszu, wyniki oceny zapisz w tabeli 2.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz przygotowane i odważone surowce z wyjątkiem mięsa wieprzowego kl. 1 i wody oraz odważone/odmierzone przyprawy i osłonki.

Gotowość do odważania mięsa wieprzowego kl. 1 zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Gotowość do zmierzenia temperatury przygotowanego farszu zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Arkusze egzaminacyjny oraz sporządzoną kielbasę myśliwską 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.

Receptura na 100 kg kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej		
Surowce, przyprawy i materiały pomocnicze	Jednostka miary	Ilość
Mięso wieprzowe kl. 1 peklowane	kg	20,00
Mięso wieprzowe kl. 2 peklowane	kg	20,00
Mięso wołowe kl. 1 peklowane	kg	50,00
Mięso wołowe kl. 2 peklowane	kg	10,00
Woda wodociągowa	l	5,00
Pieprz czarny mielony	kg	0,15
Czosnek	kg	0,10
Jałowiec	kg	0,30
Jelita (kielbaśnice) Ø 32 mm	m	233

Wymagania jakościowe dla farszu	
Cechy farszu	Charakterystyka
Barwa	charakterystyczna dla mięsa mielonego wieprzowo-wołowego (bładoróżowa do ciemnoczerwonej) z przyprawami, równomierna, niedopuszczalna barwa nietypowa, szarzielona oraz plamy na powierzchni
Zapach	charakterystyczny dla mięsa mielonego wieprzowo-wołowego z przyprawami, aromatyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub obcy
Smak	charakterystyczny dla mięsa wieprzowo-wołowego z przyprawami, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub obcy
Konsystencja	jednorodna, kleista
Temperatura farszu	≤ 15 °C

Sposób wykonania

1. Obliczyć zapotrzebowanie na surowce mięsne i wodę do produkcji 3 kg farszu na kielbasę myśliwską suchą średnio rozdrobnioną. Wyniki obliczeń zapisać w tabeli 1. Zapotrzebowanie na surowce mięsne peklowane.
2. Odważyć mięso wieprzowe kl. 1 zgodnie z obliczeniami zapisanymi w tabeli 1. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
3. Odmierzyć wodę wodociągową zgodnie z obliczeniami zapisanymi w tabeli 1.
4. Odważone mięso wieprzowe kl. 1 i 2 rozdrobnić wstępnie za pomocą noża, a następnie w wilku, stosując siatki o średnicach oczek: 20 mm dla klasy 1 i 10 mm dla klasy 2.
5. Mięso wołowe kl. 2 skutrować z dodatkiem wody i przypraw.
6. Wszystkie surowce wymieszać ręcznie lub za pomocą mieszarki.
7. Zmierzyć temperaturę otrzymanego farszu, wynik pomiaru zapisać w tabeli 2. Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu. Gotowość do zmierzenia temperatury zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
8. Korzystając z tabeli Wymagania jakościowe dla farszu, dokonać oceny organoleptycznej wyprodukowanego farszu, wyniki oceny zapisać w tabeli 2. Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu.
9. Przygotować nadziewarkę i napęlić osłonki ściśle farszem. Batony o długości 18÷20 cm odkręcić i pozostawić w zwojach. Końce zawiązać przędzą.
10. Niewykorzystane surowce zabezpieczyć w chłodziarce.
11. Uporządkować stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- batony kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej w postaci zwojów,
- ocena organoleptyczna sporządzonego farszu - tabela 2

oraz

przebieg sporządzania farszu i kielbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej.

Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce mięsne i wodę do produkcji 3 kg kiełbasy myśliwskiej suchej średnio rozdrobnionej

Surowce mięsne	Jednostka miary	Ilość
Mięso wieprzowe kl. 1 peklowane	kg	
Mięso wieprzowe kl. 2 peklowane	kg	
Mięso wołowe kl. 1 peklowane	kg	
Mięso wołowe kl. 2 peklowane	kg	
Woda wodociągowa	l	

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Tabela 2. Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu

Cechy farszu	Wyniki oceny organoleptycznej	
Barwa		
Zapach		
Smak		
Konsystencja		
Temperatura farszu		
Wniosek końcowy		W wybranym polu wpisać X
Otrzymany farsz spełnia wymagania jakościowe		
Otrzymany farsz nie spełnia wymagań jakościowych		

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/tablet/laptop z dostępem do internetu dla 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, napełniania 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 stanowisk egzaminacyjnych 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	siatki o oczkach: Ø 3 mm, 5 mm, 8 mm, 10 mm, 20 mm	komplet	1
6.	Nóż do krojenia		szt.	1
7.	Pojemnik na przyprawy	metalowy lub z tworzywa sztucznego	szt.	4
8.	Miska	ze stali nierdzewnej pojemność 2÷5 l	szt.	7
9.	Deska	do krojenia	szt.	1
10.	Widelec stołowy		szt.	2
11.	Łyżka stołowa		szt.	2
12.	Łyżeczka stołowa		szt.	2
13.	Nóż stołowy		szt.	2
14.	Nożyce kuchenne		szt.	1
15.	Półmisek/taca	do prezentacji wyrobu	szt.	1
16.	Rękawice jednorazowe		szt.	4
17.	Kosz/pojemnik na odpady BIO		szt.	1
sprzęt pomiarowy				
18.	Waga elektroniczna	zakres do 2 kg i do 5 kg	szt.	2
19.	Termometr elektroniczny szpilkowy	od -50 ÷ 300 °C	szt.	1
20.	Linijka	50 cm	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.	Kuter	do 5 kg	szt.	1	3
2.	Mieszarka	do 5 kg	szt.	1	3
3.	Nadziejarka	do 5 kg	szt.	1	3
4.	Sterylizator noży		szt.	1	6
5.	Stalka lub ostrzałka do noży		szt.	1	2
6.	Instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	1	-
wspólne stanowisko do magazynowania i składowania					
urządzenia, aparaty					
7.	Regał	z ponumerowanymi półkami od 1 do 6	szt.	1	6
8.	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					
9.	Umywalka z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min.1	3
10.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
11.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
12.	Komplet koszy do segregacji odpadów	w kolorach zgodnych z wymaganiami ochrony środowiska lub odpowiednio opisane	szt.	1	6
wspólne stanowisko do mycia sprzętu					
13.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
14.	Suszarka do sprzętu/regał ociekowy		szt.	1	3
15.	Płyn do mycia naczyń		szt.	1	6
wspólne stanowisko porządkowe					
16.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	komplet	1	6
17.	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.	mięso wieprzowe kl. 1 surowe	kg	0,9	25,00	22,50
2.	mięso wieprzowe kl. 2 surowe	kg	0,7	18,00	12,60
3.	mięso wołowe kl. 1 surowe	kg	1,6	50,00	80,00
4.	mięso wołowe kl. 2 surowe	kg	0,4	30,00	12,00
5.	pieprz czarny mielony	kg	0,005	58,00	0,29
6.	czosnek granulowany	kg	0,003	22,00	0,07
7.	jałowiec mielony	kg	0,009	30,00	0,27
8.	peklosól	kg	0,08	5,00	0,40
9.	jelita kielbaśnice Ø 32 mm	m	7	0,8	5,60
10.	przędza/sznurek wędliniarski	m	0,5	0,20	0,10
11.	ręcznik papierowy (rolka)	szt.	1	5,00	5,00
12.	gąbka lub zmywak do naczyń	szt.	1	1,00	1,00
13.	płyn do mycia naczyń	l	0,05	8,00	0,40
14.	mydło w płynie	l	0,05	20,00	1,00
15.	rękawice jednorazowe (dowolne)	szt.	4	0,50	2,00
16.	worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	6	0,50	3,00
17.	woda niegazowana 0,5 l dla zdającego	szt.	1	3,00	3,00
Razem					149,23

Tabela 4. Surowce mięsne niezbędne do wykonania zadania praktycznego przez 1 zdającego

Lp.	Surowce mięsne niezbędne do wykonania zadania praktycznego przez 1 zdającego	J.m.	Ilość dla 1 zdającego
1.	mięso wieprzowe kl. 1 peklowane	kg	0,7
2.	mięso wieprzowe kl. 2 peklowane	kg	0,6
3.	mięso wołowe kl. 1 peklowane	kg	1,5
4.	mięso wołowe kl. 2 peklowane	kg	0,3

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 mięsne, przyprawy i materiały pomocnicze wymienione w tabeli 3. Przyprawy należy odważyć i opisać, np. pieprz czarny mielony, jałowiec.
- Mięsa wg klas powinny zostać zapeklowane 1 dzień wcześniej przez asystenta technicznego. Należy zastosować 20 g peklosoli na 1 kg mięsa. Mięso poddane peklowaniu pozostawić w chłodziarce odpowiednio oznaczone wg klas.
- Zapeklowane mięsa należy odważyć zgodnie z tabelą 4.

- Mięso wołowe kl. 1 i kl. 2 należy rozdrobnić: mięso wołowe kl. 1 na siatkach o wielkości oczek 8 mm, a kl. 2 – wielkość oczek 3 mm.
- Poszczególne klasy mięsa wieprzowego i wołowego pozostawić w chłodziarce oznaczone wg rodzaju i klasy mięsa, np. mięso wieprzowe kl. 1, mięso wołowe kl. 2.
- Osłonki–kielbaśnice należy przygotować w odpowiedniej ilości dla każdego zdającego na stanowisku egzaminacyjnym. Jelita w stanie zasolonym rozplątać z pęczka, nie odwiązywać końcówek z kółeczka. Nalać do garnka/miski wodę zimną z kranu, włożyć jelita i moczyć około 1 h. Po godzinie odlać wodę i nalać świeżej, zimnej z kranu. Jelita moczyć ok. 4÷5 h, po tym czasie odlać wodę, pozostawiając niewielką jej ilość tak, aby jelita pozostały wilgotne (zapobieganie to ich sklejanu się).
- 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 mięsa wieprzowego kl. 1 zgodnie z obliczeniami,
 - samodzielnego odmierzenia wody wodociągowej zgodnie z obliczeniami,
 - 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 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 i posiadali ważne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych i długopis z czarnym wkładem.