

Zadanie egzaminacyjne

Sporządź pasztetową zgodnie z zamieszczoną recepturą i sposobem wykonania.

Dokonaj oceny organoleptycznej sporządzonego farszu, wyniki oceny zapisz w tabeli 1.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz przygotowane/odważone surowce mięsne i tłuszczowe z wyjątkiem słoniny, odważone przyprawy oraz odmierzone osłonki.

Gotowość do odważania słoniny, zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki.

Arkusz egzaminacyjny i sporządzoną pasztetową 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 3 kg pasztetowej		
Surowce, przyprawy i materiały pomocnicze	Jednostka miary	Ilość
Mięso wieprzowe kl. I niepeklowane	kg	0,45
Mięso wieprzowe kl. II niepeklowane	kg	0,45
Tłuszcz drobny niesolony (dopuszczalna otoka, pachwina lub podgardle)	kg	1,20
Wątroba wieprzowa	kg	0,75
Słonina niesolona	kg	0,15
Sól jodowana	kg	0,06
Pieprz czarny mielony	kg	0,003
Majeranek	kg	0,001
Cebula świeża	kg	0,075
Krzyżówki wieprzowe/jelita grube wieprzowe (odcinki proste) kalibrowane $\varnothing$ 50 mm	m	3,5

Wymagania jakościowe dla farszu	
Cechy farszu	Charakterystyka
Barwa	charakterystyczna dla mięsa mielonego wieprzowego parzonego z dodatkiem wątroby i tłuszczu (kremowo-szara; zauważalne drobinki zmielonych przypraw) z przyprawami, równomierna, niedopuszczalna barwa nietypowa
Zapach	charakterystyczny dla mięsa wieprzowego parzonego z dodatkiem wątroby i tłuszczu, wyczuwalny zapach przypraw, aromatyczny, niedopuszczalny zapach i aromat świadczący o nieświeżości lub obcy
Smak	charakterystyczny dla mięsa wieprzowego parzonego z dodatkiem wątroby i tłuszczu z przyprawami, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub obcy
Konsystencja	jednorodna, smarowna

Sposób wykonania

1. Namoczoną wątrobę oczyścić z błon, usunąć żyły, pociąć na paski o szerokości około 5 cm i zalać wodą o temperaturze z zakresu 80÷85 °C, parzenie przeprowadzić przy stałym mieszaniu przez ok. 8÷10 minut.
2. Odważyć słoninę zgodnie z recepturą. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki. Odważanie należy wykonać po uzyskaniu zgody Przewodniczącego ZN.
3. Słoninę pokroić w kostkę o krawędzi ok. 5÷6 mm, parzyć w wodzie w zakresie temperatur 80÷85 °C przez około 5 minut, stale mieszając.
4. Sparzoną wątrobę studzić w zimnej wodzie ok. 5 minut, pod bieżącą wodą lub w misce z zimną wodą. Słoninę rozłożyć do ostudzenia na tacy.
5. Wątrobę sparzoną, wieprzowinę i tłuszcz drobny surowy rozdrobnić w wilku na siatce o średnicy oczek 3 mm, co najmniej 2 razy. Każdy z rozdrabnianych surowców umieścić w oddzielnych pojemnikach.
6. W czasie kutrowania wątroby dodać sól i przyprawy oraz pozostałe składniki (na końcu tłuszcz drobny niesolony) do równomiernego ich rozmieszczenia.
7. Do przygotowanej masy dodać pokrojoną w kostkę słoninę i wymieszać ręcznie lub za pomocą mieszarki do równomiernego rozmieszczenia kostek słoniny.
8. Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli *Wymagania jakościowe dla farszu* dokonać oceny organoleptycznej farszu, wyniki oceny zapisać w *tabeli 1. Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu*.
9. Przygotować nadziewarkę i napełnić osłonki dość luźno (właściwie dla półproduktu poddanemu parzeniu), formując batony w osłonkach naturalnych o długości około 35 cm, końce zawiązać przędzą.
10. Pasztetową pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
11. Zabezpieczyć niewykorzystane surowce.
12. Uporządkować stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:

- batony pasztetowej,
 - ocena organoleptyczna sporządzonego farszu – tabela 1
- oraz
- przebieg przygotowania farszu i sporządzania pasztetowej.

Tabela 1. Ocena organoleptyczna sporządzonego farszu

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

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 półkami oznaczonymi 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 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.	Rękawice żaroodporne ochronne		komplet	1
6.	Wilk z zestawem noży i siatek/maszynka do mielenia mięsa	siatki o oczkach Ø 3 mm	komplet	1
7.	Nóż do krojenia		szt.	1
8.	Pojemnik na przyprawę	metalowy lub z tworzywa sztucznego	szt.	3
9.	Miska	ze stali nierdzewnej pojemność 2÷5 l	szt.	8
10.	Deska	czerwona	szt.	1
11.	Talerz płaski	Ø 19÷26 cm	szt.	1
12.	Garnek do obróbki termicznej wątroby i słoniny	z dopasowaną pokrywką, pojemność 2 i 5 l	szt.	2
13.	Szczypce uniwersalne		szt.	1

14.	Cedzak		szt.	1
15.	Łyżka cedzakowa		szt.	1
16.	Widelec stołowy		szt.	2
17.	Łyżka stołowa		szt.	2
18.	Łyżeczka stołowa		szt.	2
19.	Nóż stołowy		szt.	2
20.	Nożyce kuchenne		szt.	1
21.	Półmisek/taca	do prezentacji wyrobu	szt.	1
22.	Rękawice jednorazowe		szt.	4
sprzęt pomiarowy				
23.	Waga elektroniczna	zakres do 2 kg i do 5 kg	szt.	2
24.	Termometr elektroniczny szpilkowy	Od -50 ÷ 300 °C	szt.	1
25.	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.	Kuchenska/trzon	elektryczna/gazowa/indukcyjna	szt.	1	2
5.	Czajnik elektryczny		szt.	1	6
6.	Steryliizator noży		szt.	1	6
7.	Stalka lub ostrzałka do noży		szt.	1	2
8.	Instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	-	-
wspólne stanowisko do magazynowania i składowania					
urządzenia, aparaty					
9.	Regał	z ponumerowanymi półkami od 1 do 6	szt.	1	6
10.	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					
11.	Umywalka z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
12.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6

13.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
14.	Kosz na odpady zmieszane		szt.	1	6
wspólne stanowisko do mycia sprzętu					
15.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
16.	Suszarka do sprzętu/regał ociekowy		szt.	1	3
17.	Płyn do mycia naczyń		szt.	1	6
wspólne stanowisko porządkowe					
18.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	komplet	1	6
19.	Komplet koszy do segregacji odpadów	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 niepeklowane	kg	0,70	25,00	17,50
2.	Mięso wieprzowe kl. 2 niepeklowane	kg	0,70	18,00	12,60
3.	Tłuszcz drobny niesolony (dopuszczalna otoka, pachwina lub podgardle)	kg	1,20	10,00	12,00
4.	Wątroba wieprzowa niesolona	kg	0,75	8,00	6,00
5.	Słonina niesolona	kg	0,25	10,00	2,50
6.	Sól jodowana	kg	0,06	3,00	0,18
7.	Pieprz czarny mielony	kg	0,003	58,00	0,18
8.	Majeranek suszony	kg	0,001	20,00	0,02
9.	Cebula obrana	kg	0,075	4,00	0,30
10.	Krzyżówki wieprzowe/jelita grube wieprzowe (odcinki proste) kalibrowane ø 50 mm	m	3,5	2,00	7,00
11.	Przędza nr 6	m	0,8	0,50	0,40
12.	Ręcznik papierowy (rolka)	szt.	1	5,00	5,00
13.	Gąbka lub zmywak do naczyń	szt.	1	1,00	1,00
14.	Płyn do mycia naczyń	l	0,050	8,00	0,40
15.	Mydło w płynie	l	0,050	10,00	0,50
16.	Rękawice jednorazowe (dowolne)	szt.	4	0,50	2,00

17.	Worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	6	0,50	3,00
Razem					70,58

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.

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, dodatki i materiały pomocnicze wymienione w tabeli 3, które należy odważyć/odmierzyć z wyjątkiem słoniny oraz wieprzowiny kl. 1 i 2. Wszystkie surowce, przyprawy należy opisać, np. pieprz czarny mielony, słonina niesolona.
- Mięso wieprzowe kl. 1 i kl. 2 ugotować oddzielnie do miękkości, wystudzić i odważyć dla każdego zdającego po 0,45 kg i pozostawić w osobnych pojemnikach w chłodziarce.
- Wątrobę wieprzową moczyć w zimnej wodzie przez ok. 1 godz. i pozostawić w chłodziarce.
- Namoczyć jelita przez ok. 20 min. w letniej wodzie, dokładnie wypłukać z soli i pozostawić w chłodziarce (jeżeli egzamin rozpoczyna się o godz. 8:00 to wszystkie surowce należy przygotować dzień wcześniej).
- 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 słoniny zgodnie z recepturą,
 - korzystania z surowców zgromadzonych w urządzeniu chłodniczym,
 - zabezpieczenia we właściwych warunkach surowców pozostałych po wykonaniu zadania,
 - segregacji odpadów.
- Na stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować nóż, widelec i talerze do oceny wyrobu gotowego przez egzaminatora, w ilości dostosowanej do liczby zdających na danej zmianie.
- 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.

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.