

Zadanie egzaminacyjne

Sporządź roladę z 1500 g boczku surowego w opakowaniu jednostkowym zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania.

Oblicz zapotrzebowanie na surowce i przyprawy na 1500 g rolady z boczku surowego – wypełnij tabelę A. Uzupełnij informacje na fragmencie etykiety opakowania jednostkowego rolady z boczku surowego - wypełnij tabelę 1.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz przygotowaną i odważoną część surowców oraz przypraw z wyjątkiem majeranku, czosnku i skórki z cytryny (odważ je na podstawie obliczeń).

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

Arkusz egzaminacyjny oraz sporządzoną roladę z boczku w opakowaniu jednostkowym 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 roladę z 1000 g boczku surowego	
Surowce i przyprawy	Ilość [g]
Boczek surowy ze skórą	1000
Łopátka wieprzowa	200
Chili w płatkach	5
Czosnek świeży	60
Majeranek suszony	4
Papryka słodka mielona	8
Pieprz czarny mielony	6
Skórka z cytryny	3
Sól jodowana	15
Szałwia suszona	2

Sposób wykonania:

1. Obliczyć zapotrzebowanie na surowce i przyprawy na 1500 g rolady z boczku surowego, wyniki obliczeń zapisać w tabeli A.
2. Przeprowadzić obróbkę wstępną boczku – usunąć ewentualne chrząstki i pieczęcie ze skóry.
3. Przeprowadzić obróbkę wstępną łopatki wieprzowej – usunąć tkankę tłuszczową, ewentualne chrząstki, błony i powięzi.
4. Naciąć boczek zgodnie z ilustracją 1.
5. Przeprowadzić obróbkę wstępną cytryny i czosnku.
6. Zetrzeć skórę z cytryny na tarce o drobnych oczkach.
7. Odważyć skórę z cytryny i czosnek zgodnie z wykonanymi obliczeniami w tabeli A.
8. Przecisnąć czosnek przez praskę.
9. Dobrać majeranek z przygotowanego zestawu przypraw. Gotowość do wyboru przyprawy zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

10. Odważyć majeranek zgodnie z wykonanymi obliczeniami w tabeli A. Gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki. Odważanie należy wykonać po uzyskaniu zgody.
11. Wymieszać wszystkie przyprawy, a następnie podzielić na dwie równe części.
12. Jedną część przypraw wmasować w powierzchnię boczku (ilustracja 2).
13. Zmilić łopatkę wieprzową w wilku używając siatki o średnicy 8 mm.
14. Rozprowadzić zmieloną łopatkę równomierną warstwą, dociskając ją do powierzchni boczku.
15. Boczek ściśle zwinąć w roladę wzdłuż dłuższego boku (ilustracja 3).
16. Zasznurować roladę (ilustracja 4) i natrzeć całą roladę drugą połową przypraw.
17. Zważyć roladę, a wynik ważenia zapisać w tabeli 1. Fragment etykiety na opakowanie jednostkowe rolady z boczku surowego (masa netto).
18. Zapakować próżniowo roladę z boczku surowego i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
19. Zabezpieczyć niewykorzystane surowce.
20. Uporządkować stanowisko pracy.
21. Uzupełnić fragment etykiety produktu do umieszczenia na opakowaniu rolady z boczku, wypełniając tabelę 1.



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania 150 minut.

Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:

- rolada z boczku surowego,
- fragment etykiety na opakowanie jednostkowe rolady z boczku surowego – tabela 1

oraz

przebieg przygotowania surowców i sporządzania rolady z boczku surowego.

Tabela A. Zapotrzebowanie na surowce i przyprawy na 1500 g rolady boczku surowego

Receptura na roladę z 1500 g boczku surowego	
Surowce i przyprawy	Ilość [g]
Boczek surowy ze skórą	
Łopatka wieprzowa	
Chili w płatkach	
Czosnek świeży	
Majeranek suszony	
Papryka słodka mielona	
Pieprz czarny mielony	
Skórka z cytryny	
Sól jodowana	
Szałwia suszona	

Miejsce na obliczenia *(nie podlegają ocenie)*

Tabela 1. Fragment etykiety na opakowanie jednostkowe rolady z boczku surowego

Nazwa produktu	
Składniki produktu	
Masa netto [g]	
Warunki przechowywania	
Sposób przygotowania produktu do spożycia	
Cena produktu [zł] <i>Obliczyć cenę przyjmując, że 1 kg produktu = 42,00 zł</i>	

Informacje dotyczące wypełnienia etykiety:

- składniki produktu zapisać zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
- przechowywać w warunkach chłodniczych w temperaturze od 0 °C do 4 °C,
- produkt do spożycia po obróbce cieplnej - pieczenie w temp. 160 °C około 3 godz.,
- masa netto = wynik ważenia.

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.	Wilk z zestawem noży i siatek/maszynka do mielenia mięsa	siatki o oczkach Ø 3 mm, Ø 5 mm, Ø 8 mm	komplet	1
6.	Nóż do krojenia		szt.	1
7.	Nóż trybownik		szt.	1
8.	Pojemnik na przyprawy	metalowy lub z tworzywa sztucznego	szt.	10
9.	Miski	ze stali nierdzewnej pojemność 2÷5 l	szt.	3
10.	Deska czerwona		szt.	2
11.	Talerz płaski do cytryny	Ø 19÷26 cm	szt.	2
12.	Tarka metalowa		szt.	1
13.	Praska do czosnku		szt.	1
14.	Widelec stołowy		szt.	2
15.	Łyżka stołowa		szt.	2
16.	Łyżeczka stołowa		szt.	2
17.	Nóż stołowy		szt.	2
18.	Nożyce kuchenne		szt.	1
19.	Półmisek/taca	do prezentacji wyrobu	szt.	1
20.	Rękawice jednorazowe		szt.	4

21.	Kosz/pojemnik na odpady BIO		szt.	1
sprzęt pomiarowy				
22.	Waga elektroniczna	zakres do 2 kg i do 5 kg	szt.	2

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.	Pakowarka próżniowa		szt.	1	6
2.	Sterylizator noży		szt.	1	6
3.	Stalka lub ostrzałka do noży		szt.	1	2
4.	Instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	-	-
wspólne stanowisko do magazynowania i składowania					
urządzenia, aparaty					
5.	Regał	z ponumerowanymi półkami od 1 do 6	szt.	1	6
6.	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					
7.	Umywalka z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
8.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
9.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
10.	Kosz na odpady zmieszane		szt.	1	6
wspólne stanowisko do mycia sprzętu					
11.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
12.	Suszarka do sprzętu/regał ociekowy		szt.	1	3
13.	Płyn do mycia naczyń		szt.	1	6
wspólne stanowisko porządkowe					
14.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	komplet	1	6
15.	Komplet koszy do segregowania 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.	Boczek wieprzowy surowy bez żeberka ze skórą o szerokości około 30 cm	kg	1,7	20,00	34,00
2.	Łopatka wieprzowa bez kości z tłuszczem	kg	0,40	20,00	8,00
3.	Sól jodowana gruboziarnista	kg	0,023	13,00	0,30
4.	Czosnek w główkach	kg	0,12	25,00	3,00
5.	Papryka słodka mielona	kg	0,012	34,00	0,41
6.	Pieprz czarny mielony	kg	0,009	58,00	0,53
7.	Chili w płatkach	kg	0,008	40,00	0,32
8.	Szałwia suszona	kg	0,003	16,00	0,05
9.	Cytryna świeża	kg	0,100	9,00	0,90
10.	Majeranek suszony	kg	0,008	20,00	0,16
11.	Kminek cały	kg	0,008	25,00	0,20
12.	Tymianek suszony	kg	0,008	25,00	0,20
13.	Sznurek wędliniarski bawełniany	m	2	0,50	1,00
14.	Rękaw folia do pakowania próżniowego	m	0,6	8,00	4,80
15.	Ręcznik papierowy (rolka)	szt.	1	5,00	5,00
16.	Gąbka lub zmywak do naczyń	szt.	1	1,00	1,00
17.	Płyn do mycia naczyń	l	0,050	8,00	0,40
18.	Mydło w płynie	l	0,050	10,00	0,50
19.	Rękawice jednorazowe (dowolne)	szt.	4	0,50	2,00
20.	Worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	6	0,50	3,00
Razem					65,77

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. Wszystkie surowce należy opisać, np. łopatka wieprzowa, pieprz czarny mielony z wyjątkiem przypraw: majeranku, kminku i tymianku, które należy przygotować w nieopisanych pojemnikach i oddzielić od pozostałych przypraw.
- Na każdym stanowisku należy przygotować czosnek w główkach o łącznej masie minimum 120 g i jedną całą cytrynę o masie minimum 100 g.

- 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 wyboru odpowiedniej przyprawy spośród przypraw przygotowanych w nieopisanych pojemnikach,
 - samodzielnego odważenia wybranej przyprawy zgodnie z zapotrzebowaniem,
 - 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.