

**Arkusz zawiera informacje prawnie  
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2019

**CKE** **CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**T.05-01-19.06**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2019  
CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj zgodnie z podaną recepturą i sposobem wykonania 4 porcje mięsa mielonego wieprzowo-wołowego w opakowaniach jednostkowych po 500 g każde. Wypełnij *Tabelę 1. Zapotrzebowanie na surowce* oraz *Tabelę 2. Propozycja etykiety na opakowanie mięsa mielonego wieprzowo-wołowego*.

Na stanowisku pracy są przygotowane niezbędne surowce i materiały pomocnicze.

Podczas wykonywania pracy przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp., ppoż. oraz ochrony środowiska.

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz sporządzone w 4 opakowaniach mięso mielone pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

### Receptura na 100 kg mięsa mielonego wieprzowo-wołowego

Surowce	[kg]
Mięso wieprzowe z łopatki bez kości	60
Mięso wołowe	30
Słonina	10

### Materiały pomocnicze:

Tacki/opakowania jednostkowe pojemność min. 0,5 kg – 4 szt.

Folia spożywcza.

### Sposób wykonania

1. Wypełnij *Tabelę 1. Zapotrzebowanie na surowce*.
2. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców – usuń ewentualne kości, ścięgna, chrząstki i części przekrwione. Oddziel, każdy rodzaj surowca do osobnego pojemnika.
3. Rozdrobnij wstępnie wszystkie surowce za pomocą noża na mniejsze kawałki.
4. Przygotuj wilk do pracy. Słoninę i mięso wieprzowe rozdrobnij, używając siatki o średnicy 6 mm, a mięso wołowe stosując siatkę o średnicy 3 mm. Rozdrobnione surowce włóż do oddzielnych pojemników.
5. Odważ zgodnie z Tabelą 1 obliczoną ilość mięsa wieprzowego, wołowego i słoniny.
6. Odważone surowce dokładnie wymieszaj ręcznie lub za pomocą mieszarki (około 5 minut), aż do uzyskania równomiernego rozmieszczenia składników w masie.
7. Podziel masę na równe porcje tak, aby każda ważyła około 500 gramów, umieść pojedynczo na tackach/opakowaniach jednostkowych, wyrównaj powierzchnię, a następnie owiń dokładnie folią spożywczą, ręcznie lub wykorzystując zgrzewarkę.
8. Niewykorzystane surowce zabezpiecz w chłodziarce.
9. Uporządkuj stanowisko pracy.

### Czas przeznaczony na wykonanie zadania 150 minut.

#### Ocenić będą 3 rezultaty:

- sporządzone mięso mielone wieprzowo-wołowe w opakowaniach jednostkowych,
- zapotrzebowanie na surowce – Tabela 1,
- propozycja etykiety na opakowanie mięsa mielonego wieprzowo-wołowego – Tabela 2

oraz

przebieg przygotowania mięsa mielonego wieprzowo-wołowego.

**Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce**

Surowce	Zapotrzebowanie	
	100 [kg]	2 [kg]*
Mięso wieprzowe	60	
Mięso wołowe	30	
Słonina	10	

\*Wyniki obliczeń zapisz z dokładnością do jednego miejsca po przecinku

**Tabela 2. Propozycja etykiety na opakowanie mięsa mielonego wieprzowo-wołowego\***

Nazwa wyrobu mięsnego	
Skład w %	
Data produkcji	
Data przydatności do spożycia	
Masa netto [g]	
Warunki przechowywania	
Przeznaczenie produktu	
Nazwa producenta - wykonawcy	

\* Informacje dotyczące wypełniania etykiety:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe należy przechowywać w temperaturze 0°C do +4°C przez 24 godziny,
- wypisując skład, należy podać procentową zawartość poszczególnych składników w mięsie mielonym,
- w miejscu nazwa producenta - wpisz swój numer PESEL,
- w miejscu daty produkcji - wpisz datę egzaminu,
- mięso nadaje się do spożycia po obróbce cieplnej.

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**

