

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Symbol kwalifikacji: **SPC.04**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.04-01-24.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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 przekaż 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 mięso z łopatki wieprzowej na pieczeń zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania. W tym celu dokonaj rozbioru uzupełniającego i wykrawania łopatki wieprzowej. Wypełnij Tabelę 1. Uzysk mięsa z łopatki wieprzowej.

Opracuj propozycję fragmentu etykiety na opakowanie jednostkowe wyrobu pieczeni z łopatki wieprzowej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, wypełniając Tabelę 2.

Na stanowisku pracy są przygotowane/odważone niezbędne surowce i materiały pomocnicze.

Arkusz egzaminacyjny oraz sporządzoną porcję mięsa na pieczeń pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

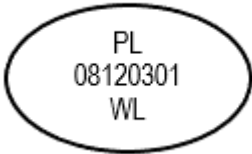
Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

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

Receptura na 5 kg pieczeni z łopatki wieprzowej	
Surowce	Ilość [kg]
Mięso z łopatki wieprzowej	5,00
Sól	0,16
Pieprz	0,02
Czosnek	0,15
Majeranek	0,10

Sposób wykonania

1. Przygotować wagę do ważenia. Zważyć łopatkę z kością, wynik ważenia zapisać w *Tabeli 1. Uzysk mięsa z łopatki* z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
2. Zdjąć z zewnętrznej strony łopatki skórę i tłuszcz, tak aby pozostała warstwa tłuszczu o grubości ok. 1,5 cm.
3. Wykroić kość łopatki i kość ramienną nie uszkadzając mięśni.
4. Dokonać obróbki otrzymanego zespołu mięśni łopatki tzn. usunąć z wewnętrznej części wszystkie luźne strzępki mięsa, przekrwienia, tłuszcz, nadając jej odpowiedni kształt.
5. Otrzymaną obrobioną łopatkę zważyć i wynik zapisać w *Tabeli 1. Uzysk mięsa z łopatki*.
6. Obliczyć uzysk rzeczywisty obrobionej łopatki i ocenić rzeczywisty wskaźnik uzysku - *Tabela 1. Uzysk mięsa z łopatki*.
7. Wymieszać przygotowane przyprawy, a następnie równomiernie wetrzeć je w wewnętrzną stronę łopatki.
8. Zwinąć/zrolować ściśle łopatkę.
9. Zasznurować za pomocą przędzy wędliniarskiej zwiniętą/zrolowaną łopatkę.
10. Zwiniętą łopatkę zapakować szczelnie i ściśle w folię spożywczą i pozostawić do oceny na stanowisku egzaminacyjnym.
11. Niewykorzystane surowce zabezpieczyć w chłodziarce.
12. Uporządkować stanowisko pracy.

Informacje dotyczące wypełnienia etykiety	
1.	Mięso na pieczeń z łopatki wieprzowej
2.	Składniki: mięso z łopatki wieprzowej, sól, czosnek, majeranek, pieprz
3.	Cena 12,00 zł/1 kg
4.	Polska Jakość
5.	Przechowywać w temperaturze od 0 °C do 4 °C
6.	Najlepiej spożyć przed końcem 20.03.2024
7.	Nie zawiera konserwantów
8.	Nazwa producenta: Zakład Przetwórczy Mięsa - spółka jawna
9.	Certyfikat HACCP
10.	Produkt nadaje się do spożycia po upieczeniu w temperaturze 220 °C
11.	Masa netto 4,65 kg
12.	Kraj pochodzenia, numer zakładu produkcyjnego, oznaczenie Wspólnota Europejska 

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- mięso z łopatki wieprzowej na pieczeń,
- uzysk mięsa z łopatki wieprzowej – Tabela 1.
- propozycja fragmentu etykiety na opakowanie jednostkowe wyrobu pieczeni z łopatki wieprzowej – Tabela 2.

oraz

przebieg przygotowania mięsa z łopatki wieprzowej na pieczeń.

Tabela 1. Uzysk mięsa z łopatki wieprzowej

Surowiec mięsny	Masa [kg]	Wskaźnik uzysku [%]	
		Uzysk rzeczywisty X**	Uzysk orientacyjny
Łopaska z kością*		–	–
Obrobiona łopaska na pieczeń*			65,8

Wniosek (podkreślić właściwe sformułowanie)

Rzeczywisty wskaźnik uzysku jest: **większy / mniejszy / równy** uzyskowi orientacyjnemu.

*Masę mięsa w [kg] zapisać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

**Wynik obliczeń zapisać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

Procentowy uzysk otrzymanego elementu X obliczyć wg wzoru:

$$X [\%] = \frac{\text{masa obrobionej łopatki [kg]} \times 100\%}{\text{masa łopatki z kością [kg]}}$$

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Tabela 2. Propozycja fragmentu etykiety na opakowanie jednostkowe wyrobu pieczeni z łopatki wieprzowej

(W tabeli należy wpisać tylko obowiązkowe dane niezbędne do oznakowania środków spożywczych)

Lp.	Dane obowiązkowe na etykiecie wyrobu
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	

www.EgzaminZawodowy.info