

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

Oznaczenie 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.04-01-22.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

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 przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 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

Zgodnie z zamieszczoną *Recepturą* oraz *Sposobem wykonania* przygotuj 5 sztuk mielonki wieprzowej w słoikach szklanych.

Wypełnij Tabelę 1. *Wskaźnik uzysku mięs drobnych klasy I-III z wykrawania łopatki*.

Na stanowisku pracy są przygotowane surowce, dodatki i materiały pomocnicze. Przyprawy są odważone, a szklane słoje z zakrętkami umyte i zdezynfekowane.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz sporządzoną w 5 słoikach mielonkę wieprzową pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Uporządkuj stanowisko po zakończeniu pracy.

Receptura na 2 kg mielonki wieprzowej

Surowce	Zapotrzebowanie [kg]
Mięso z łopatki	1,50
Boczek wędzony	0,50
Przyprawy	
Cebula	0,10
Czosnek świeży	0,004
Sól warzona	0,03
Pieprz naturalny	0,004

Materiały pomocnicze:

Słoiki szklane 500 ml z zakrętką – 5 szt.

Zimna woda według potrzeb.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Sposób wykonania

- Przeprowadź obróbkę wstępną cebuli i czosnku, następnie drobno posiekaj nożem, oddzielając surowce.
- Przygotuj wagę do ważenia.
- Zważ przygotowaną łopatkę, wynik ważenia - M1 zapisz w Tabeli 1. *Wskaźnik uzysku mięs drobnych z wykrawania łopatki* z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
- Przeprowadź wykrawanie łopatki:
 - wytnij kości, chrząstki,
 - dokonaj obróbki mięśni - usuń tkankę tłuszczową, łączną.
 - sklasyfikuj otrzymane elementy z rozbioru.
- Otrzymane elementy z wykrawania łopatki ułóż osobno w pojemnikach: kości, mięsa drobne klasy I-III, tłuszcz drobny, mięso klasy IV.
- Zważ otrzymane mięsa drobne klasy I-III, wynik ważenia M2 zapisz w Tabeli 1. *Wskaźnik uzysku mięs drobnych klasy I-III z wykrawania łopatki*. Następnie oblicz wskaźnik uzysku mięs drobnych klasy I-III z wykrawania łopatki, korzystając z podanego wzoru. Wynik obliczeń zapisz z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
- Odważ zgodnie z recepturą potrzebną ilość mięsa z łopatki i boczku wędzonego.
- Niewykorzystane surowce zabezpiecz.

9. Z porcji łopatki odważ około 0,5 kg mięsa i około 0,20 kg z porcji boczku, następnie rozdrobnij w drobną kostkę.
10. Wymieszaj pokrojoną łopatkę z boczkiem, dodaj posiekany czosnek.
11. Rozdrobnij w wilku pozostałe mięso z łopatki i boczku, stosując siatkę o otworach 10 mm.
12. Do wymieszanego, pokrojonego w kostkę mięsa i boczku dodaj zmielone składniki mięsne.
13. Masę dokładnie wymieszaj ręcznie lub za pomocą mieszarki do uzyskania odpowiedniej kleistości. Jeśli masa będzie zbyt sucha, dodaj zimnej wody.
14. Pod koniec mieszania (po około 10 minutach) dodaj posiekaną cebulę, pieprz i sól.
15. Odważ 5 porcji po 380 g masy mielonej.
16. Napełnij słoiki przygotowaną masą tak, aby nie pozostało w nich wolnych przestrzeni/pęcherzy powietrza, wyrównaj powierzchnię, oczyść gwint, zakręć.
17. Uporządkuj stanowisko pracy, a niewykorzystaną masę zabezpiecz w chłodziarnie.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- mielonka wieprzowa,
 - wskaźnik uzysku mięs drobnych klasy I-III z wykrawania łopatki – Tabela 1.,
- oraz
- przebieg przygotowania mielonki wieprzowej.

Tabela 1. Wskaźnik uzysku mięs drobnych klasy I-III z wykrawania łopatki

Surowce mięsne	Masa [kg]	Wskaźnik uzysku elementów [%] gdzie $W = [M2/M1] \times 100\%$
Łopatka M1*		W**=
Mięsa drobne klasy I-III z wykrawania łopatki M2*		

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

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

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)