

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.04-01-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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 przełącz 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

Przygotuj 3 porcje kotletów grillowych z karkówki bez kości w opakowaniach jednostkowych, zgodnie ze Sposobem wykonania. Każde z trzech opakowań jednostkowych powinno zawierać po 4 sztuki kotletów. Wypełnij Tabelę 1. Wydajność rozbiorowa karkówki.

Na stanowisku pracy są przygotowane niezbędne surowce i materiały pomocnicze.

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz przygotowane na 3 tackach/opakowaniach jednostkowych kotlety grillowe 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.

Sposób wykonania

1. Przygotować wagę do ważenia.
2. Zważyć karkówkę z kością, wynik ważenia zapisać w Tabeli 1. Wydajność rozbiorowa karkówki z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
3. Wykonać rozbiór uzupełniający karkówki:
 - wyciąć siedem przepołowionych kręgów szyjnych, cztery przepołowione kręgi piersiowe z górnymi odcinkami żeber,
 - odciąć z górnej części karkówki wąski mięsień ścięgnisty i twardy mięsień od strony pierwszego kręgu szyjnego,
 - uformować z mięśni karczek jako nieforemny walec poprzez okrojenie mięśni przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych wyrównać powierzchnię, usunąć pozostałości tłuszczu zewnętrznego i strzępy mięsa,
 - oczyścić kości z pozostałości mięsa.
4. Otrzymane elementy z wykrawania karkówki umieścić w oddzielnych pojemnikach
 - obrobiony karczek na kotlety,
 - mięso drobne kl. II, kl. III i kl. IV,
 - tłuszcz i kości.
5. Zważyć otrzymaną z rozbioru karkówkę tj. karczek obrobiony (U_{rz}), wynik ważenia zapisać w Tabeli 1. Wydajność rozbiorowa karkówki. Następnie obliczyć teoretyczny uzysk (U_t) karczku obrobionego otrzymanego z rozbioru karkówki korzystając z wzoru. Otrzymaną wartość teoretycznego uzysku (U_t) porównać z wynikiem ważenia (U_{rz}), wyciągnąć wniosek. Wynik obliczeń zapisać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
6. Z obrobionego karczku odkroić 12 kotletów porównywalnej grubości.
7. Wymieszać dokładnie przyprawę z olejem, a następnie nasmarować kotlety przygotowaną marynatą z każdej strony.
8. Umieścić po 4 sztuki kotletów w każdej z 3 tacek/opakowań jednostkowych, tak aby każdy kotlet był widoczny.
9. Tacki/opakowania jednostkowego owinąć szczelnie folią spożywczą wykorzystując zgrzewarkę lub ręcznie.
10. Zabezpiecz niewykorzystane surowce mięsne, odkładając je do lodówki.
11. Uporządkować stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- kotlety grillowe z karkówki,
- wydajność rozbiorowa karkówki - Tabela 1.

oraz

przebieg rozbioru uzupełniającego karkówki i wykonania kotletów grillowych z karkówki.

Tabela 1. Wydajność rozbiorowa karkówki

Masa karczku z kością [kg]	$M^* =$
Uzysk teoretyczny obrobionej karkówki [kg]	$U_t^* = 0,535 \times M =$
Uzysk rzeczywisty (masa zważonej obrobionej karkówki) [kg]	$U_{rz}^* =$
Wniosek: Otrzymany uzysk rzeczywisty U_{rz} jest mniejszy / większy / równy** uzyskowi teoretycznemu U_t	

**Masę mięsa i wyniki obliczeń w [kg] podać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.*

***Podkreślić właściwe sformułowanie*

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)