

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 chłodziarce.

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)

**Wskazania dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych
do części praktycznej egzaminu**

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.04	Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	314403	Technik technologii żywności
		751108	Przetwórcza mięsa

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. **Miejsce egzaminowania** 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 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Ilość
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
3.	Tablica szkolna/plansza oraz kreda/pisak do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Kosz na odpadki	szt.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (wyłącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do** opracowania dokumentacji – biurko, krzesło, prosty kalkulator, długopis, linijka, identyfikator z numerem stanowiska
- **indywidualne stanowisko** spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne, z doprowadzonym przyłączem bieżącej wody ciepłej i zimnej, wyposażone w urządzenia, sprzęt, narzędzia pracy, na stanowisku **surowiec** i materiały pomocnicze oddzielnie dla każdego zdającego na stanowisku egzaminacyjnym wymienione w tabelach

- **stanowisko do mycia rąk, (wspólne dla 6 zdających)** z instalacją zimnej i ciepłej wody, z umywalką i dozownikiem do mydła, środkami do dezynfekcji, ręcznikami papierowymi, pojemnikami na odpady,
- **stanowisko (wspólny dla 6 zdających) magazyn surowców, surowców pomocniczych, przypraw i materiałów pomocniczych i produktów gotowych:** pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze z termometrem.
- **szatnia dla zdających:** pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia, do przebrania w odzież roboczą oraz sanitariat wyposażony w umywalkę i wc

I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego:

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
narzędzia i sprzęt				
1.	Nóż rzeźniczy	naostrzony wraz pochwą	szt.	1
2.	Stalka lub ostrzałka	do ostrzenia noży	szt.	1
3.	Nóż jarzyniak/kuchenny	do obrania i rozdrabniania czosnku, cebuli,	szt.	1
4.	Deski kuchenne	do rozdrabniania czosnku, cebuli do mięsa	szt.	2
5.	Waga	do 5 kg, z dokładnością 0,01kg	szt.	1
6.	Pojemnik	na elementy rozbioru: zespół mięśni i mięso drobne (kl. I, II i III, IV) tłuszcz, kości	szt.	1
	Pojemniki	różnych pojemnościach (od 2 kg do 0,01kg) na surowce (2szt), oraz na pieprz, sól, cebulę i czosnek	szt.	6
7	Pojemnik do farszu	pojemność do 3-4 kg	szt.	1
8	Łopatka	do mieszania farszu	szt.	1
9	Łyżeczka	do napełniania słoików	szt.	1
10	Pojemnik	na wodę około 1 litr	szt.	1
7.	Kalkulator	prosty	szt.	1
8.	Pojemnik	na odpadki	szt.	1

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających:

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
maszyny					
1.	Wilk / maszynka do mielenia	siatka o otworach 10mm	szt.	1	3*
2.	Mieszarka	opcjonalnie	szt.	1	3*
3.	Lodówka / chłodziarka		szt.	1	3*

**jeżeli sprzęt/urządzenia będzie wykorzystywany przez wielu zdających, to należy zastosować taką organizację egzaminu, aby nie była przyczyną zakłócania pracy innym zdającym. Przewodniczący, ZNCP czuwa nad właściwym przebiegiem egzaminu.*

Tabela 4. Materiały zużywane w całości do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	Pieprz naturalny	kg	0,004	60,00	0,24
2.	Czosnek	1 ząbek	1		0,20
3.	Cebula mała	szt.	1	2,00	0,50
4.	Sól	kg	0,03	2,0	0,06
5.	Słoje szklane z zakrętkami o pojemności 500 ml	szt	5	1,20	6,00
Razem brutto					7,00

Tabela 4a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających na 1 stanowisku

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	Detergent do mycia (1 l)	szt.	1	10	6,00	0,60
2.	Ręczniki jednorazowe (2szt)	szt.	1	2	5,00	2,50
3.	Ścierki (10szt)	szt.	1	10	5,00	0,50
4.	Gąbki do mycia (10 szt)	szt.	1	10	4,00	0,40
Razem brutto						4,00

Tabela 4b. Materiały potrzebne do przygotowania jednego stanowiska egzaminacyjnego przez ośrodek egzaminacyjny

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 stanowiska	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 stanowiska zł
1.	Łopatka z kością	kg	2,5	15,00	37,50
2.	Boczek wędzony surowy bez skóry i kości	kg	0,5	30,00	15,00
Razem brutto					52,50
Razem brutto na 1 zdającego na stanowisku					52,50

II. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na stanowisku dla każdego zdającego należy zapewnić środki indywidualnej ochrony i odzież ochronną, jeśli występuje taka konieczność.

Informacja dla organizatorów przygotowujących część praktyczną

1. Na każdym stanowisku egzaminacyjnym w przeddzień egzaminu należy przygotować sprzęt i materiały zgodnie ze Wskazaniami dla ośrodków egzaminacyjnych dla zadania – Tabela 3, Tabela 3a, Tabela 4a oraz instrukcję obsługi wilka/maszynki do mięsa i mieszarki (opcjonalnie).
2. Na każdym stanowisku egzaminacyjnym przygotować na godzinę przed egzaminem Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego zgodnie z Tabelą 4 i Tabelą 4b oraz :
 - należy tak dobrać łopatkę do rozbioru, aby po rozbiorze otrzymać około 1,60 kg mięs drobnych klasy I-III,
 - odważone: pieprz, sól, czosnek i cebula w opakowaniu zamkniętym z napisem przyprawy i dodatki do mielonki.
 - przygotować noże do pracy (naostrzyć),
 - słoje szklane i nakrętki należy umyć i wyparzyć, a następnie przygotować w ilości po 5 sztuk na stanowisku dla każdego zdającego,
 - mięso na stanowisku roboczym (wyłożone tuż przed egzaminem).
 - zimna woda, około 1 litra w lodówce.

III. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt brutto [zł]	Uwagi
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (tab. 4)	7,00	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 4a)	4,00	
Materiały potrzebne do przygotowania jednego stanowiska egzaminacyjnego przez ośrodek egzaminacyjny (tab. 4b)	52,50	
Ogółem	63,50	