

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj karczek porcjowany w opakowaniach jednostkowych po 500 g (± 50) każdy, zgodnie ze *Sposobem wykonania*. Każde z czterech opakowań jednostkowych powinno zawierać 5 plastrów karczku po 100 g (± 10) każdy.

Wypełnij Tabelę 1. Wskaźnik uzysku karczku z wykrawania karkówki.

Na stanowisku pracy są przygotowane niezbędne surowce i materiały pomocnicze.

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz przygotowany na 4 tackach/opakowaniach jednostkowych wyporcjowany karczek pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Uporządkuj stanowisko po zakończeniu pracy.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Sposób wykonania

1. Przygotuj wagę do ważenia.
2. Zważ karkówkę z kością, wynik M1 zapisz w Tabeli 1. *Wskaźnik uzysku karczku z wykrawania karkówki* z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
3. Przeprowadź wykrawanie karkówki:
 - wytnij siedem przepołowionych kręgów szyjnych, cztery przepołowione kręgi piersiowe z górnymi odcinkami żeber,
 - odetnij z górnej części karkówki wąski mięsień ścięgniasty i twardy mięsień od strony pierwszego kręgu szyjnego,
 - uformuj z mięśni karczek jako nieforemny walec poprzez okrojenie mięśni przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych wyrównaj powierzchnie, usuń pozostałości tłuszczu zewnętrznego i strzępy mięsa,
 - oczyść kości z pozostałości mięsa.
4. Otrzymane elementy z wykrawania karkówki ułóż osobno w pojemnikach: kości, mięso kl. II, tłuszcz drobny, karczek.
5. Zważ otrzymany karczek, wynik ważenia M2 zapisz w Tabeli 1. *Wskaźnik uzysku karczku z wykrawaniem karkówki*. Następnie oblicz wskaźnik uzysku karczku z wykrawania karkówki, korzystając z podanego wzoru. Wynik obliczeń zapisz z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
6. Podziel karczek na 20 plastrów o równej grubości, regularnym podłużnym/owalnym kształcie i o masie 100 g (± 10) każdy.
7. Umieść po 5 sztuk plastrów karczku w każdej z 4 tacek/opakowań jednostkowych.
8. Tacki/opakowania jednostkowego owiń szczelnie folią spożywczą wykorzystując zgrzewarkę lub ręcznie.
9. Zabezpiecz niewykorzystane surowce mięsne, odkładając je do lodówki.
10. Uporządkuj stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:

- wyporcjowany karczek,
 - wskaźnik uzysku karczku z wykrawania karkówki z kością - Tabela 1.
- oraz
przebieg przygotowania karczku porcjowanego.

Tabela 1. Wskaźnik uzysku karczku z wykrawania karkówki z kością

Surowce mięsne	Masa[kg]	Wskaźnik uzysku elementu [%]
Karkówka z kością M1*		gdzie $W = [M2/M1] \times 100\%$
Karczek z wykrawania M2*		W**=

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

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

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu

Oznaczenie i nazwa kwalifikacji: **SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

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

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** (jedno dla jednego zdającego) 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 wyposażone**, w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, pojemnik 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
urządzenia, aparaty				
1.	Waga elektroniczna	obciążenie do 5,0 kg	szt.	1
narzędzia i sprzęt				
1	Stół roboczy	z blatem ze stali nierdzewnej z podkładkami z tworzywa sztucznego	szt.	1
2.	Nóż trybownik	do wykrawania karkówki	szt.	1
3.	Nóż plasterkownik	do plasterkowania karczku	szt.	1
4.	Stalka lub ostrzałka	do noży	szt.	1
5.	Pojemniki metalowe lub plastikowe na elementy rozbioru: karczek, kości, ewentualne skrawki mięsa, tłuszcz		szt.	4
6	Rękawiczki jednorazowe		pary	2
7.	Tacki plastikowe lub styropianowe	Wymiar min. 150x150x20 mm lub 150x200x30mm	szt.	4
8.	Folia opakowaniowa		m	2
9.	Rękawice antyprzecięciowe		szt.	2
10.	Fartuch wodoodporny		szt.	1
11.	Zmywaki		szt.	1
12.	Ręcznik papierowy		szt.	1
13.	Płyn do mycia naczyń		szt.	1
14.	Nożyczki	do folii opakowaniowej		

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku stanowisk:

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
maszyny					
1.	Zgrzewarka do folii	opcjonalnie	szt.	1	3*
2.	Chłodziarko - zamrażarka	18 - +8°C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających	szt.	1	3*
3.	*Zlewozmywak				2*

*jeżeli sprzęt/urządzenia będzie wykorzystywany przez wielu zdających, to należy zastosować taką organizację egzaminu, aby nie była przyczyną zakłócania pracy innym zdającym. Przewodniczący ZN 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.	Karkówka z kością	kg	3,50	20,0	70,00
2.	Tacki plastikowe / styropianowe	szt.	4	0,50	2,00
3.	Folia opakowaniowa (0,5 m na tackę)	mb	2		1,00
Razem brutto					73,00

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.	Ręcznik papierowy	szt.	1	2	3,00	1,50
2.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	15	7,50	0,38
3.	Mydło w płynie	l	0,05	20	20,00	1,0
4.	Zmywak	szt.	1	1	0,40	0,40
Razem brutto						3,28

II. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

- 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.
- 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, karkówkę wyłożyć przed egzaminem.
Należy przygotować taką ilość karkówki z kością, aby po wykrawaniu otrzymać, co najmniej 2,2 kg karczku. Karczek nie może być zbyt gruby, powinien być taki, aby plaster o grubości około 1-2 cm ważył około 100 g.
- Na stanowisku dla każdego zdającego należy zapewnić środki indywidualnej ochrony i odzież ochronną, jeżeli występuje taka konieczność.

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. 3)	73,00	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 3a)	3,28	
Ogółem	76,28	