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.

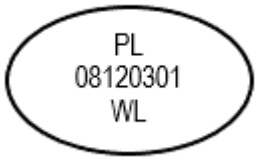
Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

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
Łopatka z kością*		–	–
Obrobiona łopatka 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:

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

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.	

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	Przetwórca 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 z czarnym wkładem (zapasowy dla zdających)	szt.	= liczba zdających na zmianie
8.	Identyfikator dla zdającego (wyłącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (opatrzony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (opatrzony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (opatrzony wyłącznie napisem: ASYSTENT)	szt.	1
12.	Komplet zapasowej odzieży roboczej - fartuch, czepek (wskazane jednorazowe)	szt.	1
13.	Kalkulator prosty	szt.	= liczbie zdających na zmianie

2. **Opis stanowiska egzaminacyjnego**

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do** opracowania dokumentacji – stolik, krzesło, prosty kalkulator, długopis, linijka, identyfikator z numerem stanowiska,

- **indywidualne stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych** (jedno dla jednego zdającego) spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne, z doprowadzonym przyłączem bieżącej wody ciepłej i zimnej, wyposażone w urządzenia, sprzęt, narzędzia pracy, na stanowisku **surowce** 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/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	Stół roboczy	płyta ze stali nierdzewnej z nakładką z tworzywa sztucznego minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1
2.	Stół pomocniczy	płyta ze stali nierdzewnej z nakładką z tworzywa sztucznego minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1
3.	Nóż	do wykrawania mięsa (trybownik)	szt.	1
4.	Stalka lub ostrzałka	do noży	szt.	1
5.	Pojemniki/miski	metalowe lub plastikowe na mięso	szt.	4
6	Pojemnik	na przyprawy	szt.	4
7.	Rękawice bawełniane (ewentualnie) ochronne metalowe	lub inne zabezpieczenie	szt.	1
8.	Fartuch z metalowych łusek	lub inne zabezpieczenie klatki piersiowej i okolicy brzucha	szt.	1
9.	Ręcznik papierowy		szt.	1
10.	Płyn do mycia naczyń		szt.	1
11.	Gąbka lub zmywak		szt.	1
12.	Folia spożywcza		m	5
aparatura kontrolno-pomiarowa				
13.	Waga elektroniczna	obciążenie do 5,0 kg	szt.	1

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku stanowisk:

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
maszyny					
1.	Urządzenie chłodnicze	z ponumerowanymi półkami od 1 do 6	szt.	1	3*
2.	Waga elektroniczna	do 10 kg	szt.	1	6
3.	*Zlewozmywak		szt.	1	2*
4.	Instrukcje obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	--	--

*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.	Łopatka wieprzowa bez golonki ze skórą	kg	5	20,00	100,00
2.	Sól warzona jodowana	kg	0,16	2,00	0,32
3.	Pieprz czarny mielony	kg	0,02	30,00	0,60
4.	Czosnek granulowany	kg	0,15	30,00	4,50
5.	Majeranek	kg	0,10	25,00	2,50
6.	Folia spożywcza do zapakowania mięsa	m	5	0,50	2,50
7.	Przędza wędliniarska szara cienka	m	2	10 zł/50 m	0,40
8.	Ręcznik papierowy	szt.	1	5,00	5,00
9.	Rękawice jednorazowe (dowolne)	szt.	4	0,50	2,00
10.	Mydło w płynie	l	0,05	10,00	0,50
11.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	8,00	0,40
12.	Gąbka lub zmywak	szt.	1	1,00	1,00
13.	Worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	4	0,50	2,00
				Razem brutto	**121,72**

II. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

1. Na każdym stanowisku egzaminacyjnym w przeddzień egzaminu należy przygotować sprzęt i materiały zgodnie ze Wskazaniami dla ośrodków egzaminacyjnych dla zadania – Tabela 3, Tabela 3 a.
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, surowce powinny być odważone i podpisane dla każdego zdającego.
   Należy zakupić łopatkę wieprzową z kością bez golonki ze skórą o wadze około 5 kilogramów.
3. Na każdym stanowisku rozłożyć po 2 pary rękawiczek jednorazowych.
4. Na stanowisku wspólnym dla kilku zdających należy przygotować wagę wymienioną w Tabeli 3 a.
5. Przed egzaminem należy sprawdzić prawidłowość działania wszystkich urządzeń.
6. Środki czystości należy uzupełniać w miarę zużywania.
7. Worki do segregacji śmieci, należy na bieżąco wymieniać i uzupełniać w pojemnikach do segregacji śmieci.

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)	**121,72**	
Ogółem	**121,72**	