

Zadanie egzaminacyjne

Przeprowadź wykrawanie łopatki wieprzowej oraz klasyfikację otrzymanych z wykrawania mięs, zgodnie ze Sposobem wykonania. Z otrzymanego mięsa klasy I przygotuj 3 porcje gulaszu wieprzowego w opakowaniach jednostkowych.

Na stanowisku pracy są przygotowane niezbędne surowce i materiały pomocnicze.

Arkusz egzaminacyjny oraz przygotowane w opakowaniach jednostkowych 3 porcje gulaszu 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.

Sposób wykonania

1. Oddzielić od łopatki tłuszcz zewnętrzny i skórę.
2. Wykroić kości łopatki nie uszkodzając mięśni.
3. Wykrojone mięśnie będące w anatomicznym położeniu podzielić na główne mięśnie łopatki.
4. Z otrzymanych mięśni zdjąć omięsną i wypreparować grubsze ścięgna.
5. Dokonać klasyfikacji mięsa na klasy jakościowe tj. klasę I, klasę II A, klasę II B, klasę III i klasę IV korzystając z Tabeli 1. Szczegółowa charakterystyka mięsa drobnego wieprzowego bez kości.
6. Dokładnie doczyścić kości z pozostałości tkanki mięśniowej.
7. Odkroić ze skóry tłuszcz wewnętrzny.
8. Każdy otrzymany element z wykrawania i klasyfikacji umieścić w oddzielnych pojemnikach.
9. Mięso klasy I pokroić w kostkę o wymiarach około 4x4x4 cm.
10. Pokrojone mięso rozważyć na 3 porcje porównywalnej wielkości.
11. Otrzymane porcje gulaszu umieścić w opakowaniach jednostkowych i owinąć szczelnie folią spożywczą.
12. Porcje gulaszu oraz elementy otrzymane z wykrawania i klasyfikacji łopatki wieprzowej pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym.

Tabela 1. Szczegółowa charakterystyka mięsa drobnego wieprzowego bez kości.

Cecha	Wymagania				
	kl. I	kl. II A	kl. II B	kl. III	kl. IV
tłuszcz: - zewnętrzny	bez tłuszczu	warstwa do 8 mm	warstwa do 12 mm	niewielka ilość	nie określa się
- międzymięśniowy	warstwa do 2 mm	warstwa do 10 mm	warstwa do 10 mm	niewielka ilość	nie określa się
- śródkankowy	dopuszczalny				
ścięgnistość	niedopuszczalna	niewielka	niewielka	bez ograniczeń	nie określa się
przekrwienia	niedopuszczalne				bez ograniczeń
węzły chłonne	niedopuszczalne				nie określa się
barwa mięsa	bladoróżowa do ciemnoczerwonej				właściwa dla poszczególnych tkanek
barwa tłuszczu	biała z odcieniem różowym lub kremowym				

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- gulasz z mięsa klasy I z łopatki wieprzowej,
- elementy pozostałe z wykrawania i klasyfikacji łopatki wieprzowej po przygotowaniu gulaszu

oraz

przebieg wykrawania i klasyfikacji mięs z łopatki wieprzowej.

**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

- 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 (opatrzone wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (opatrzone wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (opatrzone 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, kalkulator prosty, 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 (wspólne 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 przebierania 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	plyta ze stali nierdzewnej z nakładką z tworzywa sztucznego minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1
2.	Stół pomocniczy	plyta 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.	Nóż	do porcjowania mięsa	szt.	1
5.	Stalka lub ostrzałka	do noży	szt.	1
6	Rękawica siatkowa metalowa		szt.	1
7.	Fartuch z metalowych łusek	lub inne zabezpieczenie klatki piersiowej i okolicy brzucha	szt.	1
8.	Pojemniki/miski	metalowe lub plastikowe na elementy rozbioru	szt.	7
9.	Deska	do mięsa	szt.	1
10.	Rękawice jednorazowe		szt.	4
11.	Ręcznik papierowy		szt.	1
12.	Płyn do mycia naczyń		szt.	1
13.	Gąbka lub zmywak		szt.	1
14.	Tacka PP	o wymiarach 227x178x50 mm	szt.	3
aparatura kontrolno-pomiarowa				
15.	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.	*Zlewozmywak		szt.	1	2*
3.	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 z kością bez golonki, ze skórą	kg	5,00	20,0	100,00
2.	Tacki PP o wymiarach 227x178x50 mm	szt.	3	0,60	1,80
3.	Folia spożywcza do pakowania gulaszu	mb	2	6,00 zł/30 m	1,00
4.	Ręcznik papierowy	szt.	1	5,00	5,00
5.	Gąbka lub zmywak	szt.	1	1,00	1,00
6.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	8,00	0,40
7.	Mydło w płynie	l	0,05	10,00	0,50
8.	Rękawice jednorazowe (dowolne)	szt.	4	0,50	2,00
9.	Worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	6	0,50	3,00
Razem brutto					114,70

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 (łopatka z kością bez golonki). Należy zakupić łopatkę wieprzową z kością bez golonki, ze skórą o masie około 5 kilogramów.
3. Na stanowiskach roboczych przygotować instrukcje obsługi wagi.
4. Na każdym stanowisku rozłożyć po 2 pary rękawiczek jednorazowych.
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)	114,70	
Ogółem	114,70	

Uwagi, dodatkowe informacje:

Ośrodek egzaminacyjny powiadamia zdających, aby do egzaminu przystąpili w obowiązkowym kompletnym stroju roboczym, obuwiu ochronnym oraz posiadali ważne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych i długopis z czarnym wkładem.