

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

EGZAMIN ZAWODOWY 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 zapisz 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 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 ścięgnisty 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)