

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

SPC.06-01-24.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1. Zapotrzebowanie na surowce i opakowania do produkcji 8 000 kg mleka kakaowego
<i>W Tabeli 1. zapisane:</i>	
R.1.1	Mleko świeże [kg]: 7440
R.1.2	Cukier [kg]: 480
R.1.3	Kakao [kg]: 80
R.1.4	Kartoniki wielowarstwowe o pojemności 200 ml [sztuk]: 40 000
R.1.5	Kartony zbiorcze po 20 sztuk [sztuk]: 2 000
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji mleka kakaowego z uwzględnieniem czynności i parametrów technologicznych oraz krytycznych punktów kontrolnych CCP
<i>Zapisane :</i> <i>(dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)</i>	
R.2.1	Przyjęcie i odbiór mleka <i>lub</i> przyjęcie i ocena
R.2.2	Podgrzewanie <i>lub</i> odwirowanie <i>lub</i> oczyszczanie
R.2.3	Przygotowanie zaprawy kakaowej
R.2.4	Filtracja
R.2.5	Pasteryzacja
R.2.6	Schładzanie
R.2.7	Pakowanie jednostkowe i zbiorcze <i>lub</i> napełnianie kartoników i pakowanie w kartony
R.2.8	Magazynowanie
R.2.9	Zapisane parametry technologiczne przy co najmniej 3 z wymienionych czynności: - podgrzewanie <i>lub</i> wirowanie 45°C; - pasteryzacja 85-90°C/5-10 minut; - schładzanie 3-5°C; - magazynowanie 2-6°C
R.2.10	Zapisane krytyczne punkty kontrolne (CCP) przy co najmniej 3 z wymienionych czynności: - przyjęcie i ocena; - przygotowanie zaprawy kakaowej, - filtracja, - pasteryzacja, - magazynowanie <i>Uwaga: jeżeli zdający zaznaczył CCP przy każdej czynności w schemacie technologicznym, kryterium należy uznać za niespełnione.</i>
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń oraz sprzętu kontrolno - pomiarowego do produkcji mleka kakaowego
<i>W Tabeli 2. zapisane:</i>	
R.3.1	Tank magazynowy
R.3.2	Płyty wymiennik ciepła <i>lub</i> płytowe wymienniki ciepła (podgrzewacz i ochładzacz)
R.3.3	Waga
R.3.4	Termometr sprzężony z automatycznym rejestratorem pomiarów
R.3.5	Wirówka
R.3.6	Zbiornik z mieszadłem
R.3.7	Filtr
R.3.8	Agregat rozlewająco-pakujący

R.4	Rezultat 4: Wykaz sprzętu/urządzeń i odczynników do oznaczania zawartości tłuszczu w mleku surowym metodą Gerbera
	<i>W Tabeli 3. zapisane:</i>
R.4.1	w kolumnie Sprzęt/pojemność: zlewka o pojemności 100 cm ³
R.4.2	w kolumnie Sprzęt/pojemność: pipety
R.4.3	w kolumnie Sprzęt/pojemność: pompki do pipet
R.4.4	w kolumnie Sprzęt/pojemność: tłuszczomierz <i>lub</i> butyrometr
R.4.5	w kolumnie Urządzenia: wirówka Gerbera
R.4.6	w kolumnie Urządzenia: łaźnia wodna
R.4.7	w kolumnie Odczynniki chemiczne: kwas siarkowy 1,815÷1,820 g/cm ³ / 98%
R.4.8	w kolumnie Odczynniki chemiczne: alkohol izoamylowy 0,815 g/cm ³
R.4.9	w kolumnie Środki ochrony indywidualnej: okulary ochronne, rękawice ochronne, rękawice gumowe, fartuch laboratoryjny, fartuch gumowy <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zdający wpisał co najmniej 3 środki ochrony indywidualnej.</i>
R.4.10	w kolumnie Środki ochrony zbiorowej: wyciąg <i>lub</i> wentylacja wywiewowa
R.5	Rezultat 5: Karta pracy laboranta
	<i>W Tabeli 4. zapisane:</i>
R.5.1	w wierszu: Stopień zanurzenia laktodensymetru – średnia arytmetyczna, w kolumnie wartość: 29°Ld
R.5.2	w wierszu: Gęstość mleka (odczytana z tabeli), w kolumnie wartość: 1,0285 g/cm³
R.5.3	w wierszu: Średnia arytmetyczna ilości zużytego NaOH na zmiareczkowanie zawartości kolby, w kolumnie wartość: V_{sr}=3,3 cm³
R.5.4	w wierszu: Kwasowość miareczkowa próbki mleka w °Soxhleta – Henkla, w kolumnie wartość: X= 6,6°SH
R.6	Rezultat 6: Protokół oceny jakości partii wyprodukowanego mleka kakaowego
	<i>W Tabeli 5. w kolumnie Ocena zgodności z wymaganiami zapisanymi w specyfikacji produktu zapisa</i>
R.6.1	w wierszu: Smak: NIE ; w wierszu: Zapach: TAK ; w wierszu: Barwa: NIE
R.6.2	w wierszu: Konsystencja: NIE
R.6.3	w wierszu: Zawartość suchej masy [%]: NIE ; w wierszu: zawartość tłuszczu [%]: TAK
R.6.4	w wierszu: Zawartość cukru [%]: NIE
R.6.5	w wierszu: Kwasowość miareczkowa [°SH]: TAK
R.6.6	w wierszu: Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g: NIE ; w wierszu: Obecność bakterii z grupy coli w 1 cm ³ : NIE
R.6.7	w wierszu: Partia badanego wyrobu spełnia wymagania organoleptyczne: NIE
R.6.8	w wierszu: Partia badanego wyrobu spełnia wymagania chemiczne: NIE
R.6.9	w wierszu: Partia badanego wyrobu spełnia wymagania mikrobiologiczne: NIE
R.6.10	w wierszu: Partia badanego wyrobu może być przeznaczona do sprzedaży: NIE