

azwa  
walifikacji:  
znaczenie  
walifikacji:  
umer zadania:  
od arkusza:  
ersja arkusza:

## Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

**SPC.06**

**01**

**SPC.06-01-25.01-SG**

**SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce, dodatki i opakowania do produkcji 5 000 kg mleka zagęszczonego niesłodzonego</b>
	<i>W tabeli 1 w kolumnie Ilość zapisane:</i>
R.1.1	Mleko świeże [kg]: 10 500
R.1.2	Sole stabilizujące [kg]: 10
R.1.3	Ilość wyrobu do zapakowania w puszki [kg]: 3500
R.1.4	Liczba puszek [szt.]: 8516
R.1.5	Ilość wyrobu do zapakowania w kartoniki [kg]: 1500
R.1.6	Liczba kartoników [szt.]: 3000
R.1.7	Liczba kartonów do zapakowania puszek [szt.]: 568
R.1.8	Liczba kartonów do zapakowania kartoników [szt.]: 250
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji mleka zagęszczonego niesłodzonego pakowanego w puszki z uwzględnieniem poszczególnych etapów produkcji od selekcji i oceny surowca do magazynowania wyrobu gotowego oraz krytycznych punktów kontroli CCP</b>
	<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie. Zapisane co najmniej:</i>
R.2.1	Selekcja i odbiór / przyjęcie i ocena
R.2.2	Odwirowanie / wirowanie / oczyszczanie
R.2.3	Pasteryzacja i normalizacja
R.2.4	Hartowanie (przed zagęszczaniem)/ wtórna pasteryzacja / obróbka cieplna
R.2.5	Zagęszczanie
R.2.6	Homogenizacja, chłodzenie
R.2.7	Dozowanie soli stabilizujących, napętnianie / dozowanie soli stabilizujących, pakowanie
R.2.8	Sterylizacja, chłodzenie
R.2.9	Magazynowanie
R.2.10	zapisane krytyczne punkty kontrolne (CCP) przy co najmniej 3 czynnościach z wymienionych: - selekcja i odbiór, - pasteryzacja, - dozowanie soli stabilizujących <i>lub</i> dodatek stabilizatorów, - napętnianie puszek, - sterylizacja. <i>Uwaga. Jeżeli CCP zapisane są przy każdej czynności w schemacie technologicznym kryterium należy uznać za niespełnione.</i>
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Wykaz sprzętu/urządzeń i odczynników do oznaczania kwasowości miareczkowej mleka zagęszczonego niesłodzonego</b>
	<i>W tabeli 2 uwzględniona pojemność szkła laboratoryjnego oraz stężenie roztworów odczynników chemicznych. Zapisane:</i>
R.3.1	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: biureta 25 cm <sup>3</sup>
R.3.2	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: kolba stożkowa 250 cm <sup>3</sup>
R.3.3	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: cylinder 25 cm <sup>3</sup>
R.3.4	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: pipeta 2 cm <sup>3</sup>
R.3.5	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: waga
R.3.6	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: łaźnia wodna / płyta grzewcza
R.3.7	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: termometr i mieszadło magnetyczne
R.3.8	w kolumnie: Odczynniki chemiczne: 2 % fenoloftaleina
R.3.9	w kolumnie: Odczynniki chemiczne: wodorotlenek sodu 0,25 mol/dm <sup>3</sup>
R.3.10	Wykaz nie zawiera pozycji takich jak: kolba miarowa o pojemności 250 cm <sup>3</sup> , płytka Petriego, pehametr, bufor wzorcowy, kwas siarkowy o gęstości 1,6 g/cm <sup>3</sup> , kwas solny o stężeniu 0, 25 mol/dm <sup>3</sup> , parafenyloldwuamina o stężeniu 2 %, wodorotlenek sodu o stężeniu 0,10 mol/dm <sup>3</sup>
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Dziennik laboranta (fragment)</b>
	<i>W tabeli 3 zapisane odpowiednio do jednostki lub z jednostką [cm<sup>3</sup>]:</i>
R.4.1	V <sub>sr</sub> = 2,8 cm <sup>3</sup>
R.4.2	Kwasowość mleka zagęszczonego (po zaokrągleniu do jednośc w górę) wynosi [°SH]: 14
R.4.3	Wniosek: Wynik JEST zgodny z wymaganiami przedstawionymi w opisie produktu. Zaznaczone wyłącznie JEST przy wyniku 14; <i>dopuszcza się zaznaczone NIE JEST zgodny w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej wartości kwasowości mleka zagęszczonego.</i>
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Protokół z oceny jakości partii wyprodukowanego mleka zagęszczonego niesłodzonego na podstawie wyników badań</b>
	<i>W tabeli 4 zapisane:</i>

R.5.1	w wierszu: Wygląd i barwa; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami:TAK; w wierszu: Smak i zapach; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: TAK
R.5.2	w wierszu: Zawartość suchej masy [%]; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: NIE
R.5.3	w wierszu: Zawartość tłuszczu [%]; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami:TAK
R.5.4	w wierszu: Kwasowość czynna [pH]; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: TAK
R.5.5	w wierszu: Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: TAK; w wierszu: Obecność bakterii z grupy coli w 1 cm <sup>3</sup> ; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: TAK
R.5.6	w wierszu: Obecność bakterii przetrwalnikujących w 0,1 cm <sup>3</sup> ; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami:NIE
R.5.7	w wierszu: Próba termostatowa w temperaturze 30 °C przez 10 dni: NIE
R.5.8	w wierszu: Partia badanego wyrobu spełnia wymagania organoleptyczne: TAK
R.5.9	w wierszu: Partia badanego wyrobu spełnia wymagania fizykochemiczne: NIE; w wierszu: Partia badanego wyrobu spełnia wymagania mikrobiologiczne: NIE
R.5.10	w wierszu: Partia badanego wyrobu może być przeznaczona do sprzedaży: NIE