

Nazwa  
kwalifikacji:

**Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**

Oznaczenie  
kwalifikacji:

**SPC.07**

Numer zadania:

**01**

Kod arkusza:

**SPC.07-01-22.06-SG**

Wersja arkusza:

**SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców uwzględniający wielkość produkcji - Tabela 1.</b>
	<i>zapisane:</i>
R.1.1	mięso wieprzowe klasy I [kg]: <b>140,00</b>
R.1.2	mięso wieprzowe klasy II A [kg]: <b>350,00</b>
R.1.3	mięso wieprzowe klasy III [kg]: <b>140,00</b>
R.1.4	tłuszcz drobny twardy [kg]: <b>70,00</b>
R.1.5	pieprz naturalny [kg]: <b>1,40</b>
R.1.6	suche owoce jałowca [kg]: <b>1,05</b>
R.1.7	woda [kg]: <b>35,00</b>
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Zestawienie ilości kiełbasy jałowcowej wytworzonej z 700 kg surowca mięsnego uwzględniające wydajność produkcji oraz zapotrzebowanie ilościowe na materiały pomocnicze do produkcji - Tabela 2</b>
	<i>zapisane:</i>
R.2.1	ilość kiełbasy jałowcowej wytworzonej z 700 kg surowca mięsnego z uwzględnieniem wydajności produkcji [kg]: <b>525,00</b>
R.2.2	osłonki naturalne [m.b.]: <b>420,00</b>
R.2.3	worki termokurczliwe [szt.]: <b>105</b>
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji kiełbasy jałowcowej - Tabela 3.</b>
	<i>zapisane:</i>
R.3.1	wilk
R.3.2	kuter
R.3.3	młynek do przypraw
R.3.4	mieszarka
R.3.5	nadziewarka
R.3.6	komora wędzarnicza
R.3.7	chłodnia
R.3.8	suszarnia
R.3.9	agregat do pakowania próżniowego lub pakowarka próżniowa/pakowaczka próżniowa
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Karta oceny partii kiełbasy jałowcowej na podstawie wyników badań laboratoryjnych - Tabela 4.</b>
	<i>w kolumnie Ocena zgodności z wymaganiami zapisane:</i>
R.4.1	Barwa: <b>zgodna</b>
R.4.2	Wygląd: <b>zgodna</b>
R.4.3	Konsystencja: <b>zgodna</b>
R.4.4	Smak i zapach: <b>zgodna</b>
R.4.5	Zawartość soli [%], nie więcej niż: <b>zgodna</b>
R.4.6	Zawartość wody [%], nie więcej niż: <b>niezgodna</b>
R.4.7	Zawartość tłuszczu [%], nie więcej niż: <b>zgodna</b>
R.4.8	Zawartość białka [%], nie więcej niż: <b>zgodna</b>
R.4.9	Zawartość azotanów (III) w przeliczeniu na NaNO <sub>2</sub> , [%], nie więcej niż: <b>zgodna</b>
R.4.10	Wniosek: Partia badanego produktu spełnia wymagania jakości: podkreślone lub zaznaczone <b>NIE</b>
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Schemat blokowy produkcji kiełbasy jałowcowej z uwzględniający operacje, parametry technologiczne oraz krytyczne punkty kontrolne CCP</b>
	<i>dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie zapisane:</i>
R.5.1	ocena jakościowa surowców
R.5.2	rozdrabnianie i mieszanie
R.5.3	napelnianie i osadzanie
R.5.4	wędzenie i pieczenie
R.5.5	chłodzenie
R.5.6	wędzenie zimne
R.5.7	suszenie
R.5.8	pakowanie i magazynowanie

R.5.9	<p>zapisane parametry technologiczne przy conajmniej 5 czynnościach z wymienionych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osadzanie 4 godz., 15 °C;</li> <li>- wędzenie I 2,5 godz., 60 °C;</li> <li>- pieczenie 80÷90 °C;</li> <li>- chłodzenie temperatura poniżej 18 °C;</li> <li>- wędzenie II lub zimne 30 °C, 8÷10 godz.;</li> <li>- podsuszanie 5÷6 dni, 5 °C, 70÷80%;</li> <li>- magazynowanie 15 °C , 70÷80%</li> </ul>
R.5.10	<p>zaznaczone krytyczne punkty kontrolne CCP przy conajmniej 2 czynnościach z wymienionych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ocena i kontrola jakości surowców CCP,</li> <li>- wędzenie w temp. 60 °C CCP,</li> <li>- podpiekanie CCP,</li> <li>- magazynowanie CCP,</li> </ul> <p>(kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli CCP nie zostały zaznaczone przy rozdrabnianiu, mieszaniu, napełnianiu i pakowaniu)</p>