

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.07**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut.

SPC.07-01-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 7 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

Korzystając z receptury na sałatkę z kurczakiem, opisu procesu technologicznego, informacji potrzebnych do wypełnienia etykiety oraz wymagań jakościowych produktu, zaplanuj produkcję 600 kg sałatki z kurczakiem na drugiej zmianie w dniu 10 czerwca bieżącego roku.

W tym celu sporządź:

- wykaz ilościowy surowców i dodatków do produkcji 600 kg sałatki z kurczakiem,
- wykaz ilościowy materiałów pomocniczych do zapakowania 600 kg sałatki z kurczakiem uwzględniający 2% strat opakowań jednostkowych,
- propozycję fragmentu etykiety na opakowanie jednostkowe sałatki z kurczakiem o masie 500 g,
- kartę oceny jakości wyprodukowanej sałatki z kurczakiem,
- schemat technologiczny produkcji sałatki z kurczakiem uwzględniający operacje oraz krytyczne punkty kontrolne CCP.

Receptura na 100 kg sałatki z kurczakiem	
Składnik	Ilość [kg]
Piersi z kurczaka grillowane	12
Marchew	20
Majonez	10
Musztarda	5
Ziemniaki	12
Seler	10
Ogórki kiszone	14
Jabłka	10
Groszek konserwowy	6
Przyprawy (sól, cukier, pieprz)	łącznie 1

Opis procesu technologicznego

Sałatkę otrzymuje się w wyniku zmieszania ze sobą poszczególnych składników. Przyjęte do zakładu surowce, dodatki i materiały pomocnicze ocenia się ilościowo i jakościowo. Warzywa surowe poddaje się obróbce wstępnej, a następnie gotowaniu i obieraniu. Warzywa konserwowe i kiszone, po otwarciu opakowań, oddziela się od zalewy. Jabłka myje się i usuwa skórkę. Piersi z kurczaka po obróbce wstępnej przyprawia się i grilluje. Wszystkie składniki sałatki, z wyjątkiem groszku, kroi się w kostkę, następnie dokładnie miesza się z majonezem i musztardą. Sałatkę doprawia się solą, cukrem i pieprzem. Gotową sałatkę w 40% pakuje się w pojemniki z tworzywa sztucznego o masie 250 g, a pozostałą ilość w opakowania o masie 500 g. Opakowania szczelnie zamyka się wieczkiem i nakleja etykietę. Opakowania jednostkowe o masie 250 g umieszcza się w kartonach po 20 sztuk, a opakowania o masie 500 g po 12 sztuk w jednym kartonie. Kartony z sałatką umieszcza się po 27 sztuk na jednej palecie i magazynuje w temperaturze od 0 °C do 4 °C. Gotowy wyrób należy spożyć w ciągu 7 dni od daty jej przygotowania. Sałatka z kurczakiem przeznaczona jest do bezpośredniego spożycia, bez obróbki cieplnej.

Informacje potrzebne do wypełnienia etykiety

Najczęściej występujące alergeny pokarmowe:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

Wartość odżywcza 100 g produktu:

Białko 3,1 g
Węglowodany 7,1 g (w tym cukry 4,3 g)
Tłuszcze 6,9 g (w tym tłuszcze nasycone 0,7 g)
Sól 0,4 mg
Wartość energetyczna 100 g produktu: 432 kJ / 103 kcal

Wymagania jakościowe dla sałatki z kurczakiem

Cecha	Wymagania
Wygląd	Widoczne całe lub rozdrobnione kawałki warzyw, owoców oraz produktów mięsnych zmieszane z majonezem i musztardą
Barwa	Właściwa dla występujących warzyw, owoców, produktów mięsnych oraz dodatków
Smak i zapach	Charakterystyczny dla występujących świeżych, gotowanych lub konserwowanych warzyw, owoców, grillowanych produktów mięsnych oraz dodatków, bez obcych smaków i zapachów
Zawartość ołowiu nie więcej niż	0,05 mg/kg
Zawartość kadmu nie więcej niż	0,02 mg/kg
Chlorek sodu	0,3 ÷ 0,8%
Azotany nie więcej niż	200 mg/kg
Kwasowość czynna	pH 3,5 ÷ 5,5
Szczelność opakowania	Szczelne

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- wykaz ilościowy surowców i dodatków do produkcji 600 kg sałatki z kurczakiem (Tabela 1.),
- wykaz ilościowy materiałów pomocniczych do zapakowania 600 kg sałatki z kurczakiem uwzględniający 2% strat opakowań jednostkowych (Tabela 2.),
- propozycja fragmentu etykiety na opakowanie jednostkowe sałatki z kurczakiem o masie 500 g (Tabela 3.),
- karta oceny jakości wyprodukowanej sałatki z kurczakiem (Tabela 4.),
- schemat technologiczny produkcji sałatki z kurczakiem uwzględniający operacje oraz krytyczne punkty kontrolne CCP.

Tabela 1. Wykaz ilościowy surowców i dodatków do produkcji 600 kg sałatki z kurczakiem

Surowce	Ilość [kg]
Grillowane piersi z kurczaka	
Marchew	
Majonez	
Musztarda	
Ziemniaki	
Seler	
Ogórki kiszzone	
Jabłka	
Groszek konserwowy	
Przyprawy (sól, cukier, pieprz)	

Tabela 2. Wykaz ilościowy materiałów pomocniczych do zapakowania 600 kg sałatki, uwzględniający 2% strat opakowań jednostkowych

Materiał pomocniczy	Ilość [szt.]
Pojemniki z tworzywa sztucznego o masie 250 g (bez strat)	
Pojemniki z tworzywa sztucznego o masie 250 g (z uwzględnieniem strat)	
Pojemniki z tworzywa sztucznego o masie 500 g (bez strat)	
Pojemniki z tworzywa sztucznego o masie 500 g (z uwzględnieniem strat)	
Kartony do zapakowania pojemników o masie 250 g	
Kartony do zapakowania pojemników o masie 500 g	
Palety	

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Tabela 3. Propozycja fragmentu etykiety na opakowanie jednostkowe sałatki z kurczakiem o masie 500 g

Nazwa produktu	
Masa netto	
Składniki	
Alergeny	
Wartość odżywcza 500 g produktu	
Wartość energetyczna 500 g produktu	
Termin przydatności do spożycia	
Przeznaczenie produktu	
Numer partii: (jest to data przydatności do spożycia z oznaczeniem zmiany produkcyjnej. A - zmiana pierwsza; B - zmiana druga)	
Warunki przechowywania produktu	

Tabela 4. Karta ocena jakości wyprodukowanej sałatki z kurczakiem

Cecha	Wynik badania	Ocena zgodności z wymaganiami*
Wygląd	obecne całe i rozdrobnione kawałki warzyw, jabłka oraz zgrillowanej piersi z kurczaka, zmieszane z majonezem i musztardą	
Barwa	właściwa dla warzyw, owoców, zgrillowanej piersi z kurczaka oraz dodatków w sałatce	
Smak i zapach	brak obcych smaków i zapachów, charakterystyczny dla majonezu i musztardy oraz występujących gotowanych warzyw, jabłka, kiszzonego ogórka i grillowanej piersi kurczaka	
Zawartość ołowiu	0,04 mg/kg	
Zawartość kadmu	0,03 mg/kg	
Zawartość chlorku sodu	0,6%	
Zawartość azotanów	180 mg/kg	
Kwasowość czynna	pH 4,3	
Szczelność opakowania	opakowanie szczelne	
Wniosek: Partia badanego produktu spełnia wymagania jakościowe TAK / NIE**		

* wpisać: zgodny lub niezgodny

** podkreślić prawidłową odpowiedź

Schemat technologiczny produkcji sałatki z kurczakiem uwzględniający operacje oraz krytyczne punkty kontrolne CCP

(Należy zachować kolejność operacji technologicznych)

