

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Oznaczenie
kwalifikacji:

SPC.07

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

SPC.07-01-23.01-SG-popr

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców i dodatków do wyprodukowania 420 kg krówek wyborowych
	<i>W Tabeli 1. wyniki zapisane z dokładnością do 0,01 kg:</i>
R.1.1	Mleko zagęszczone o zawartości 70% suchej masy [kg]: 204,96
R.1.2	Cukier [kg]: 158,76
R.1.3	Syrop skrobiowy [kg]: 78,96
R.1.4	Masło [kg]: 18,90
R.1.5	Wanilina [kg]: 0,21
R.2	Rezultat 2: Wykaz ilościowy opakowań jednostkowych, pośrednich i zbiorczych do zapakowania 420 kg krówek wyborowych z uwzględnieniem 2% strat opakowań
	<i>W Tabeli 2. zapisane:</i>
R.2.1	Opakowanie jednostkowe [szt.]: 35 000
R.2.2	Opakowania pośrednie [szt.]: 1 680
R.2.3	Opakowania zbiorcze [szt.]: 168
R.2.4	Opakowanie jednostkowe z uwzględnieniem 2% strat [szt.]: 35 700
R.2.5	Opakowanie pośrednie z uwzględnieniem 2% strat [szt.]: 1 714
R.2.6	Opakowanie zbiorcze z uwzględnieniem 2% strat [szt.]: 172
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji krówek wyborowych
	<i>W Tabeli 3. zapisane:</i>
R.3.1	Przesiewacz
R.3.2	Elektromagnes
R.3.3	Zbiornik zlewowy
R.3.4	Waga automatyczna
R.3.5	Wyparka
R.3.6	Wanienka
R.3.7	Stół karmelarski
R.3.8	Wałkownica stołowa
R.3.9	Nóż tarczowy
R.3.10	Automatyczna pakowaczka
R.4	Rezultat 4: Ocena jakości krówek wyborowych
	<i>W Tabeli 4. zapisane:</i>
R.4.1	Kształt i wygląd zewnętrzny, stan opakowań jednostkowych: zgodny
R.4.2	Barwa: zgodna
R.4.3	Smak i zapach: zgodny
R.4.4	Konsystencja: zgodny
R.4.5	Zawartość suchej masy: zgodna
R.4.6	Zawartość tłuszczu: zgodna
R.4.7	Zawartość cukrów ogółem: zgodna
R.4.8	Zawartość cukrów redukujących: zgodna
R.4.9	Zawartość popiołu: zgodna
R.4.10	Wniosek: Partia badanego produktu spełnia wymagania: podkreślone TAK jeżeli w Tabeli 4. we wszystkich wierszach kolumny <i>Ocena zgodności z wymaganiami</i> wpisane zgodny; dopuszcza się podkreślone NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wyników badań wpisanych w kolumnie <i>Ocena zgodności z wymaganiami</i>
R.5	Rezultat 5: Wykaz wad krówek wyborowych, uwzględniający przyczyny ich powstania
	<i>W Tabeli 5. zapisane:</i>
R.5.1	Rodzaj wady: zjełczały posmak/jętczenie tłuszczu w krówkach

R.5.2	Przyczyna zjełczenia: zbyt wysoka temperatura przechowywania krówek, użycie zjełczałego masła
R.5.3	Rodzaj wady: wilgotna i/lub lepiała się powierzchnia
R.5.4	Przyczyna lepiącej powierzchni: użyta zbyt duża ilość syropu skrobiowego, zmiany temperatury podczas przechowywania krówek
R.5.5	Rodzaj wady: niejednorodna, gruzelkowata konsystencja/struktura
R.5.6	Przyczyna niejednorodnej konsystencji: podwyższona kwasowość mleka lub mleko kwaśne
R.5.7	Rodzaj wady: ciemna barwa, przypalony posmak
R.5.8	Przyczyna ciemnej barwy, przypalonego posmaku: za wysoka temperatura gotowania
R.6	Rezultat 6: Schemat technologiczny produkcji krówek wyborowych uwzględniający operacje oraz parametry technologiczne
	<i>Zapisać:</i>
R.6.1	Ocena surowców/ocena jakościowa
R.6.2	Oczyszczanie cukru; podgrzewanie syropu skrobiowego
R.6.3	Odmierzanie/dozowanie i odważanie/dozowanie surowców
R.6.4	Gotowanie masy
R.6.5	Chłodzenie masy
R.6.6	Wałkowanie/splaszczanie masy
R.6.7	Krojenie masy/rozcinanie masy/formowanie krówek
R.6.8	Pakowanie i magazynowanie krówek
R.6.9	Zachowana kolejność operacji technologicznych
R.6.10	Zapisać parametry przy co najmniej trzech z wymienionych operacji: ogrzewanie syropu skrobiowego w beczkach 60 °C; gotowanie masy 116 °C, 15 minut; chłodzenie masy 40 °C, 2h; wałkowanie - splaszczanie masy - grubość masy do 12 mm; magazynowanie krówek 16-18 °C, 75%