

Nazwa  
kwalifikacji:  
Oznaczenie  
kwalifikacji:

## Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Numer zadania:

**SPC.07**

Kod arkusza:

**01**

**SPC.07-01-24.06-SG**

Wersja arkusza:

**SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji 2 500 sztuk pączków z marmoladą</b>
<i>W Tabeli 1. w kolumnie Ilość zapisane:</i>	
R.1.1	Mąka pszenna typ 500 do ciasta i na podsypkę [kg]: <b>75,00</b>
R.1.2	Mleko [dm <sup>3</sup> ]: <b>31,25</b>
R.1.3	Cukier kryształ [kg]: <b>12,50</b>
R.1.4	Margaryna [kg]: <b>12,50</b>
R.1.5	Jaja [szt.]: <b>375</b>
R.1.6	Drożdże świeże prasowane [kg]: <b>6,25</b>
R.1.7	Sól [kg]: <b>0,75</b>
R.1.8	Marmolada [kg]: <b>62,50</b>
R.1.9	Cukier puder [kg]: <b>10,00</b>
R.1.10	Pudełka z tworzywa sztucznego [szt.]: <b>250</b>
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Fragment etykiety na opakowanie pączków z marmoladą</b>
<i>W Tabeli 2. zapisane w wierszach:</i>	
R.2.1	Nazwa wyrobu: Pączki z marmoladą Nazwa i adres cukierni: <b>Pączuś, ul. Kwiatowa 123, 16-190 Różana Dolina</b>
R.2.2	Składniki: <b>mąka pszenna, marmolada, mleko, cukier, jaja, margaryna, drożdże, sól;</b> <i>(dopuszcza się również poprawnie zapisany wykaz składników z rozbiem cukru na cukier kryształ i cukier puder). Kryterium należy uznać tylko wtedy za spełnione jeżeli została zachowana malejąca ilościowo kolejność składników.</i> Alergeny: <b>mąka pszenna, mleko, jaja</b>
R.2.3	Wartość odżywcza - wartość energetyczna: <b>304 kcal / 1287 kJ</b>
R.2.4	Wartość odżywcza - tłuszcz: <b>4,04 g</b> , w tym kwasy tłuszczowe nasycone: <b>1,2 g</b>
R.2.5	Wartość odżywcza - węglowodany: <b>61 g</b> , w tym cukry: <b>25 g</b> ; błonnik: <b>1,81 g</b>
R.2.6	Wartość odżywcza - białko: <b>5,93 g</b> ; sól: <b>0,57 g</b>
R.2.7	Termin przydatności do spożycia: <b>2024-06-04</b> data egzaminu plus 1 dzień
R.2.8	Masa netto 1 pączka: <b>80 g</b>
R.2.9	Liczba sztuk w opakowaniu: <b>10</b>
R.2.10	Warunki przechowywania: <b>10 ÷ 18 °C</b>
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji pączków z marmoladą uwzględniający operacje oraz parametry technologiczne procesu</b>
<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytoczynnie</i> <i>Zapisane:</i>	
R.3.1	Ocena jakościowa i przygotowanie surowców
R.3.2	Fermentacja rozczywu 35 °C, 20 minut
R.3.3	Wyrabianie / sporządzanie ciasta
R.3.4	Fermentacja I (40 minut), przebicie ciasta, fermentacja II
R.3.5	Dzielenie na kęsy
R.3.6	Nakładanie marmolady i formowanie pączków
R.3.7	Rozrost końcowy 35 °C, 15 minut
R.3.8	Smażenie 160 ÷ 175 °C, 4 ÷ 6 minut
R.3.9	Obsypywanie cukrem pudrem i pakowanie
R.3.10	Przechowywanie 10 ÷ 18 °C

<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Wykaz sprzętu laboratoryjnego do oznaczania ilości glutenu mokrego w mące pszennej</b>
<i>W Tabeli 3. zapisane:</i>	
R.4.1	Waga
R.4.2	Moździerz z pistlem
R.4.3	Cylinder <i>lub</i> zlewka <i>lub</i> pipeta <i>lub</i> naczynie
R.4.4	Parownica
R.4.5	Sito
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Karta oceny organoleptycznej wyprodukowanych pączków z marmoladą</b>
<i>W Tabeli 4. zapisane w wierszach:</i>	
R.5.1	Kształt: <b>zgodny</b>
R.5.2	Barwa skórki: <b>zgodna</b>
R.5.3	Wygląd miękiszu: <b>niezgodny</b>
R.5.4	Wypełnienie nadzieniem: <b>zgodny</b>
R.5.5	Smak: <b>niezgodny</b>
R.5.6	Wniosek: Partia badanego produktu jest <b>niezgodna</b> z wymaganiami jakościowymi ( <i>dopuszcza się podkreślenie zgodna w zależności od prawidłowej interpretacji wyników badań wpisanych w kolumnie Ocena zgodności z wymaganiami</i> )
<b>R.6</b>	<b>Rezultat 6: Wykaz wad pączków z marmoladą i przyczyn ich występowania</b>
<i>W Tabeli 5. zapisane:</i>	
R.6.1	Przyczyna występowania wad: niedokładne zawijanie ciasta; Wady pączków: otwieranie się pączków podczas smażenia i wyciekanie nadzienia
R.6.2	Wady pączków: kulisty kształt, mała objętość; Przyczyna występowania wady: zbyt krótki czas rozrostu końcowego
R.6.3	Przyczyna występowania wad: nadmierny rozrost końcowy; Wady pączków: pączki płaskie, zapadnięte
R.6.4	Wady pączków: pączki nasiąknięte tłuszczem; Przyczyna występowania wad: zbyt niska temperatura smażenia
R.6.5	Wady pączków: zbyt ciemna skórka, niedosmażone wewnątrz; Przyczyna występowania wad: zbyt wysoka temperatura smażenia