

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

SPC.07

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **SPC.07-01-25.06-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji burgerów sojowych
<i>W tabeli 1 w kolumnie Ilość zapisane:</i>	
R.1.1	soja gotowana [kg]: 76,95
R.1.2	cebula smażona [kg]: 8,77 lub 8,78
R.1.3	bułka tarta [kg]: 43,20
R.1.4	sól kuchenna [kg]: 2,16
R.1.5	zioła prowansalskie [kg]: 1,48 lub 1,49
R.1.6	pieprz czarny [kg]: 0,81
R.1.7	czosnek suszony [kg]: 1,62
R.1.8	tacki polipropylenowe [szt.]: 750
R.1.9	etykiety [szt.]: 750
R.1.10	kartony [szt.]: 50
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji burgerów sojowych z uwzględnieniem operacji i parametrów technologicznych oraz krytycznych punktów kontrolnych (CCP)
<i>Zapisane:</i>	
R.2.1	ocena jakościowa
R.2.2	mycie i moczenie
R.2.3	gotowanie
R.2.4	rozdrabnianie
R.2.5	krojenie i smażenie cebuli
R.2.6	mieszanie
R.2.7	formowanie
R.2.8	pakowanie i magazynowanie
R.2.9	zapisane parametry technologiczne przy co najmniej 3 operacjach z wymienionych: - moczenie 12 h; - gotowanie 2 ÷ 3 h; - smażenie cebuli 165 °C , 5 minut; - mieszanie 15 minut; - magazynowanie 4 ÷ 6 °C, 14 dni.
R.2.10	zapisane krytyczne punkty kontrolne (CCP) przy 2 operacjach: - ocena jakościowa; - magazynowanie. <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli CCP nie zostały zaznaczone przy moczeniu soi i krojeniu cebuli.</i>
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji burgerów sojowych
<i>Zapisane w liczbie pojedynczej lub mnogiej:</i>	
R.3.1	myjka
R.3.2	zbiornik
R.3.3	kocioł dwupłaszczowy
R.3.4	wilk
R.3.5	mieszarka
R.3.6	krajalnica
R.3.7	patelnia
R.3.8	automat formujący
R.3.9	maszyna pakująca / pakowaczka i etykietarka
R.4	Rezultat 4: Karta laboranta dotycząca badania oznaczenia zawartości chlorków metodą Mohra w burgerach sojowych
<i>W tabeli 3 zapisane:</i>	
R.4.1	w wierszu: Zawartość soli kuchennej w badanej próbce [%]; w kolumnie: Próbka 1: 1,52
R.4.2	w wierszu: Zawartość soli kuchennej w badanej próbce [%]; w kolumnie: Próbka 2: 1,56
R.4.3	w wierszu: Średnia zawartość soli kuchennej w badanych burgerach [%]: 1,54
R.4.4	w kolumnie: Sprzęt i urządzenia laboratoryjne: waga laboratoryjna

R.4.5	w kolumnie: Sprzęt i urządzenia laboratoryjne: kolba stożkowa
R.4.6	w kolumnie: Sprzęt i urządzenia laboratoryjne: łaźnia wodna
R.4.7	w kolumnie: Sprzęt i urządzenia laboratoryjne: zestaw do miareczkowania / biureta
R.4.8	w kolumnie: Sprzęt i urządzenia laboratoryjne: moździerz
R.4.9	w kolumnie: Odczynniki chemiczne: chromianu VI potasu / K_2CrO_4
R.4.10	w kolumnie: Odczynniki chemiczne: azotanu V srebra / $AgNO_3$
R.5	Rezultat 5: Karta z propozycją oznakowania jednostkowego opakowania burgerów sojowych
<i>W tabeli 4 w kolumnie Informacje na opakowaniu zapisane:</i>	
R.5.1	nazwa produktu: Burgery sojowe
R.5.2	skład produktu: soja, bułka tarta, cebula, sól kuchenna/sól, czosnek suszony/czosnek, zioła prowansalskie, pieprz czarny <i>Kryterium jest spełnione, gdy zachowana jest podana kolejność składników</i>
R.5.3	wykaz alergenów: soja, gluten/bułka tarta <i>kryterium należy uznać za niespełnione jeżeli zapisane jest więcej składników niż podane</i>
R.5.4	masa netto produktu [g] : 180 lub 2x90
R.5.5	sposób przygotowania: produkt nadaje się do spożycia po obróbce termicznej/smażenie/pieczenie
R.5.6	producent: Zakład Przetwórstwa Spożywczego Sp. z o.o. w Mikoszewie
R.5.7	termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok): 04.07.2025
R.5.8	warunki przechowywania: $4 \div 6\text{ }^{\circ}\text{C}$
R.5.9	obecność konserwantów: brak
R.5.10	produkt modyfikowany genetycznie: bez GMO