

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**Oznaczenie kwalifikacji: **T.16**Numer zadania: **01**Kod arkusza: **T.16-01-01_01**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wykaz jakościowy i ilościowy surowców wraz z całkowitą masą surowców
Wpisane (uznać również w przypadku braku jednostki):	
R.1.1	Płatki owsiane 220,0 kg
R.1.2	Mąka pszenna typ 450 195,0 kg
R.1.3	Proszek do pieczenia 2,5 kg lub 84 paczki
R.1.4	Jaja 120,0 kg lub 2000 szt.
R.1.5	Cukier 150,0 kg
R.1.6	Margaryna 100,0 kg
R.1.7	Mleko 45,0 kg lub 43 l
R.1.8	Orzechy laskowe 70,0 kg, migdały 70,0 kg
R.1.9	Ziarna słonecznika 60,0 kg
R.1.10	Razem surowce 1032,5 kg
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów poszczególnych surowców oraz całkowity koszt wszystkich surowców
Wpisane (uznać również w przypadku braku jednostki i/lub dokładności obliczeń do dwóch miejsc po przecinku):	
R.2.1	Płatki owsiane 1034,0 zł
R.2.2	Mąka pszenna typ 450 312 zł
R.2.3	Proszek do pieczenia 41,7 zł lub 42 zł
R.2.4	Jaja 1400,0 zł
R.2.5	Cukier 285 zł
R.2.6	Margaryna 640,0 zł mleko 96,1 zł lub 94,6 zł
R.2.7	Orzechy laskowe 4900,0 zł
R.2.8	Migdały 3220,0 zł
R.2.9	Ziarna słonecznika 432 zł
R.2.10	Suma obliczonych kosztów surowców zgodna z tokiem obliczeń
R.3	Rezultat 3: Wykaz ilościowy i jakościowy opakowań jednostkowych i zbiorczych potrzebnych do zaplanowanej produkcji
Wpisane (uznać inne tożsame terminy poprawne technologicznie):	
R.3.1	Pudełka (z tworzywa sztucznego) 3000 szt.
R.3.2	Folia (polipropylenowa z nadrukiem) 900 m.b.
R.3.3	Opakowania zbiorcze - pudełka kartonowe 150 szt.
R.4	Rezultat 4: Informacje do zamieszczenia na opakowaniu
Wpisane (uznać inne tożsame terminy poprawne technologicznie):	
R.4.1	Ciastka owsiane lub Ciastka owsiane z orzechami, migdałami i ziarnami słonecznika lub inna nazwa wskazująca na wyrób cukierniczy owsiany.
R.4.2	Masa netto 240 g; 20 ciastek
R.4.3	Skład surowcowy: płatki owsiane, mąka pszenna typ 450, jaja, cukier, margaryna, proszek do pieczenia, orzechy laskowe, migdały, ziarna słonecznika.
R.4.4	Należy spożyć przed końcem: <i>data egzaminu + 5 miesięcy, podany miesiąc i rok</i>
R.4.5	Wartość energetyczna 374,7 kcal/100 g 1587,7 kJ/100 g
R.4.6	Wartość odżywcza w 100 g: tłuszcz 19,1 g węglowodany 41,1 g białko 9,6 g
R.4.7	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu lub Przechowywać w temperaturze ok.15°C, wilgotności względnej powietrza ok.70%
R.5	Rezultat 5: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji
Wpisane: (uznać inne tożsame terminy poprawne technicznie i technologicznie):	
R.5.1	Przesiewacz odśrodkowy
R.5.2	Naświetlacz bakteriobójczy z lampami UV
R.5.3	Młynek
R.5.4	Podgrzewacz gazowy
R.5.5	Miesiarka z miesidłem spiralnym
R.5.6	Wywrotnica
R.5.7	Agregat do formowania ciastek
R.5.8	Wycinak
R.5.9	Piec taśmowy przelotowy
R.5.10	Pakowaczka flow-pack lub pakowaczka
R.6	Rezultat 6: Schemat blokowy produkcji ciastek owsianych z zaznaczeniem krytycznych punktów kontroli (CCP) zgodnie z systemem HACCP
Wpisane (uznać inne tożsame terminy poprawne technologicznie):	
R.6.1	Przygotowanie surowców.

R.6.2	Wytwarzanie ciasta.
R.6.3	Dzielenie ciasta lub formowanie.
R.6.4	Wypiek ciastek.
R.6.5	Chłodzenie ciastek.
R.6.6	Pakowanie w pudełka z tworzywa sztucznego lub pakowanie.
R.6.7	Pakowanie w folię opakowaniową lub pakowanie w folię.
R.6.8	Pakowanie w opakowania zbiorcze.
R.6.9	Magazynowanie.
R.6.10	Zaznaczone co najmniej trzy CCP (przyjęcie surowców, przygotowanie surowców do produkcji, wypiek, magazynowanie).