

Nazwa  
kwalifikacji:**Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**Oznaczenie  
kwalifikacji:**T.16**

Numer zadania:

**01**

Kod arkusza:

**T.16-01-16.08**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Ocena jakości chleba żytniego - Tabela 4</b>
	uwzględnione jako zgodne z normą:
R.1.1	Kształt
R.1.2	Powierzchnia skórki
R.1.3	Barwa i grubość skórki
R.1.4	Porowatość i elastyczność miękiszu
R.1.5	Pozostałe cechy miękiszu
R.1.6	Zapach i smak
R.1.7	Kwasowość w stopniach
R.1.8	Objętość 100 g chleba
R.1.9	Masa pieczywa do 30 min po wypieku
R.1.10	Sformułowany prawidłowo wniosek: Chleb spełnia wymagania jakościowe normy PN-93-A-74103 w zakresie parametrów fizykochemicznych oraz organoleptycznych lub równowazny zapis
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Kalkulacja kosztów surowców i opakowań jednostkowych - Tabela 5</b>
R.2.1	Mąka żytnia typ 2000- 180 kg - 162,00 zł
R.2.2	Mąka pszenna typ 750- 20 kg - 19,20 zł
R.2.3	Sól- 3 kg - 1,50 zł
R.2.4	Cukier – 10 kg - 27,00 zł
R.2.5	Syrop skrobiowy- 4 kg - 11,60 zł
R.2.6	Miód sztuczny -8 kg - 36,80
R.2.7	Woreczki foliowe z klipsem- 300 szt.- 39,00 zł
R.2.8	Łączny koszt surowców i opakowań jednostkowych zużytych do produkcji 300 kg chleba - 297,10 zł
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Dobór urządzeń do produkcji chleba - Tabela 6</b>
	<i>dobrane:</i>
R.3.1	Urządzenie do sporządzania ciasta: miesiarka spiralna, miesiarka widelcowa, waga dozująca, przesiewacz, dozownik wody (wymieniono co najmniej 2 urządzenia)
R.3.2	Urządzenia do dzielenia i kształtowania: dzielarka ślimakowa, formierka (wymieniono co najmniej 1 urządzenie)
R.3.3	Urządzenia do rozrostu i wypieku: garownia, piec obrotowy, piec przelotowy, piec wsadowy, aparat natryskowy (wymieniono co najmniej 2 urządzenia)
R.3.4	Urządzenia do konfekcjonowania/pakowania: pakowaczka, krajalnica ramowa (wymieniono co najmniej 1 urządzenie)
R.3.5	Urządzenia do ekspedycji: wózki do transportu pojemników z pieczywem
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Sposób wykorzystania odpadów poprodukcyjnych - Tabela 7</b>
R.4.1	Odpady poprodukcyjne przeznaczone na tartą bułkę: zdeformowane pieczywo pszenne wyborowe lub/i zwroty pieczywa ze sklepów lub/i pieczywo niesprzedane w sklepie przyzakładowym
R.4.2	Odpady poprodukcyjne przeznaczone do produkcji spirytusu: resztki mąki i otrąb w magazynie lub/i zwroty pieczywa ze sklepów
R.4.3	Odpady poprodukcyjne przeznaczone do sprzedaży po obniżonej cenie: pieczywo niesprzedane w sklepie przyzakładowym