

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

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się określenia równoznaczne)
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Schemat technologiczny produkcji kiszonych ogórków uwzględniający parametry technologiczne i odpady</b>
<b>Zapisane:</b>	
R.1.1	ocena i segregacja wstępna
R.1.2	moczenie 1-4 godziny
R.1.3	przyprawy: koper, chrzan, czosnek, liście wiśni lub winogron
R.1.4	zalewanie ogórków lub lub dodanie zalewy z wody i soli
R.1.5	fermentacja wstępna (kiszzenie) 2-5 dni 10-18°C i fermentacja właściwa (końcowa, dokwaszanie) 10-12°C 28-40 dni
R.1.6	etykietowanie beczek lub lub oznakowanie beczek
R.1.7	pakowanie/przepakowanie jednostkowe/pakowanie w kubelki lub woreczki
R.1.8	magazynowanie lub przechowywanie 0°C-8°C
R.1.9	utilizacja (odpadów)
R.1.10	odpady, co najmniej 1 przykład typu: części niejadalne, sztuki nadpsute, uszkodzone, z oznakami chorób, z resztkami ziemi
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Wykaz odczynników, sprzętu oraz urządzeń do wykonania badań laboratoryjnych (Tabela 2)</b>
oznaczanie kwasowości czynnej - uwzględnione:	
R.2.1	sprzęt i urządzenia: kolba stożkowa lub zlewka, pehametr ( elektroda pehametru)
R.2.2	odczynniki: bufor
oznaczanie kwasowości miareczkowej - uwzględnione:	
R.2.3	sprzęt i urządzenia: kolba stożkowa lub zlewka, biureta lub aparat do miareczkowania, łaźnia wodna lub sprzęt/urządzenia do ogrzewania próbek (palnik, kuchenka) lub wymienił co najmniej 2 elementy z grupy
R.2.4	odczynniki: 1-procentowa fenolofteina; 0,1-molowy NaOH lub wymienił: fenolofteina, NaOH
oznaczanie zawartości chlorków - uwzględnione:	
R.2.5	sprzęt i urządzenia: kolba miarowa, kolba stożkowa, pipeta, biureta lub aparat do miareczkowania, lub wymienił co najmniej 2 elementy z grupy
R.2.6	odczynniki: 0,1-molowy NaOH, 5-procentowy K <sub>2</sub> CrO <sub>4</sub> , 0,1- molowy AgNO <sub>3</sub> lub wymienił: NaOH, AgNO <sub>3</sub> , K <sub>2</sub> CrO <sub>7</sub>
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Zapisy laboranta (Tabela 3)</b>
uwzględnione:	
R.3.1	oznaczenie partii badanych ogórków - 22AC/2017
R.3.2	ilość 0,1-molowego NaOH przyjęta do obliczeń kwasowości miareczkowej -14,2 ml lub 14,2
R.3.3	kwasowość miareczkowa wynosi - 1,28 g/100 ml lub 1,28% lub 1,28
R.3.4	ilość 0,1- molowego AgNO <sub>3</sub> przyjęta do obliczeń zawartości soli - 8,1 ml lub 8,1
R.3.5	zawartość soli wynosi - 2,37g/100 ml lub 2,37% lub 2,37
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Raport z badań organoleptycznych i fizykochemicznych kiszonych ogórków (Tabela 4)</b>
uwzględnione:	
R.4.1	kwasowość aktywna jako pH - zgodny
R.4.2	kwasowość miareczkowa - wynik 1,28 zgodny
R.4.3	kwasowość lotna - niezgodny

R.4.4	zawartość chlorków - wynik 2,37 zgodny
R.4.5	zawartość witaminy C - niezgodny
R.4.6	barwa i zapach - zgodny
R.4.7	smak - niezgodny
R.4.8	konsystencja - zgodny
R.4.9	wykreślone w formularzu informacje prowadzące do sformułowania wniosku z oceny adekwatnego do wyników badań: partia badanych ogórków kiszonych nie spełnia wymagań dla wszystkich badanych wyróżników i nie może być przeznaczona do sprzedaży
R.4.10	nazwa produktu:, data badania i nr partii: kiszone ogórki, 25.06.2017 22AC/2017
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Karta analizy zagrożeń w procesie produkcji kiszonych ogórków (Tabela 5)</b>
uwzględnione:	
R.5.1	przyjęcie i ocena surowców: przyczyna brak szkoleń plantatorów, działania zapobiegawcze - odrzucenie dostarczonej partii ogórków nadmiernie nawożonych i/lub zapoznanie plantatorów z Dobrą Praktyką Rolniczą
R.5.2	sortowanie: zagrożenie - dopuszczenie do produkcji ogórków nadpsutych, przyczyny- niewłaściwe sortowanie świeżych ogórków/ lub brak szkolenia pracowników
R.5.3	mycie/płukanie ogórków: przyczyna- użycie wody zakażonej pałeczką okrężnicy, działania zapobiegawcze -systematyczne badanie wody
R.5.4	przygotowanie zalewy i zalewanie: przyczyny-niedokładne rozpuszczenie soli i /lub niekalibrowana waga, działania zapobiegawcze- kontrola stężenia soli
R.5.5	kiszenie: zagrożenie -pleśń na powierzchni ogórków kiszonych, działania zapobiegawcze-przestrzeganie parametrów procesu fermentacji (kiszienia)