

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

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.16-01-18.06

| Lp. | Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny |
|------------|--|
| | Uwaga! Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie |
| R.1 | Rezultat 1: Zapotrzebowanie ilościowe na surowce i dodatki potrzebne do wyprodukowania 300 kg krówek wyborowych |
| | <i>Zapisane (z uwzględnieniem jednostki lub bez adekwatnie do jednostki)</i> |
| R.1.1 | mleko zagęszczone o zawartości 70% suchej masy - 146,4 |
| R.1.2 | cukier - 113,4 |
| R.1.3 | syrop skrobiowy - 56,4 |
| R.1.4 | masło - 13,5 |
| R.1.5 | wanilina - 0,12 |
| R.2 | Rezultat 2: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji krówek wyborowych |
| | <i>Zapisane</i> |
| R.2.1 | Przesiewacz |
| R.2.2 | Kosz zasypowy |
| R.2.3 | Zbiornik zlewowy |
| R.2.4 | Waga automatyczna |
| R.2.5 | Wyparka próżniowa |
| R.2.6 | Wanienka |
| R.2.7 | Stół karmelarski lub chłodniczy |
| R.2.8 | Wałkownica stołowa |
| R.2.9 | Nóż tarczowy |
| R.2.10 | Pakowaczka automatyczna |
| R.3 | Rezultat 3: Porównanie wyników badań próbki krówek w dniu produkcji z wymaganiami dla gotowego wyrobu wraz z wnioskiem końcowym |
| | <i>Zapisane (uwzględnić inne zapisy wskazujące na spełnienie wymagań)</i> |
| R.3.1 | kształt i wygląd zewnętrzny - zgodny z wymaganiami normy |
| R.3.2 | smak i zapach - niezgodny z wymaganiami normy |
| R.3.3 | konsystencja - zgodna z wymaganiami normy |
| R.3.4 | zawartość suchej masy - zgodna z wymaganiami normy |
| R.3.5 | zawartość tłuszczu - zgodna z wymaganiami normy |
| R.3.6 | zawartość cukrów ogółem - zgodna z wymaganiami normy |
| R.3.7 | zawartość cukrów redukujących - niezgodna z wymaganiami normy |
| R.3.8 | zawartość popiołu - zgodna z wymaganiami normy |
| R.3.9 | Wniosek ogólny dotyczący jakości krówek - wszystkie wymagania zostały spełnione z wyjątkiem smaku i zapachu oraz zawartości cukrów redukujących, które przekraczają normę. |
| R.4 | Rezultat 4: Wykaz wad krówek z przyczynami ich powstania |
| | <i>Zapisane</i> |
| R.4.1 | wada - zjełczały smak |
| R.4.2 | przyczyna zjełczenia - zbyt wysoka temperatura przechowywania lub zjełczałe masło |
| R.4.3 | wada - wilgotna lub lepiała się powierzchnia |
| R.4.4 | przyczyna lepiałej powierzchni - zbyt duża ilość syropu skrobiowego lub zmiany temperatury podczas przechowywania |
| R.4.5 | wada - niejednolita, gruzelkowata konsystencja/struktura |
| R.4.6 | przyczyna niejednolitej konsystencji - podwyższona kwasowość mleka lub kwaśne mleko |
| R.4.7 | wada - ciemna barwa cukierków |
| R.4.8 | przyczyna ciemnej barwy - za wysoka temperatura gotowania |
| R.5 | Rezultat 5: Schemat technologiczny produkcji krówek wyborowych |
| | <i>Zapisane (uznać inne tożsame terminy poprawne technologicznie)</i> |
| R.5.1 | ocena surowców |
| R.5.2 | odmierzenie lub odważanie surowców |
| R.5.3 | gotowanie masy w temperaturze 116°C przez 15 minut |
| R.5.4 | chłodzenie masy w temperaturze 40°C przez 2 godziny |
| R.5.5 | splaszczanie lub wałkowanie masy do 12 mm |
| R.5.6 | krojenie masy, lub formowanie cukierków, lub rozcinanie |
| R.5.7 | pakowanie w opakowania bezpośrednie |
| R.5.8 | pakowanie w opakowania pośrednie |

| | |
|------------|---|
| R.5.9 | pakowanie w opakowania zbiorcze |
| R.5.10 | magazynowanie/przechowywanie w temperaturze 16-18°C, wilgotności 75% |
| R.6 | Rezultat 6: Zapotrzebowanie ilościowe na opakowania jednostkowe, pośrednie i zbiorcze z uwzględnieniem 2% strat, potrzebne do zapakowania 300 kg krówek wyborowych |
| | <i>Zapisane z jednostką lub bez</i> |
| R.6.1 | opakowania jednostkowe – etykieta, podkładka lub papierek parafinowy |
| R.6.2 | opakowania pośrednie - torebki celofanowe |
| R.6.3 | opakowania zbiorcze - kartony lub pudełka |
| R.6.4 | opakowania jednostkowe z uwzględnieniem 2% strat - 20400 |
| R.6.5 | opakowania pośrednie z uwzględnieniem 2% strat - 1275 |
| R.6.6 | opakowania zbiorcze z uwzględnieniem 2% strat - 128 |