

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.16**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.16-01-18.01

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2018

CZEŚĆ PRAKTYCZNA

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 7 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz **KARTĘ OCENY** na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z opisu procesu produkcji oraz specyfikacji wyrobu gotowego, sporządź dokumenty związane z planowaniem produkcji i kontrolą jakości 750 kg sałatki z kurczakiem, produkowanej na pierwszej zmianie w dniu 10 stycznia 2018 roku.

W tym celu:

- sporządź schemat technologiczny produkcji sałatki z kurczakiem z uwzględnieniem CCP (wskaż co najmniej dwa, wpisując CCP),
- ustal i zapisz zapotrzebowanie na surowce, dodatki i materiały pomocnicze (opakowania); uwzględnij dwuprocentowe straty opakowań jednostkowych,
- sporządź wykaz badań umożliwiających kontrolę bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobu gotowego,
- uzupełnij etykietę na opakowanie jednostkowe.

Wszystkie formularze do wypełnienia są zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym.

Tabela 1. Opis procesu produkcji sałatki z kurczakiem

Sałatkę otrzymuje się w wyniku zmieszania z majonezem składników, których udział procentowy jest następujący: marchew (20%), majonez (15%), ziemniaki (14%), ogórki kiszone (14%), seler (10%), jabłka (10%), grillowane piersi z kurczaka (8%), kukurydza konserwowa (5%), groszek konserwowy (3%), przyprawy (sól, cukier, pieprz – łącznie 1%). Przyjęte do zakładu surowce, dodatki i materiały pomocnicze poddane są kontroli ilościowej i jakościowej. Warzywa surowe poddaje się obróbce wstępnej, gotowaniu i obieraniu, a warzywa konserwowane i kiszone po otwarciu opakowań oddzielane są od zalewy. Owoce (jabłka) myje się i usuwa skórkę. Piersi z kurczaka po obróbce wstępnej przyprawia się i grilluje. Wszystkie składniki z wyjątkiem groszku i kukurydzy konserwowej poddaje się krojeniu i miesza się z majonezem. Gotową sałatkę doprawia się solą, pieprzem, cukrem i pakuje w pojemniki z tworzywa sztucznego, szczelnie zamyka się zakrywką i nakleja etykietę. Opakowania jednostkowe umieszcza się w kartonach i magazynuje do momentu przygotowania do dystrybucji.

W procesie produkcji nie wykorzystuje się substancji konserwujących. Z uwagi na stosowane składniki oraz produkcję musztardy w zakładzie i jej użycie do innych wyrobów sałatka zawiera alergeny: seler i śladowe ilości gorczycy. Produkt jest wolny od GMO.

Tabela 2. Specyfikacja wyrobu gotowego

Nazwa wyrobu: Sałatka z kurczakiem
Zastosowanie i przeznaczenie produktu Przeznaczony do bezpośredniego spożycia bez obróbki cieplnej. Spożycie wykluczone dla osób uczulonych na alergeny oraz dzieci do 3-go roku życia.
Wymagania organoleptyczne Wygląd mieszanki: widoczne całe lub rozdrobnione kawałki warzyw, owoców oraz produktów mięsnych, zmieszanych z majonezem. Barwa właściwa dla występujących warzyw, owoców, produktów mięsnych oraz dodatków. Smak i zapach charakterystyczny dla występujących świeżych, gotowanych lub konserwowanych warzyw, owoców, grillowanych produktów mięsnych, przypraw i majonezu, bez obcych smaków i zapachów.
Wymagania fizykochemiczne Zawartość metali i związków szkodliwych dla zdrowia: – ołowiu – nie więcej niż 0,05 mg/kg – kadmu – nie więcej niż 0,02 mg/kg – azotanów – nie więcej niż 200 mg/kg Zawartość chlorku sodu – 0,3-0,8% Kwasowość czynna pH – od 3,5 do 5,5 Szczelność opakowania – szczelne Oznakowanie etykiety – zgodnie z rozporządzeniem
Wymagania mikrobiologiczne Escherichia coli – nie więcej niż 10^2 w 1 g Salmonella – nieobecne w 25 g
Wartość odżywcza (100 g produktu) wartość energetyczna 432kJ/103 kcal białko 3,1 g węglowodany 7,1 g, w tym cukry 4,3 g tłuszcze 6,9 g, w tym tłuszcze nasycone 0,7 g sód 0,4 mg
Pakowanie Opakowanie jednostkowe/cateringowe stanowi pojemnik z tworzywa sztucznego szczelnie zamkniętego zakrywką z naklejoną etykietą. Gramatura produktu: masa netto 250 g. Opakowania zbiorcze stanowią kartony mieszczące po 25 opakowań jednostkowych.
Znakowanie Oznakowanie musi zawierać: nazwę produktu, producenta z danymi teled adresowymi, nr partii, składniki, masę netto, termin przydatności do spożycia, sposób spożycia, (przeznaczenie), temperaturę przechowywania, wartość odżywczą, informację o zawartości konserwantów lub ich braku, zawartości alergenów.
Przechowywanie Magazyny czyste, przewiewne, bez obecności szkodników i ich śladów, o temperaturze od 0°C do 4°C. Wyroby składowane są w opakowaniach zbiorczych kartonowych lub skrzynkach z tworzywa sztucznego na paletach.
Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty produkcji podany w układzie rok-miesiąc-dzień. Data przydatności z oznaczeniem zmiany produkcyjnej jest jednocześnie numerem partii. A – zmiana pierwsza, B – zmiana druga.
Transport Środki transportu czyste, bez obcych zapachów zapewniające temperaturę od 0°C do 4°C (izoterma lub chłodnia). Towar musi być zabezpieczony przed uszkodzeniami i szkodliwym wpływem warunków atmosferycznych.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- schemat technologiczny produkcji sałatki z kurczakiem z uwzględnieniem CCP,
- zapotrzebowanie na surowce, dodatki i materiały pomocnicze (opakowania),
- wykaz badań umożliwiających kontrolę bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobu gotowego,
- etykieta na opakowanie jednostkowe.

Schemat technologiczny produkcji salátky z kurczakiem z uwzględnieniem CCP



Wykaz badań umożliwiających kontrolę bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobu gotowego

Wyrób gotowy: Sałatka z kurczakiem	
Rodzaj zagrożenia	Rodzaj badania lub kontroli oraz identyfikowane zagrożenia
chemiczne	
mikrobiologiczne	
fizyczne	

Etykieta na opakowanie jednostkowe

Nazwa produktu	Sałatka z kurczakiem
Nazwa i adres producenta	Firma <i>Jarzyńka</i> , ul. Marchewkowa 3, 00-190 Warszawa
Składniki	
Warunki przechowywania	
Masa netto	
Wartość odżywcza (porcji w opakowaniu)	
Termin przydatności do spożycia	
Nr partii	
Inne informacje	

