

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
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce, dodatki i opakowania niezbędne do wyprodukowania 8 000 kg frytek ziemniaczanych – Tabela 1
	<i>zapisane</i>
R.1.1	ziemniaki [kg]: 20 000
R.1.2	sól [kg]: 160
R.1.3	frytura [dm ³]: 3 000
R.1.4	woreczki polietylenowe o pojemności 500 g [szt.]: 16 000
R.1.5	kartony o pojemności 15 kg [szt.]: 534
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji frytek z uwzględnieniem stosowanych surowców, dodatków, opakowań, odpadów i produktów ubocznych, parametrów technologicznych i krytycznych punktów kontroli CCP
	<i>dopuszcza się inne merytorycznie poprawne zapisy</i>
R.2.1	przyjęcie surowca <i>lub</i> ocena ziemniaków (surowca)
R.2.2	sortowanie <i>lub</i> kalibrowanie, oczyszczenie <i>lub</i> mycie
R.2.3	ocieranie <i>lub</i> obieranie, krojenie
R.2.4	blanszowanie, osuszanie
R.2.5	smażenie, ociekanie, (odtłuszczanie)
R.2.6	chłodzenie, zamrażanie
R.2.7	pakowanie w opakowania jednostkowe (woreczki polietylenowe) i zbiorcze (kartony), magazynowanie
R.2.8	zapisane co najmniej 2 łącznie produkty uboczne i odpady poprodukcyjne z podanych: popłuczyny, zanieczyszczenia, obierki, ocierki, zużyta frytura, frytki niezgodne <i>lub</i> małe <i>lub</i> z plamkami <i>lub</i> nieotarte
R.2.9	zapisane parametry technologiczne etapów: - blanszowanie: 90°C, czas ok. 10 minut, - smażenie: 170-180°C i czas 2 minuty, - zamrażanie: -12°C, - magazynowanie: -18 °C
R.2.10	zapisane CCP przy co najmniej 2 podanych etapach: przyjęcie i ocena ziemniaków, smażenie, pakowanie, magazynowanie
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji frytek ziemniaczanych - Tabela 2
	<i>zapisane</i>
R.3.1	kalibrownik <i>lub</i> sortownik
R.3.2	obieraczka parowa
R.3.3	krajalnica
R.3.4	sortownik optyczny <i>lub</i> sortownik z matrycą <i>lub</i> sortownik
R.3.5	blanszownik
R.3.6	suszarka taśmowa <i>lub</i> suszarka
R.3.7	smażalnik
R.3.8	dozownik soli <i>lub</i> dozownik
R.3.9	tunel fluidyzacyjny (zamrażarka fluidyzacyjna)
R.3.10	automat pakujący
R.4	Rezultat 4: Ocena jakości partii frytek ziemniaczanych - Tabela 3
	<i>wybrane</i>
R.4.1	barwa: zgodna
R.4.2	wygląd i konsystencja: zgodne
R.4.3	smak i zapach: zgodne
R.4.4	zawartość soli: zgodna
R.4.5	zawartość tłuszczu: zgodna
R.4.6	ilość frytek uszkodzonych, pokruszonych w opakowaniu: zgodna
R.4.7	partia badanego produktu spełnia wymagania: tak
R.5	Rezultat 5: Wykaz odczynników chemicznych i sprzętu niezbędnego do wykonania oznaczenia zawartości akryloamidu metodą chromatografii gazowej - Tabela 4
	<i>zapisane</i>
R.5.1	akryloamid deuterowany
R.5.2	woda destylowana
R.5.3	n-heksan
R.5.4	woda bromowa
R.5.5	roztwór tiosiarczanu sodu

R.5.6	octan etylu
R.5.7	azot
R.5.8	wirówka laboratoryjna <i>lub</i> wirówka
R.5.9	łaźnia wodna
R.5.10	chromatograf gazowy <i>lub</i> chromatograf