

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

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.16-01-19.01

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny Uwaga! Dopuszcza się inne merytorycznie poprawne zapisy
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i materiały pomocnicze do produkcji 4 000 kg skrobi ziemniaczanej - Tabela 1
	<i>dopuszcza się podanie prawidłowego wyniku w innej jednostce</i>
R.1.1	ziemniaki o skrobiowości 16% [kg]: 24 000
R.1.2	torebki papierowe - masa netto produktu 500 g [sztuk]: 3 200
R.1.3	torebki papierowe - masa netto produktu 1 000 g [sztuk]: 1 200
R.1.4	worki papierowe trójwarstwowe - masa netto produktu 25 kg [sztuk]: 48
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji skrobi ziemniaczanej z uwzględnieniem stosowanych surowców, dodatków i materiałów pomocniczych, odpadów i produktów ubocznych oraz parametrów technologicznych
R.2.1	transport wodny <i>lub</i> płukanie <i>lub</i> mycie
R.2.2	rozdrabnianie
R.2.3	wymywanie skrobi, odzielanie soku komórkowego (wody sokowej) <i>lub</i> wirowanie
R.2.4	rafinacja
R.2.5	odpiaszczanie <i>lub</i> bielenie <i>lub</i> dodatek SO ₂
R.2.6	suszenie
R.2.7	pakowanie <i>lub</i> pakowanie w opakowania jednostkowe <i>lub</i> pakowanie w torebki papierowe <i>lub</i> pakowanie w worki papierowe
R.2.8	magazynowanie
R.2.9	<i>zapisane co najmniej 2 z podanych</i> : woda, wycierka, piasek, SO ₂ , zanieczyszczenia mineralne, włókienka, woda sokowa (sok komórkowy), torebki papierowe, worki
R.2.10	<i>zapisane parametry technologiczne etapów:</i> - suszenie: 60°C i zawartość wody maksymalnie 20% oraz - magazynowanie: 20°C i wilgotność powietrza 60-75%
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji skrobi ziemniaczanej - Tabela 2
R.3.1	płuczka i odstojniki
R.3.2	waga automatyczna
R.3.3	tarka bębnowa
R.3.4	wirówka <i>lub</i> koncentrator
R.3.5	wymywacz strumieniowy
R.3.6	hydrocyklon
R.3.7	filtr próżniowy
R.3.8	suszarka-płótniarka
R.3.9	odsiewacz cylindryczny
R.3.10	automat pakujący
R.4	Rezultat 4: Ocena jakości partii skrobi ziemniaczanej na podstawie porównania wyników badań laboratoryjnych i wartości podanych w specyfikacji - Tabela 3
R.4.1	barwa czysto biała, lśniąca, nie ciemniejsza od wzorca, połysk krystaliczny: TAK
R.4.2	smak lekko gorzki: NIE
R.4.3	zapach stęchły: NIE
R.4.4	wilgotność 18%: TAK
R.4.5	wartość pH 6: NIE
R.4.6	zawartość ogólnego SO ₂ 15 mg/kg: NIE
R.4.7	zawartość popiołu w suchej masie 0,20%: TAK
R.4.8	w wierszu: partia badanej skrobi ziemniaczanej spełnia wymagania organoleptyczne zawarte w specyfikacji: <i>wpisane</i> NIE
R.4.9	w wierszu: partia badanej skrobi ziemniaczanej spełnia wymagania fizykochemiczne zawarte w specyfikacji: <i>wpisane</i> NIE
R.5	Rezultat 5: Wykaz sprzętu i naczyń laboratoryjnych niezbędnych do wykonania oznaczenia zawartości wody (wilgotności) w skrobi ziemniaczanej - Tabela 4
R.5.1	naczynko <i>lub</i> naczynko wagowe
R.5.2	łyżeczka <i>lub</i> łyżeczka laboratoryjna
R.5.3	szczypcy <i>lub</i> szczypcy laboratoryjne
R.5.4	minutnik <i>lub</i> czasomierz <i>lub</i> zegarek
R.5.5	waga analityczna
R.5.6	suszarka
R.5.7	eksykator