

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**Oznaczenie kwalifikacji: **T.16**Numer zadania: **01**Kod arkusza: **T.16-01-01_01_zo**Wersja arkusza: **zo**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i półprodukt zgodnie z zaplanowaną wielkością produkcji chleba żytniego razowego - Tabela 1
	<i>zapisane (adekwatnie do jednostki, z jednostką lub bez):</i>
R.1.1	mąka żytnia razowa typ 2000: 2000,00 kg <i>lub</i> 2000 kg
R.1.2	sól: 20,00 kg <i>lub</i> 20 kg
R.1.3	zmielony skóń jęczmienny: 40,00 kg <i>lub</i> 40 kg
R.1.4	ziarno słonecznika: 80,00 kg <i>lub</i> 80 kg
R.1.5	woda: 1700,00 kg <i>lub</i> 1700 kg
R.1.6	zaczątek: 240,00 kg <i>lub</i> 240 kg
R.1.7	razem masa ciasta: 4 080,00 kg <i>lub</i> 4080 kg
R.2	Rezultat 2: Wydajność pieczywa uzyskana z 2 ton mąki oraz zapotrzebowanie ilościowe i jakościowe na opakowania jednostkowe i zbiorcze – Tabela 2
	<i>zapisane (adekwatnie do jednostki, z jednostką lub bez):</i>
R.2.1	upiek [kg]: 408,00 <i>lub</i> 408
R.2.2	masa gorącego pieczywa [kg]: 3 672,00 <i>lub</i> 3 672
R.2.3	ususzka [kg]: 146,88
R.2.4	masa pieczywa <i>po uwzględnieniu ususzki</i> [kg]: 3 525,00 <i>lub</i> 3 525
R.2.5	liczba bochenków chleba [szt.]: 7 050,00 <i>lub</i> 7 050
R.2.6	opakowania jednostkowe [szt.]: 7 050,00 <i>lub</i> 7 050 <i>lub</i> liczba opakowań jednostkowych jest równa liczbie bochenków chleba
R.2.7	rodzaj opakowań jednostkowych: <i>torebki polietylenowe/polipropylenowe</i>
R.2.8	ilość opakowań zbiorczych [szt.]: 294,00 <i>lub</i> 294 <i>lub</i> wartość wpisana w R.2.5 podzielona przez 24
R.2.9	rodzaj opakowań zbiorczych: skrzynki z tworzywa sztucznego <i>lub</i> skrzynki
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja kosztów surowców, półproduktu i materiałów pomocniczych (opakowań jednostkowych) - Tabela 3
	<i>zapisane (adekwatnie do jednostki, z jednostką lub bez):</i>
R.3.1	mąka żytnia razowa [zł]: 3800,00 <i>lub</i> 3800
R.3.2	sól [zł]: 13,00 <i>lub</i> 13
R.3.3	zmielony skóń jęczmienny [zł]: 568,00 <i>lub</i> 568
R.3.4	ziarno słonecznika [zł]: 384,00 <i>lub</i> 384
R.3.5	woda [zł]: 17,00 <i>lub</i> 17
R.3.6	zaczątek [zł]: 229,20 <i>lub</i> 229,2
R.3.7	opakowania jednostkowe [zł]: 451,20 <i>lub</i> 451,2
R.3.8	razem koszt składników oraz materiałów pomocniczych [zł]: 5 462,40 <i>lub</i> 5 462,4
R.4	Rezultat 4: Schemat blokowy produkcji chleba żytniego razowego metodą trójfazową z uwzględnieniem parametrów technologicznych
	<i>zapisane (uznać inne sformułowania zapisane poprawnie merytorycznie)</i>
R.4.1	zaczątek <i>lub</i> pobranie zaczątku
R.4.2	wytwarzanie kwasu <i>lub</i> kwas
R.4.3	fermentacja kwasu temp. 25°C, czas 12 godz. <i>lub</i> fermentacja temp. 25°C, czas 12 godz.
R.4.4	wytwarzanie ciasta <i>lub</i> ciasto
R.4.5	fermentacja ciasta czas 30 min., temp. 25°C <i>lub</i> fermentacja czas 30 min., temp. 25°C
R.4.6	dzielenie i formowanie ciasta <i>lub</i> dzielenie i formowanie
R.4.7	fermentacja końcowa kęsów ciasta/fermentacja końcowa, czas 1 godz., temp. 35°C <i>lub</i> fermentacja 1 godz./35 min.
R.4.8	wypiek czas 55 min., temp. 230°C
R.4.9	krojenie
R.4.10	pakowanie <i>lub</i> oddzielnie pakowanie w opakowania jednostkowe i zbiorcze
R.5	Rezultat 5: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji chleba żytniego razowego z zachowaniem kolejności poszczególnych etapów procesu produkcji - Tabela 4
	<i>uwzględnione:</i>
R.5.1	miesiarki <i>lub</i> miesiarka
R.5.2	wywrotnica
R.5.3	automatyczna dzielarko-formierka <i>lub</i> dzielarko-formierka
R.5.4	przełożnik taśmowy
R.5.5	komora fermentacyjna
R.5.6	piec taśmowy przelotowy <i>lub</i> piec taśmowy
R.5.7	chłodnia karuzelowa <i>lub</i> chłodnia
R.5.8	krajalnica z nożami taśmowymi <i>lub</i> krajalnica
R.5.9	automat pakujący
R.5.10	zachowanie kolejności poszczególnych etapów procesu produkcji chleba