

Nazwa  
kwalifikacji:**Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich**Oznaczenie  
kwalifikacji:**T.17**

Numer zadania:

**01**

Kod arkusza:

**T.17-01-01 zo**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny Uwaga! Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i materiały pomocnicze niezbędne do wyprodukowania 600 kilogramów sera topionego kremowego typu Gouda z uwzględnieniem 1% strat w opakowaniach pośrednich i zbiorczych - Tabela 1</b>
	<i>wpisane</i>
R.1.1	ser dorzaly 72 kg
R.1.2	ser świeży 114 kg
R.1.3	twaróg 72 kg
R.1.4	masło 174 kg
R.1.5	mleko w proszku odtłuszczone 18 kg
R.1.6	sole emulgujące 12 kg
R.1.7	woda 138 dm <sup>3</sup>
R.1.8	folia aluminiowa 12 kg
R.1.9	pudełka kartonowe 606 szt.
R.1.10	kartony 61 szt.
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Raport zgodności badań laboratoryjnych sera topionego kremowego typu Gouda z przyjętymi normami – Tabela 2</b>
	<i>wpisane</i>
R.2.1	wygląd zewnętrzny opakowania: niezgodny
R.2.2	barwa sera: zgodny
R.2.3	tekstura sera: zgodny
R.2.4	smak sera: niezgodny
R.2.5	zapach sera: zgodny
R.2.6	zawartość tłuszczu: niezgodny
R.2.7	zawartość wody: niezgodny
R.2.8	zawartość soli: zgodny
R.2.9	kwasowość ogólna: zgodny
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji sera topionego z uwzględnieniem parametrów technologicznych</b>
	<i>wpisane (uznać inne tożsame terminy poprawne technologicznie)</i>
R.3.1	pobranie surowców z magazynu
R.3.2	selekcja i czyszczenie składników
R.3.3	odważanie składników
R.3.4	rozdrabnianie składników
R.3.5	topienie składników 12-15 min, 85÷90°C
R.3.6	ocena jakości produktu
R.3.7	pakowanie w opakowania jednostkowe
R.3.8	etykietowanie
R.3.9	schładzanie
R.3.10	pakowanie w opakowania pośrednie i zbiorcze, magazynowanie 2÷6°C
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji sera topionego kremowego w opakowaniach jednostkowych po 100 g każdy – Tabela 3</b>
R.4.1	waga
R.4.2	krajalnica
R.4.3	wilki
R.4.4	wózki przewoźne
R.4.5	kocioł
R.4.6	wózek stożkowy
R.4.7	aparatury formująco-pakującej
R.4.8	przenośnik taśmowy
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Wykaz sprzętu, urządzeń laboratoryjnych i odczynników chemicznych niezbędnych do oznaczenia kwasowości ogólnej serów topionych – Tabela 4</b>
R.5.1	termometr

R.5.2	pipeta o pojemności 2 cm <sup>3</sup>
R.5.3	waga techniczna o dokładności ważenia 0,01 g
R.5.4	cyliner miarowy 50 cm <sup>3</sup>
R.5.5	moździerz z tłuczkiem
R.5.6	fenoloftaleina, roztwór 2% w 96% etanolu
R.5.7	wodrotlenek sodowy cz.d.a. roztwór 0,25 mol/dm <sup>3</sup>
R.5.8	biureta ze statywem