

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja i dystrybucja produktów spożywczych**Oznaczenie kwalifikacji: **TG.XX**Numer zadania: **01**Kod arkusza: **TG.XX-01-01\_SG\_zo**Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Wykaz ilościowy składników solanki peklującej i materiałów pomocniczych do produkcji 1200 kg baleronu wędzonego z karkówki w siatkach kurczliwych metodą tradycyjno-ekologiczną - Tabela 1.</b> <i>zapisane:</i>
R.1.1	woda: 521,96
R.1.2	sól kuchenna: 100,80
R.1.3	saletra sodowa: 0,95
R.1.4	cukier: 1,89
R.1.5	przyprawy naturalne: 4,41
R.1.6	siatka kurczliwa: 400 lub 400,00
R.1.7	woreczki polietylenowe 3 kg: 160
R.1.8	woreczki polietylenowe 6 kg: 120
R.1.9	pojemniki plastikowe: 100
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji baleronu wędzonego uwzględniający surowce, czynności i parametry technologiczne oraz krytyczne punkty kontrolne CCP</b> <i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie</i>
R.2.1	dobór i ocena surowca <i>lub</i> wykrawanie karkówki
R.2.2	peklowanie zalewowe <i>lub</i> peklowanie
R.2.3	formowanie karczków i naciąganie siatek <i>lub</i> formowanie i naciąganie siatek
R.2.4	osadzanie
R.2.5	wędzenie
R.2.6	parzenie <i>lub</i> obróbka cieplna
R.2.7	studzenie i chłodzenie
R.2.8	pakowanie i magazynowanie
R.2.9	wyznaczone krytyczne punkty kontroli CCP przy co najmniej 3 czynnościach: - dobór i selekcja surowca, - rozbiór i wykrawanie, - peklowanie, - parzenie, - magazynowanie,
R.2.10	parametry technologiczne zapisane przy co najmniej 4 czynnościach: - peklowanie zalewowe: temperatura 4-6°C, czas 8 dni, - osadzanie: temperatura 30°C, czas 2h, - wędzenie: temperatura 25-40°C, czas 2-24h, - parzenie: temperatura 80-82°C, czas 1,5-2,5h, temperatura wewnątrz batonu 68-72°C, - chłodzenie: temperaturado10°C wewnątrz batonu, - magazynowanie: temperatura 4-6°C, wilgotność 85%
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji baleronu wędzonego - Tabela 2.</b> <i>zapisane:</i>
R.3.1	baseny do peklowania <i>lub</i> baseny
R.3.2	nadziewarki ręczne <i>lub</i> nadziewarki
R.3.3	kłipsownice
R.3.4	komora parzelniczo-wędzarnicza
R.3.5	urządzenia chłodnicze
R.3.6	wagi automatyczne
R.3.7	zgrzewarki
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Wykaz możliwych zagrożeń występujących w procesie produkcji baleronu wędzonego oraz działań zapobiegawczych/kontrolnych- Tabela 3.</b> <i>zapisane:</i>
R.4.1	zbyt duża zawartość saletry sodowej w solance - rodzaj zagrożenia: chemiczne
R.4.2	zbyt duża zawartość saletry sodowej w baleronie - działanie zapobiegawcze/kontrolne: kontrola stężenia składników podczas przygotowania solanki
R.4.3	użycie do produkcji wody zakażonej pałeczką okrężnicy - rodzaj zagrożenia: mikrobiologiczne
R.4.4	użycie do produkcji wody zakażonej pałeczką okrężnicy - działanie zapobiegawcze/kontrolne: systematyczne badanie wody
R.4.5	obecność fragmentów kości w mięśni karkówki - rodzaj zagrożenia: fizyczne
R.4.6	obecność fragmentów kości w mięśni karkówki - działanie zapobiegawcze/kontrolne: kontrola jakości przyjmowanej karkówki
R.4.7	obecność odchodów gryzoni w magazynie - rodzaj zagrożenia: biologiczne
R.4.8	obecność odchodów gryzoni w magazynie - działanie zapobiegawcze/kontrolne: deratyzacja
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Analiza stanu magazynowego dodatków do produkcji wędzonek - Tabela 4.</b> <i>zapisane w kolumnie stan magazynowy po produkcji baleronu wędzonego [kg]</i>

R.5.1	sól kuchenna: 1421,20
R.5.2	saletra sodowa: 49,05
R.5.3	nitryt: 25,00 lub 25
R.5.4	cukier: 218,11
R.5.5	fosforany: 16,00 lub 16
R.5.6	izolaty białkowe: 32,00 lub 32
R.5.7	przyprawy naturalne: 143,59
<b>R.6</b>	<b>Rezultat 6: Propozycja etykiety do zamocowania na woreczkach polietylenowych z baleronom o masie 3 kg - Tabela 5.</b>
	<i>zapisane:</i>
R.6.1	nazwa produktu: baleron wędzony
R.6.2	masa netto produktu w kg: 3
R.6.3	skład surowcowy: karkówka wieprzowa/karkówka, solanka <i>lub wymienione składniki solanki</i> : woda, sól, przyprawy naturalne, cukier, saletra sodowa
R.6.4	termin przydatności do spożycia (należy podać dzień, miesiąc i rok) - najlepiej spożyć przed: 22 czerwca 2020
R.6.5	inne informacje o produkcie: zapisane co najmniej 2 z poniższych - surowiec pochodzi z hodowli ekologicznej, - nie zawiera nitrytu, - nie zawiera fosforanów
R.6.6	temperatura przechowywania: 4-6°C