

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Oznaczenie
kwalifikacji:

T.16

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **T.16-01-18.06**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
	Uwaga! Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie ilościowe na surowce i dodatki potrzebne do wyprodukowania 300 kg krówek wyborowych
	<i>Zapisane (z uwzględnieniem jednostki lub bez adekwatnie do jednostki)</i>
R.1.1	mleko zagęszczone o zawartości 70% suchej masy - 146,4
R.1.2	cukier - 113,4
R.1.3	syrop skrobiowy - 56,4
R.1.4	masło - 13,5
R.1.5	wanilina - 0,12
R.2	Rezultat 2: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji krówek wyborowych
	<i>Zapisane</i>
R.2.1	Przesiewacz
R.2.2	Kosz zasypowy
R.2.3	Zbiornik zlewowy
R.2.4	Waga automatyczna
R.2.5	Wyparka próżniowa
R.2.6	Wanienka
R.2.7	Stół karmelarski lub chłodniczy
R.2.8	Wałkownica stołowa
R.2.9	Nóż tarczowy
R.2.10	Pakowaczka automatyczna
R.3	Rezultat 3: Porównanie wyników badań próbki krówek w dniu produkcji z wymaganiami dla gotowego wyrobu wraz z wnioskiem końcowym
	<i>Zapisane (uwzględnić inne zapisy wskazujące na spełnienie wymagań)</i>
R.3.1	kształt i wygląd zewnętrzny - zgodny z wymaganiami normy
R.3.2	smak i zapach - niezgodny z wymaganiami normy
R.3.3	konsystencja - zgodna z wymaganiami normy
R.3.4	zawartość suchej masy - zgodna z wymaganiami normy
R.3.5	zawartość tłuszczu - zgodna z wymaganiami normy
R.3.6	zawartość cukrów ogółem - zgodna z wymaganiami normy
R.3.7	zawartość cukrów redukujących - niezgodna z wymaganiami normy
R.3.8	zawartość popiołu - zgodna z wymaganiami normy
R.3.9	Wniosek ogólny dotyczący jakości krówek - wszystkie wymagania zostały spełnione z wyjątkiem smaku i zapachu oraz zawartości cukrów redukujących, które przekraczają normę.
R.4	Rezultat 4: Wykaz wad krówek z przyczynami ich powstania
	<i>Zapisane</i>
R.4.1	wada - zjełczały smak
R.4.2	przyczyna zjełczenia - zbyt wysoka temperatura przechowywania lub zjełczałe masło
R.4.3	wada - wilgotna lub lepiała się powierzchnia
R.4.4	przyczyna lepiącej powierzchni - zbyt duża ilość syropu skrobiowego lub zmiany temperatury podczas przechowywania
R.4.5	wada - niejednolita, gruzelkowata konsystencja/struktura
R.4.6	przyczyna niejednolitej konsystencji - podwyższona kwasowość mleka lub kwaśne mleko
R.4.7	wada - ciemna barwa cukierków
R.4.8	przyczyna ciemnej barwy - za wysoka temperatura gotowania
R.5	Rezultat 5: Schemat technologiczny produkcji krówek wyborowych
	<i>Zapisane (uznać inne tożsame terminy poprawne technologicznie)</i>
R.5.1	ocena surowców
R.5.2	odmierzanie lub odważanie surowców
R.5.3	gotowanie masy w temperaturze 116°C przez 15 minut
R.5.4	chłodzenie masy w temperaturze 40°C przez 2 godziny
R.5.5	spłaszczanie lub wałkowanie masy do 12 mm
R.5.6	krojenie masy, lub formowanie cukierków, lub rozcinanie

R.5.7	pakowanie w opakowania bezpośrednie
R.5.8	pakowanie w opakowania pośrednie
R.5.9	pakowanie w opakowania zbiorcze
R.5.10	magazynowanie/przechowywanie w temperaturze 16-18°C, wilgotności 75%
R.6	Rezultat 6: Zapotrzebowanie ilościowe na opakowania jednostkowe, pośrednie i zbiorcze z uwzględnieniem 2% strat, potrzebne do zapakowania 300 kg krówek wyborowych
<i>Zapisane z jednostką lub bez</i>	
R.6.1	opakowania jednostkowe – etykieta, podkładka lub papierek parafinowy
R.6.2	opakowania pośrednie - torebki celofanowe
R.6.3	opakowania zbiorcze - kartony lub pudełka
R.6.4	opakowania jednostkowe z uwzględnieniem 2% strat - 20400
R.6.5	opakowania pośrednie z uwzględnieniem 2% strat - 1275
R.6.6	opakowania zbiorcze z uwzględnieniem 2% strat - 128