

Nazwa  
kwalifikacji:**Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**Oznaczenie  
kwalifikacji:**TG.17**

Numer zadania:

**01**

Kod arkusza:

**TG.17-01-22.01-SG\_zo**

Wersja arkusza:

**SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców i materiałów pomocniczych do wyprodukowania 450 000 litrów piwa jasnego pełnego - Formularz 1.</b>
	<i>Uwzględnione:</i>
R.1.1	śłód jęczmienny 99 000,00 kg lub 99,00 ton
R.1.2	woda 396 000,00 l lub 3 960,00 hl
R.1.3	chmiel 1 440,00 kg lub 1,44 tony
R.1.4	gęstwa drożdżowa 2 250,00 dm <sup>3</sup> lub 2 250,00 l lub 22,50 hl
R.1.5	butelki szklane 900 000 sztuk
R.1.6	skrzynki plastikowe 45 000 sztuk
R.1.7	palety 1000 sztuk
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji piwa jasnego pełnego z uwzględnieniem parametrów technologicznych</b>
	<i>dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie</i> <i>Zapisane:</i>
R.2.1	śrutowanie lub rozdrabnianie
R.2.2	zacieranie lub dogrzewanie 52-78°C, 3,5 godz.
R.2.3	filtracja
R.2.4	gotowanie 90-120 minut
R.2.5	chłodzenie 4-5°C
R.2.6	fermentacja 6-8°C, 5-7 dni
R.2.7	leżakowanie lub dofermentowanie 1-2°C, 40-60 dni
R.2.8	filtracja 6-14 godz.
R.2.9	rozlew lub pakowanie w opakowania jednostkowe lub pakowanie w butelki
R.2.10	pasteryzacja 64°C, 40 minut
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji piwa jasnego pełnego - Formularz 2.</b>
	<i>Zapisane:</i>
R.3.1	śrutownik
R.3.2	kocioł zacierny lub kadź zacierna
R.3.3	kadź filtracyjna
R.3.4	odchmielacz
R.3.5	płytowy wymiennik ciepła
R.3.6	kadź fermentacyjna
R.3.7	tank leżakowy
R.3.8	przegroda filtracyjna
R.3.9	linia do rozlewu
R.3.10	pasteryzator tunelowy
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Wykaz produktów ubocznych powstałych przy produkcji piwa jasnego pełnego - Formularz 3.</b>
R.4.1	zapisane wystodziny lub młoto
R.4.2	zapisane co najmniej 2 z podanych: gęstwa drożdżowa; osad białkowo-garbnikowy lub osad białkowy lub osad garbnikowy; chmiel lub składniki chmielu lub składniki nierozpuszczalne chmielu
R.4.3	wykaz nie zawiera nieprawidłowych składników ubocznych
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Wykaz sprzętu, urządzeń laboratoryjnych i odczynników chemicznych do analizy piwa - Formularz 4.</b>
R.5.1	kolba stożkowa lub okrągłodenna

R.5.2	lejek lub bibuła filtracyjna
R.5.3	zestaw destylacyjny lub łaźnia grzewcza
R.5.4	cylinder miarowy
R.5.5	areometr
R.5.6	wirówka lub probówka wirówkowa
R.5.7	refraktometr lub spektrofotometr
R.5.8	woda destylowana
R.5.9	HCl lub roztwór kwasu solnego
R.5.10	izooktan

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.EgzaminZawodowy.info)