

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
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do wyprodukowania 1,5 tony sera twarogowego półtłustego formowanego w kostki – tabela 1
R.1.1	Mleko znormalizowane
R.1.2	Zakwas
R.1.3	Papier pergaminowy
R.1.4	Folia termokurczliwa
R.1.5	Skrzynki z tworzywa sztucznego
R.1.6	Masa mleka znormalizowanego - 9750 kg
R.1.7	Masa zakwasu - 195 kg
R.1.8	Ilość papieru pergaminowego - 36 kg
R.1.9	Ilość folii termokurczliwej - 27 kg
R.1.10	Liczba sztuk skrzynek z tworzywa sztucznego - 150 szt.
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji sera twarogowego półtłustego formowanego w kostki z uwzględnieniem parametrów technologicznych
	Na schemacie podane (niedosłownie w podanym brzmieniu):
R.2.1	Podgrzewanie: temp. 23°C-24°C
R.2.2	Ukwaszanie: skrzep 32°SH-34°SH, serwatka 22°SH-24°SH
R.2.3	Krojenie skrzepu w bloki- 12cm x 12cm lub krojenie skrzepu - 12cm x 12cm
R.2.4	Odczerpanie serwatki
R.2.5	Ociekanie: czas 1-2 godz., temp. 18°C-20°C
R.2.6	Prasowanie: od 10 N/kg do 30 N/kg lub od 2 barów do 6 barów
R.2.7	Formowanie i pakowanie
R.2.8	Chłodzenie: do 8°C
R.2.9	Pakowanie próżniowe
R.2.10	Magazynowanie: 1°C - 6°C
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji sera twarogowego półtłustego formowanego w kostki - tabela 2
	Uwzględnione:
R.3.1	Wanna twarożkarska
R.3.2	Krajacz
R.3.3	Kielnia
R.3.4	Mieszadło
R.3.5	Prasa wózkowa/prasy wózkowe
R.3.6	Wózek
R.3.7	Maszyna formująco-pakująca
R.3.8	Maszyna pakująca próżniowo/maszyna pakująca w folię termokurczliwą
R.3.9	Wózek paletowy
R.4	Rezultat 4: Wykaz sprzętu, urządzeń laboratoryjnych i odczynników chemicznych do oznaczania tłuszczu w serach twarogowych – tabela 3
	Zapisane w wykazie:
R.4.1	Pipeta o pojemności 1 cm ³
R.4.2	Łaźnia wodna z termostatem o zakresie 40°C - 100°C
R.4.3	Wirownica Gerbera
R.4.4	Tłuszczomierz van Gulika
R.4.5	Waga techniczna o dokładności ważenia 0,01 g
R.4.6	Zestaw do odmierzania kwasu siarkowego
R.4.7	Kwas siarkowy cz.d.a. o gęstości 1,6 g/cm ³
R.4.8	Alkohol amylowy cz.d.a. o gęstości 0,815 g/cm ³
R.5	Rezultat 5: Protokół oceny wyrobu gotowego - tabela 4
	Zapisane:
R.5.1	Zapach: TAK
R.5.2	Smak: TAK
R.5.3	Struktura i konsystencja: NIE
R.5.4	Barwa: TAK
R.5.5	Masa kostki: TAK
R.5.6	Zawartość wody: NIE
R.5.7	Zawartość tłuszczu w suchej masie: TAK
R.5.8	Kwasowość: NIE
R.5.9	Wniosek z oceny: wyrób nie spełnia wymagań normy