

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Oznaczenie
kwalifikacji:

SPC.07

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

SPC.07-01-23.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców i dodatków do produkcji 600 kg sałatki z kurczakiem
<i>W Tabeli 1. w kolumnie Ilość [kg] zapisane:</i>	
R.1.1	Grillowane piersi z kurczaka [kg]: 72
R.1.2	Marchew [kg]: 120
R.1.3	Majonez [kg]: 60
R.1.4	Musztarda [kg]: 30
R.1.5	Ziemniaki [kg]: 72
R.1.6	Seler [kg]: 60
R.1.7	Ogórki kiszzone [kg]: 84
R.1.8	Jabłka [kg]: 60
R.1.9	Groszek konserwowy [kg]: 36
R.1.10	Przyprawy (sól, cukier, pieprz), [kg]: 6
R.2	Rezultat 2: Wykaz ilościowy materiałów pomocniczych do zapakowania 600 kg sałatki uwzględniający 2% strat opakowań jednostkowych
<i>W Tabeli 2. w kolumnie Ilość [szt.] zapisane:</i>	
R.2.1	Pojemniki z tworzywa sztucznego o masie 250 g (z uwzględnieniem strat), [szt.]: 980
R.2.2	Pojemniki z tworzywa sztucznego o masie 500 g (z uwzględnieniem strat), [szt.]: 735
R.2.3	Kartony do zapakowania pojemników o masie 250 g [szt.]: 48
R.2.4	Kartony do zapakowania pojemników o masie 500 g [szt.]: 60
R.2.5	Palety [szt.]: 4
R.3	Rezultat 3: Propozycja fragmentu etykiety na opakowanie jednostkowe sałatki z kurczakiem o masie 500 g
<i>W Tabeli 3. zapisane w wierszach:</i>	
R.3.1	Nazwa produktu: sałatka z kurczakiem
R.3.2	Masa netto: 500 g
R.3.3	Składniki: marchew, ogórki kiszzone, grillowane piersi z kurczaka, ziemniaki, seler, jabłka, majonez, groszek konserwowy, musztarda, przyprawy (sól, cukier, pieprz) zapisane w malejącej kolejności
R.3.4	Alergeny: jaja i/lub majonez, gorczyca i/lub musztarda, seler <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli nie zostały wymienione inne alergeny</i>
R.3.5	Wartość odżywcza 500 g produktu: białko 15,5 g; węglowodany 35,5 g (w tym cukry 21,5 g); tłuszcze 34,5 g (w tym tłuszcze nasycone 3,5 g); sól 2 mg
R.3.6	Wartość energetyczna 500 g produktu: 2160kJ / 515kcal
R.3.7	Termin przydatności do spożycia: 17.06.2023
R.3.8	Przeznaczenie produktu: do bezpośredniego spożycia i/lub bez obróbki cieplnej
R.3.9	Numer partii: 17.06.2023 B
R.3.10	Warunki przechowywania produktu: 0±4 °C
R.4	Rezultat 4: Karta oceny jakości wyprodukowanej sałatki z kurczakiem
<i>W Tabeli 4. w kolumnie Ocena zgodności z wymaganiami zapisane:</i>	
R.4.1	Wygląd: zgodny
R.4.2	Barwa: zgodny
R.4.3	Smak i zapach: zgodny

R.4.4	Zawartość ołowiu: zgodny
R.4.5	Zawartość kadmu: niezgodny
R.4.6	Zawartość chlorku sodu: zgodny
R.4.7	Zawartość azotanów: zgodny
R.4.8	Kwasowość czynna: zgodny
R.4.9	Szczelność opakowania: zgodny
R.4.10	Wniosek: Partia badanego produktu spełnia wymagania jakościowe <i>podkreślone lub zakreślone</i> wyłącznie NIE ; (<i>dopuszcza się podkreślone lub zakreślone TAK w zależności od prawidłowej interpretacji wyników badań wpisanych w kolumnie Ocena zgodności z wymaganiami</i>)
R.5	Rezultat 5: Schemat technologiczny produkcji sałatki z kurczakiem uwzględniający operacje oraz krytyczne punkty kontrolne CCP
	<i>Dopuszcza się inne zapisy równoważne merytorycznie. Zapisane:</i>
R.5.1	Ocena jakościowa surowców
R.5.2	Obróbka wstępna warzyw i owoców
R.5.3	Gotowanie warzyw
R.5.4	Obieranie ugotowanych warzyw
R.5.5	Grilowanie piersi kurczaka
R.5.6	Rozdrabnianie składników
R.5.7	Mieszanie składników i doprawianie sałatki
R.5.8	Pakowanie i magazynowanie
R.5.9	Zaznaczone krytyczne punkty kontrolne CCP przy co najmniej 3 operacjach z wymienionych: - ocena jakościowa surowców CCP, - grilowanie piersi kurczaka CCP, - pakowanie CCP, - magazynowanie CCP. <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli CCP nie zostały zaznaczone przy obieraniu, rozdrabnianiu i doprawianiu.</i>
R.5.10	W schemacie zachowana kolejność operacji technologicznych