

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

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

TG.17-01-23.06-SG

wersja arkusza

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców, dodatków i opakowań jednostkowych do produkcji 12 000 kg frytek ziemniaczanych
	<i>W Tabeli 1. zapisane:</i>
R.1.1	ziemniaki [kg]: 30 000
R.1.2	sól [kg]: 240
R.1.3	frytura [dm ³]: 4000
R.1.4	woreczki polietylenowe o pojemności 500 g [szt.]: 24 000
R.1.5	kartony o pojemności 15 kg [szt.]: 800
R.2	Rezultat 2: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji frytek ziemniaczanych
	<i>W Tabeli 2. zapisane:</i>
R.2.1	kalibrownik lub sortownik
R.2.2	obieraczka
R.2.3	krajalnica
R.2.4	sortownik optyczny lub sortownik z matrycą lub sortownik
R.2.5	blanszownik
R.2.6	suszarka taśmowa lub suszarka
R.2.7	smażalnik
R.2.8	dozownik soli lub dozownik
R.2.9	tunel fluidyzacyjny (zamrażarka fluidyzacyjna)
R.2.10	automat pakujący
R.3	Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji frytek ziemniaczanych
	<i>dopuszcza się inne określenia poprawne merytorycznie</i>
R.3.1	przyjęcie surowca <i>lub</i> ocena ziemniaków (surowca)
R.3.2	sortowanie <i>lub</i> kalibrowanie, oczyszczenie <i>lub</i> mycie
R.3.3	ocieranie <i>lub</i> obieranie, krojenie
R.3.4	blanszowanie, osuszanie
R.3.5	smażenie, ociekanie, (odtłuszczenie)
R.3.6	chłodzenie, zamrażanie
R.3.7	pakowanie w opakowania jednostkowe (woreczki polietylenowe) i zbiorcze (kartony), magazynowanie
R.3.8	zapisane co najmniej 2 łącznie produkty uboczne i odpady poprodukcyjne z wymienionych: popłuczyny, zanieczyszczenia, obierki, ocierki, zużyta frytura, frytki niezgodne <i>lub</i> małe <i>lub</i> z plamkami <i>lub</i> nieotarte
R.3.9	zapisane parametry technologiczne etapów: - blanszowanie: 90°C, czas ok. 10 minut, - smażenie: 170-180°C, czas 2 minuty, - zamrażanie: -12°C, - magazynowanie: -18 °C
R.3.10	zapisane CCP przy co najmniej 2 z wymienionych etapów: przyjęcie i ocena ziemniaków, smażenie, pakowanie, magazynowanie
R.4	Rezultat 4: Wykaz odczynników chemicznych i sprzętu niezbędnego do wykonania oznaczenia zawartości akryloamidu metodą chromatografii gazowej
	<i>W Tabeli 3. zapisane:</i>
R.4.1	akryloamid deuterowany
R.4.2	woda destylowana
R.4.3	n-heksan
R.4.4	woda bromowa

R.4.5	roztwór tiosiarczanu sodu
R.4.6	octan etylu
R.4.7	azot
R.4.8	wirówka laboratoryjna lub wirówka
R.4.9	łaźnia wodna
R.4.10	chromatograf gazowy lub chromatograf
R.5	Rezultat 5: Ocena jakości partii wyprodukowanych frytek ziemniaczanych
<i>W Tabeli 4. zapisane</i>	
R.5.1	barwa: zgodna
R.5.2	wygląd i konsystencja: zgodne
R.5.3	smak i zapach: zgodne
R.5.4	zawartość soli: zgodna
R.5.5	zawartość tłuszczu: zgodna
R.5.6	ilość frytek uszkodzonych, pokruszonych w opakowaniu: zgodna
R.5.7	Ocena końcowa: Partia badanego produktu spełnia wymagania: tak