

Nazwa  
kwalifikacji:**Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**Oznaczenie  
kwalifikacji:**TG.17**Numer zadania: **01**

Kod arkusza:

**TG.17-01-ceniania**Wersja arkusza: **ia**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Zapotrzebowanie na składniki do produkcji kawy zbożowej oraz na opakowania - Formularz 1.</b>
	<i>zapisane:</i>
R.1.1	Cykoria: 360 [kg]
R.1.2	Buraki cukrowe: 180 [kg]
R.1.3	Ziarna żyta: 1260 [kg]
R.1.4	Saszetki: 400 000 [sztuk]
R.1.5	Pudełka tekturowe: 20 000 [sztuk]
R.1.6	Kartony: 400 [sztuk]
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji kawy zbożowej z uwzględnieniem czynności, parametrów technologicznych, stosowanych surowców, dodatków i opakowań oraz krytycznych punktów kontrolnych CCP - Formularz 2.</b>
	<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie zapisane:</i>
R.2.1	Odbiór lub Przyjęcie, Ocena
R.2.2	co najmniej 2 czynności spośród: Mycie, Krojenie, Suszenie (cykorii i buraków)
R.2.3	co najmniej 3 czynności spośród: Czyszczenie, Segregacja, Sortowanie, Mycie, Moczenie (ziarna zbóż)
R.2.4	Prażenie ziarna zbóż, cykorii i buraków lub prażenie (surowców)
R.2.5	Mielenie
R.2.6	Mieszanie
R.2.7	Pakowanie w opakowania jednostkowe (saszetki), zbiorcze (pudełka tekturowe i kartony)
R.2.8	Magazynowanie
R.2.9	zapisane co najmniej 3 parametry technologiczne mieszczące się w podanych zakresach przy czynnościach: Suszenie <b>8-10%</b> , Prażenie ziarna <b>100-200°C</b> lub Prażenie cykorii i buraków <b>100-160°C</b> , Magazynowanie <b>20°C</b>
R.2.10	zapisane CCP przy co najmniej 2 czynnościach spośród: Odbiór, Ocena, Prażenie, Pakowanie, Magazynowanie, Suszenie
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Wykaz niezbędnych maszyn i urządzeń do produkcji kawy zbożowej - Formularz 3.</b>
	<i>zapisane:</i>
R.3.1	Krajalnica
R.3.2	Suszarka bębnowa
R.3.3	Piec prażalniczy
R.3.4	Dozownik
R.3.5	Chłodnia
R.3.6	Mlewnik walcowy
R.3.7	Sortownik
R.3.8	Sita
R.3.9	Mieszalnik
R.3.10	Maszyna pakująca
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Ocena partii kawy zbożowej - Formularz 4.</b>
	<i>zapisane:</i>
R.4.1	Barwa: TAK
R.4.2	konsystencja: NIE

R.4.3	Smak i zapach: TAK
R.4.4	Zawartość wody: NIE
R.4.5	Zawartość ekstraktu w suchej masie: NIE
R.4.6	Wartość pH : TAK
R.4.7	Wniosek: zakreślone (wybrane) NIE

www.EgzaminZawodowy.info