

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Oznaczenie
kwalifikacji:

SPC.07

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

SPC.07-01-22.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców uwzględniający wielkość produkcji - Tabela 1.
	<i>zapisane:</i>
R.1.1	mięso wieprzowe klasy I [kg]: 140,00
R.1.2	mięso wieprzowe klasy II A [kg]: 350,00
R.1.3	mięso wieprzowe klasy III [kg]: 140,00
R.1.4	tłuszcz drobny twardy [kg]: 70,00
R.1.5	pieprz naturalny [kg]: 1,40
R.1.6	suche owoce jałowca [kg]: 1,05
R.1.7	woda [kg]: 35,00
R.2	Rezultat 2: Zestawienie ilości kielbasy jałowcowej wytworzonej z 700 kg surowca mięsnego uwzględniające wydajność produkcji oraz zapotrzebowanie ilościowe na materiały pomocnicze do produkcji - Tabela 2
	<i>zapisane:</i>
R.2.1	ilość kielbasy jałowcowej wytworzonej z 700 kg surowca mięsnego z uwzględnieniem wydajności produkcji [kg]: 525,00
R.2.2	osłonki naturalne [m.b.]: 420,00
R.2.3	worki termokurczliwe [szt.]: 105
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji kielbasy jałowcowej - Tabela 3.
	<i>zapisane:</i>
R.3.1	wilk
R.3.2	kuter
R.3.3	młynek do przypraw
R.3.4	mieszarka
R.3.5	nadziewarka
R.3.6	komora wędzarnicza
R.3.7	chłodnia
R.3.8	suszarnia
R.3.9	agregat do pakowania próżniowego lub pakowarka próżniowa/pakowaczka próżniowa
R.4	Rezultat 4: Karta oceny partii kielbasy jałowcowej na podstawie wyników badań laboratoryjnych - Tabela 4.
	<i>w kolumnie Ocena zgodności z wymaganiami zapisane:</i>
R.4.1	Barwa: zgodna
R.4.2	Wygląd: zgodna
R.4.3	Konsystencja: zgodna
R.4.4	Smak i zapach: zgodna
R.4.5	Zawartość soli [%], nie więcej niż: zgodna
R.4.6	Zawartość wody [%], nie więcej niż: niezgodna
R.4.7	Zawartość tłuszczu [%], nie więcej niż: zgodna
R.4.8	Zawartość białka [%], nie więcej niż: zgodna
R.4.9	Zawartość azotanów (III) w przeliczeniu na NaNO ₂ , [%], nie więcej niż: zgodna
R.4.10	Wniosek: Partia badanego produktu spełnia wymagania jakości: podkreślone lub zaznaczone NIE
R.5	Rezultat 5: Schemat blokowy produkcji kielbasy jałowcowej z uwzględniający operacje, parametry technologiczne oraz krytyczne punkty kontrolne CCP
	<i>dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie zapisane:</i>
R.5.1	ocena jakościowa surowców
R.5.2	rozdrabnianie i mieszanie
R.5.3	napełnianie i osadzanie
R.5.4	wędzenie I i pieczenie
R.5.5	chłodzenie
R.5.6	wędzenie zimne
R.5.7	suszenie
R.5.8	pakowanie i magazynowanie

R.5.9	zapisane parametry technologiczne przy conajmniej 5 czynnościach z wymienionych: - osadzanie 4 godz., 15 °C; - wędzenie I 2,5 godz., 60 °C; - pieczenie 80÷90 °C; - chłodzenie temperatura poniżej 18 °C; - wędzenie II lub zimne 30 °C, 8÷10 godz.; - podsuszanie 5÷6 dni, 5 °C, 70÷80%; - magazynowanie 15 °C, 70÷80%
R.5.10	zaznaczone krytyczne punkty kontrolne CCP przy conajmniej 2 czynnościach z wymienionych: - ocena i kontrola jakości surowców CCP, - wędzenie w temp. 60 °C CCP, - podpiekanie CCP, - magazynowanie CCP, (kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli CCP nie zostały zaznaczone przy rozdrabnianiu, mieszaniu, napełnianiu i pakowaniu)

www.EgzaminZawodowy.info