

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

Oznaczenie
kwalifikacji:

SPC.06

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

SPC.06-01-23.01-SG

Wersja arkusza:

SG

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)	
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i materiały pomocnicze niezbędne do wyprodukowania 500 kilogramów sera topionego kremowego
<i>w Tabeli 1 zapisane:</i>	
R.1.1	ser podpuszczkowy dojrzały: 60 kg
R.1.2	ser podpuszczkowy świeży: 100 kg
R.1.3	twaróg: 60 kg
R.1.4	masło: 150 kg
R.1.5	mleko w proszku odtłuszczone: 15 kg
R.1.6	sole emulgujące: 10 kg
R.1.7	woda: 105 dm ³
R.1.8	folia aluminiowa: 10 kg
R.1.9	pudełka kartonowe: 500 szt.
R.1.10	kartony: 50 szt.
R.2	Rezultat 2: Protokół badań laboratoryjnych sera topionego kremowego
<i>w Tabeli 2 zapisane:</i>	
R.2.1	wygląd zewnętrzny opakowania: niezgodny
R.2.2	barwa sera: zgodny
R.2.3	tekstura sera: zgodny
R.2.4	smak sera: niezgodny
R.2.5	zapach sera: zgodny
R.2.6	zawartość tłuszczu: niezgodny
R.2.7	zawartość wody: niezgodny
R.2.8	zawartość soli: niezgodny
R.2.9	kwasowość ogólna: zgodny
R.2.10	Badany produkt spełnia wymagania organoleptyczne: NIE Badany produkt spełnia wymagania chemiczne: NIE
R.3	Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji sera topionego kremowego z uwzględnieniem parametrów technologicznych
R.3.1	pobranie surowców z magazynu
R.3.2	ocena; czyszczenie
R.3.3	odważanie
R.3.4	rozdrabnianie <i>lub</i> krajanie <i>lub</i> rozcieranie
R.3.5	topienie, 12-15 min, 85÷90 °C
R.3.6	ocena jakościowa <i>lub</i> oznaczanie zawartości tłuszczu, wody i kwasowości
R.3.7	pakowanie w opakowania jednostkowe <i>lub</i> folię aluminiową
R.3.8	chłodzenie
R.3.9	pakowanie w opakowania pośrednie i zbiorcze <i>lub</i> pudełka kartonowe i kartony
R.3.10	magazynowanie 2÷6 °C
R.4	Rezultat 4: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji sera topionego kremowego
<i>w Tabeli 3 zapisane w liczbie pojedynczej lub mnogiej:</i>	
R.4.1	waga
R.4.2	krajalnica
R.4.3	wilki
R.4.4	wózki przewoźne
R.4.5	kocioł <i>lub</i> topiarka
R.4.6	wózek stożkowy
R.4.7	aparatury formująco-pakujące
R.4.8	przenośnik taśmowy
R.4.9	tunel chłodniczy
R.5	Rezultat 5: Wykaz sprzętu, urządzeń laboratoryjnych i odczynników chemicznych niezbędnych do oznaczania kwasowości ogólnej w serach topionych kremowych

w Tabeli 4 zapisane w odpowiedniej kolumnie adekwatnie do nazwy kolumny:	
R.5.1	termometr <i>lub</i> łaźna wodna z termostatem
R.5.2	waga techniczna
R.5.3	cylinder miarowy
R.5.4	moździerz z tłuczkiem
R.5.5	pipeta
R.5.6	fenoloftaleina, roztwór 2% w 96% etenolu; dopuszcza się co najmniej zapis fenoloftaleina
R.5.7	wodorotlenek sodu, roztwór 0,25 mol/dm ³ ; dopuszcza się wodorotlenek sodowy, roztwór 0,25 mol/dm ³
R.5.8	biureta ze statywem
R.5.9	kolba stożkowa
R.5.10	wykaz nie zawiera zbędnego wyposażenia do oznaczenia kwasowości: ekzykator, suszarka, szczytce, tłuszczomierz, wirówka, alkohol izoamylowy, alkohol etylowy, kwas siarkowy