

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

Oznaczenie
kwalifikacji:

SPC.06

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

SPC.06-01-24.01-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultata 1. Plan produkcji wyrobów mleczarskich
	<i>W Tabeli 1. w kolumnie Ilość wyrobu gotowego [kg] wpisane odpowiednio do jednostki</i>
R.1.1	w wierszu: Mleko zagęszczone niesłodzone: 2273
R.1.2	w wierszu: Jogurt naturalny: 1819 (<i>dopuszcza się 1818</i>)
R.1.3	w wierszu: Twaróg krajanka pełnotłusty: 600
R.1.4	w wierszu: Mleko w proszku odtłuszczone: 381
R.1.5	w wierszu: Mleko spożywcze: 5715 (<i>dopuszcza się 5714</i>)
R.2	Rezultat 2: Zapotrzebowanie na opakowania do produkcji wyrobów mleczarskich
	<i>W Tabeli 2. w kolumnie Liczba opakowań [sztuk] wpisane: Uwaga! Dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczone wartości w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 1</i>
R.2.1	w wierszu: Kartonik: 4546
R.2.2	w wierszu: Kubek z płatynką: 7276
R.2.3	w wierszu: Pergamin, folia barierowa: 1200
R.2.4	w wierszu: Worek z folii laminowanej: 953
R.2.5	w wierszu: Butelka polietylenowa: 5715
R.3	Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji jogurtu naturalnego metodą zbiornikową
	<i>Wpisane : Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie</i>
R.3.1	Ocena i przyjęcie mleka/surowca
R.3.2	Normalizacja
R.3.3	Homogenizacja
R.3.4	Pasteryzacja
R.3.5	Zaszczepianie
R.3.6	Dojrzewanie lub fermentacja
R.3.7	Chłodzenie (<i>etap może pojawić się wielokrotnie, także po pakowaniu</i>)
R.3.8	Pakowanie
R.3.9	Magazynowanie
R.3.10	Wpisane parametry technologiczne przy co najmniej 3 z wymienionych czynności: - homogenizacja 65 °C/20 MPa; - pasteryzacja 90 °C/10 minut,; - dojrzewanie 4-6 h, 36-40°SH lub pH 4,4-4,6; - chłodzenie 20 °C; chłodzenie 6 °C; - magazynowanie 2-6 °C
R.4	Rezultat 4: Karta identyfikacji zagrożeń zdrowotnych w produkcji jogurtu naturalnego
	<i>W Tabeli 3. wpisane:</i>
R.4.1	w wierszu: Pozostałości środków dezynfekujących w mleku surowym; w kolumnie: Rodzaj zagrożenia: CH
R.4.2	w wierszu: Obecność antybiotyków B-laktamowych w mleku surowym; w kolumnie: Rodzaj zagrożenia: CH
R.4.3	w wierszu: Pleśnie i drożdże na powierzchni jogurtu; w kolumnie: Rodzaj zagrożenia: M
R.4.4	w wierszu: Kawałki płatynki w jogurcie; w kolumnie: Rodzaj zagrożenia: F

R.4.5	w wierszu: Pozostałości środków dezynfekujących w mleku surowym; w kolumnie: Przyczyna: niedostateczne płukanie i/lub nieskuteczna dezynfekcja
R.4.6	w wierszu: Obecność antybiotyków B-laktamowych w mleku surowym; w kolumnie: Przyczyna: leczenie krów
R.4.7	w wierszu: Pleśń i drożdże na powierzchni jogurtu; w kolumnie: Przyczyna: zanieczyszczone opakowania i/lub nieskuteczna dezynfekcja
R.4.8	w wierszu: Kawałki platynki w jogurcie; w kolumnie: Przyczyna: awaria urządzenia pakującego, brak kontroli nad ciałami obcymi lub brak detektora metali
R.4.9	W karcie identyfikacji zagrożeń zdrowotnych w produkcji jogurtu naturalnego, w kolumnie: Przyczyna: nie wpisane za wysoka temperatura pasteryzacji
R.5	Rezultat 5: Karta oceny mleka surowego przyjętego do zakładu mleczarskiego
<i>W Tabeli 4. wpisane:</i>	
R.5.1	w wierszu: Ogólna liczba drobnoustrojów w 1cm ³ ; w kolumnie: Ocena*: próbka 1 - NIE ; próbka 2 - TAK
R.5.2	w wierszu: Liczba komórek somatycznych w 1cm ³ ; w kolumnie: Ocena*: próbka 1 - NIE ; próbka 2 - TAK
R.5.3	w wierszu: Gęstość w temp. 20 °C, [g/cm ³]; w kolumnie: Ocena*: próbka 1 - TAK ; próbka 2 - TAK
R.5.4	w wierszu: Punkt zamarzania, [°C]; w kolumnie: Ocena*: próbka 1 - NIE ; próbka 2 - TAK
R.5.5	w wierszu: Obecność aflatoksyny; w kolumnie: Ocena*: próbka 1 - NIE ; próbka 2 - TAK
R.5.6	w wierszu: Kwasowość miareczkowa; w kolumnie: Ocena*: [°SH]: próbka 1 - NIE ; próbka 2 - TAK
R.5.7	w wierszu: Kwasowość czynna, [pH]; w kolumnie: Ocena*: próbka 1 - NIE ; próbka 2 - TAK
R.5.8	w wierszu: Zakwalifikowano do produkcji; w kolumnie: Ocena*: próbka 1: NIE
R.5.9	w wierszu: Zakwalifikowano do produkcji; w kolumnie: Ocena*: próbka 2: TAK