

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:
Numer zadania:
Kod arkusza:
Wersja arkusza:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

SPC.06

01

SPC.06-01-25.06-SG

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowiec, dodatek i opakowania do produkcji 3 000 kg serwatki w proszku
	<i>W tabeli 1 w kolumnie Ilość/Liczba zapisane:</i>
R.1.1	serwatka podpuszczkowa [kg]: 48 000
R.1.2	laktoza drobno zmielona [kg]: 30
R.1.3	ilość wyrobu do zapakowania w worki o pojemności 25 kg [kg]: 2100
R.1.4	liczba worków o pojemności 25 kg [szt]: 84
R.1.5	ilość wyrobu do zapakowania w worki o pojemności 50 kg [kg]: 900
R.1.6	liczba worków o pojemności 50 kg [szt.]: 18
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji serwatki w proszku z uwzględnieniem operacji od przyjęcia i oceny serwatki do magazynowania gotowego wyrobu z oznaczeniem krytycznych punktów kontrolnych (CCP)
	<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie. Zapisane:</i>
R.2.1	przyjęcie i ocena serwatki
R.2.2	odwirowanie <i>lub</i> wirowanie <i>lub</i> oczyszczanie
R.2.3	pasteryzacja
R.2.4	zagęszczanie
R.2.5	krystalizacja
R.2.6	suszenie <i>lub</i> suszenie rozpyłowe
R.2.7	dosuszanie i ochładzanie <i>lub</i> suszenie fluidyzacyjne
R.2.8	pakowanie
R.2.9	magazynowanie
R.2.10	zapisane krytyczne punkty kontrolne (CCP) przy co najmniej 3 czynnościach z wymienionych: - przyjęcie i ocena serwatki; - pasteryzacja; - chłodzenie; - suszenie; - pakowanie. <i>Jeżeli CCP zapisane są przy każdej czynności w schemacie technologicznym kryterium należy uznać za niespełnione.</i>
R.3	Rezultat 3: Wykaz sprzętu/urządzeń i odczynników do oznaczania kwasowości miareczkowej serwatki po regeneracji
	<i>W tabeli 2 zapisane:</i>
R.3.1	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: biureta prosta o pojemności 25 cm ³ <i>dopuszcza się biureta prosta 25 cm³</i>
R.3.2	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: kolba stożkowa o pojemności 250 cm ³ <i>dopuszcza się kolba stożkowa 250 cm³</i>
R.3.3	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: cylinder miarowy o pojemności 50 cm ³ <i>dopuszcza się cylinder miarowy 50 cm³</i>
R.3.4	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: pipeta miarowa o pojemności 2 cm ³ <i>dopuszcza się pipeta miarowa 2 cm³</i>
R.3.5	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia: pompki do pipet, zlewka
R.3.6	w kolumnie: Odczynniki chemiczne: 2 % fenoloftaleina <i>lub</i> fenoloftaleina o stężeniu 2 % <i>lub</i> fenoloftaleina roztwór 2 %
R.3.7	w kolumnie: Odczynniki chemiczne: wodorotlenek sodu o stężeniu 0,25 mol/dm ³
R.3.8	w kolumnie: Odczynniki chemiczne: woda destylowana

R.3.9	w wykazie nie uwzględniono pozycji takich jak: kolba miarowa o pojemności 250 cm ³ , płytka Petriego, łaźnia wodna, pehametr, bufor wzorcowy, kwas siarkowy o gęstości 1,6 g/cm ³ , kwas solny o stężeniu 0,25 mol/dm ³ , parafenyldwuamina o stężeniu 2 %, wodorotlenek potasu o stężeniu 0,20 mol/dm ³
R.4	Rezultat 4: Karta obliczeń kwasowości miareczkowej serwatki po regeneracji
	<i>W tabeli 3 zapisane:</i>
R.4.1	$V_{sr} = 3,0 \text{ cm}^3$ dopuszcza się $V_{sr} = 3 \text{ cm}^3$
R.4.2	kwasowość miareczkowa serwatki po regeneracji wynosi [°SH]: 6,0 lub 6
R.4.3	wniosek: Wynik JEST zgodny z wymaganiami zamieszczonymi w karcie produktu. Zaznaczone wyłącznie JEST przy wyniku 6,0 lub 6
R.5	Rezultat 5: Protokół oceny jakości partii wyprodukowanej serwatki w proszku na podstawie wyników badań
	<i>W tabeli 4 zapisane:</i>
R.5.1	w wierszu: Wygląd i barwa; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami zawartymi w karcie produktu: NIE; w wierszu: Smak i zapach po regeneracji; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami zawartymi w karcie produktu: NIE
R.5.2	w wierszu: Zawartość wody [%]; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami zawartymi w karcie produktu: NIE; w wierszu: Zawartość tłuszczu [%]; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami zawartymi w karcie produktu: NIE
R.5.3	w wierszu: Zawartość białka [%]; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami zawartymi w karcie produktu: TAK; w wierszu: Zawartość laktozy [%]; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami zawartymi w karcie produktu: TAK
R.5.4	w wierszu: Kwasowość serwatki po regeneracji [°SH]; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami zawartymi w karcie produktu: TAK
R.5.5	w wierszu: Wskaźnik rozpuszczalności wyrażony jako osad [ml]; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami zawartymi w karcie produktu: TAK
R.5.6	w wierszu: Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami zawartymi w karcie produktu: TAK
R.5.7	w wierszu: Obecność bakterii z grupy coli w 0,1 g; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami zawartymi w karcie produktu: TAK
R.5.8	w wierszu: Partia badanego wyrobu spełnia wymagania organoleptyczne: NIE w wierszu: Partia badanego wyrobu spełnia wymagania chemiczne: NIE
R.5.9	w wierszu: Partia badanego wyrobu spełnia wymagania mikrobiologiczne: TAK
R.5.10	w wierszu: Partia badanego wyrobu może być przeznaczona do sprzedaży: NIE