

Nazwa
kwalifikacji:**Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**Oznaczenie
kwalifikacji:**SPC.07**

Numer zadania:

01.

Kod arkusza:

SPC.07-01-22.01_SG_zo

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny <i>Dopuszcza się inne określenia poprawne merytorycznie</i>
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców niezbędnych do zaplanowanej produkcji ciastek owsianych - Tabela 1.
	<i>zapisane wartości liczbowe z poprawną jednostką</i>
R.1.1	płatki owsiane 12,6 kg
R.1.2	mąka pszenna typ 450 12,3 kg
R.1.3	proszek do pieczenia 0,15 kg
R.1.4	jaja 120 szt. lub 7,2 kg
R.1.5	cukier 9 kg lub 9,0 kg
R.1.6	margaryna 6 kg lub 6,0 kg
R.1.7	mleko 2,7 kg
R.1.8	orzechy arachidowe 4,2 kg
R.1.9	migdały 4,2 kg
R.1.10	pestki dyni 3,6 kg
R.2	Rezultat 2: Wykaz ilościowy opakowań jednostkowych i zbiorczych potrzebnych do zaplanowanej produkcji - Tabela 2.
	<i>zapisane:</i>
R.2.1	pojemniki z tworzywa sztucznego <i>lub</i> opakowania jednostkowe 200 szt.
R.2.2	folia (polipropylenowa z nadrukiem) 60 mb.
R.2.3	kartony <i>lub</i> opakowania zbiorcze 20 szt.
R.3	Rezultat 3: Informacje do zamieszczenia na opakowaniu ciastek owsianych - Tabela 3.
	<i>zapisane:</i>
R.3.1	Nazwa wyrobu: ciastka owsiane
R.3.2	Masa netto: 300 g
R.3.3	Liczba ciastek w opakowaniu: 25 szt.
R.3.4	Skład surowcowy z uwzględnieniem alergenów: płatki owsiane, mąka pszenna, cukier, margaryna, jaja, orzechy arachidowe, migdały, ziarna dyni, mleko, proszek do pieczenia. Uwzględnione wszystkie surowce i zapisane w kolejności malejącej
R.3.5	Wartość odżywcza 100 g produktu: tłuszcze 19,1 g; węglowodany 41,1 g; białko 9,6 g
R.3.6	Wartość energetyczna w kcal/100 g lub (kJ/ 100 g): 375 kcal/100 g <i>lub</i> 1571 kJ/100 g <i>lub</i> 1568 kJ/100 g (zapisane w liczbach całkowitych)
R.3.7	Należy spożyć przed końcem: miesiąc, rok (za datę produkcji należy przyjąć datę egzaminu): czerwiec 2022 r.
R.3.8	Warunki przechowywania produktu: temperatura ok. 15°C, wilgotność ok. 70%
R.3.9	Nazwa i adres producenta (podać oznaczenie arkusza egzaminacyjnego): SPC
R.4	Rezultat 4. Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji ciastek owsianych - Tabela 4.
	<i>zapisane:</i>
R.4.1	przesiewacz odśrodkowy
R.4.2	naświetlacz bakteriobójczy <i>lub</i> naświetlacz bakteriobójczy z lampami UV
R.4.3	młynek
R.4.4	podgrzewacz gazowy
R.4.5	miesiarka <i>lub</i> miesiarka z miesidłem spiralnym
R.4.6	wywrotnica
R.4.7	agregat <i>lub</i> agregat do formowania ciastek
R.4.8	wycinak
R.4.9	piec taśmowy przelotowy
R.4.10	pakowaczka <i>lub</i> pakowaczka flow-pack
R.5	Rezultat 5: Schemat blokowy produkcji ciastek owsianych z zaznaczeniem parametrów technologicznych i krytycznych punktów kontroli (CCP) zgodnie z systemem HACCP

zapisane:	
R.5.1	przyjęcie surowców <i>lub</i> ocena jakościowa surowców
R.5.2	przygotowanie surowców <i>lub</i> przesiewanie mąki, dezynfekcja jaj, rozpuszczenie margaryny, rozdrabnianie migdałów i orzechów
R.5.3	wytwarzanie ciasta
R.5.4	dzielenie ciasta <i>lub</i> formowanie
R.5.5	wypiek
R.5.6	chłodzenie
R.5.7	pakowanie
R.5.8	magazynowanie
R.5.9	zapisane co najmniej 3 parametry technologiczne etapów: - przygotowanie surowców 30 °C, - wytwarzanie ciasta 15 minut, - wypiek 180 °C, 15 minut, - magazynowanie 15 °C, 70%, 5 miesięcy
R.5.10	zaznaczone co najmniej 3 CCP z podanych: przyjęcie surowców, przygotowanie surowców do produkcji, wypiek, magazynowanie