

Nazwa kwalifikacji:	<b>Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych</b>
Oznaczenie kwalifikacji:	<b>SPC.07</b>
Numer zadania:	<b>01</b>
Kod arkusza:	<b>SPC.07-01-23.06-SG</b>
Wersja arkusza:	<b>SG</b>

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców i dodatków do produkcji 600 kg sałatki z kurczakiem</b>
<i>W Tabeli 1. w kolumnie Ilość [kg] zapisane:</i>	
R.1.1	Grillowane piersi z kurczaka [kg]: <b>72</b>
R.1.2	Marchew [kg]: <b>120</b>
R.1.3	Majonez [kg]: <b>60</b>
R.1.4	Musztarda [kg]: <b>30</b>
R.1.5	Ziemniaki [kg]: <b>72</b>
R.1.6	Seler [kg]: <b>60</b>
R.1.7	Ogórki kiszone [kg]: <b>84</b>
R.1.8	Jabłka [kg]: <b>60</b>
R.1.9	Groszek konserwowy [kg]: <b>36</b>
R.1.10	Przyprawy (sól, cukier, pieprz), [kg]: <b>6</b>
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Wykaz ilościowy materiałów pomocniczych do zapakowania 600 kg sałatki uwzględniający 2% strat opakowań jednostkowych</b>
<i>W Tabeli 2. w kolumnie Ilość [szt.] zapisane:</i>	
R.2.1	Pojemniki z tworzywa sztucznego o masie 250 g (z uwzględnieniem strat), [szt.]: <b>980</b>
R.2.2	Pojemniki z tworzywa sztucznego o masie 500 g (z uwzględnieniem strat), [szt.]: <b>735</b>
R.2.3	Kartony do zapakowania pojemników o masie 250 g [szt.]: <b>48</b>
R.2.4	Kartony do zapakowania pojemników o masie 500 g [szt.]: <b>60</b>
R.2.5	Palety [szt.]: <b>4</b>
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Propozycja fragmentu etykiety na opakowanie jednostkowe sałatki z kurczakiem o masie 500 g</b>
<i>W Tabeli 3. zapisane w wierszach:</i>	
R.3.1	Nazwa produktu: <b>sałatka z kurczakiem</b>
R.3.2	Masa netto: <b>500 g</b>
R.3.3	Składniki: <b>marchew, ogórki kiszone, grillowane piersi z kurczaka, ziemniaki, seler, jabłka, majonez, groszek konserwowy, musztarda, przyprawy (sól, cukier, pieprz)</b> zapisane w malejącej kolejności
R.3.4	Alergeny: <b>jaja i/lub majonez, gorczyca i/lub musztarda, seler</b> <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli nie zostały wymienione inne alergen</i>
R.3.5	Wartość odżywcza 500 g produktu: <b>białko 15,5 g; węglowodany 35,5 g (w tym cukry 21,5 g); tłuszcze 34,5 g (w tym tłuszcze nasycone 3,5 g); sól 2 mg</b>
R.3.6	Wartość energetyczna 500 g produktu: <b>2160kJ / 515kcal</b>
R.3.7	Termin przydatności do spożycia: <b>17.06.2023</b>
R.3.8	Przeznaczenie produktu: <b>do bezpośredniego spożycia i/lub bez obróbki cieplnej</b>
R.3.9	Numer partii: <b>17.06.2023 B</b>
R.3.10	Warunki przechowywania produktu: <b>0÷4 °C</b>
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Karta oceny jakości wyprodukowanej sałatki z kurczakiem</b>
<i>W Tabeli 4. w kolumnie Ocena zgodności z wymaganiami zapisane:</i>	
R.4.1	Wygląd: <b>zgodny</b>
R.4.2	Barwa: <b>zgodny</b>
R.4.3	Smak i zapach: <b>zgodny</b>

R.4.4	Zawartość ołowiu: <b>zgodny</b>
R.4.5	Zawartość kadmu: <b>niezgodny</b>
R.4.6	Zawartość chlorku sodu: <b>zgodny</b>
R.4.7	Zawartość azotanów: <b>zgodny</b>
R.4.8	Kwasowość czynna: <b>zgodny</b>
R.4.9	Szczelność opakowania: <b>zgodny</b>
R.4.10	Wniosek: Partia badanego produktu spełnia wymagania jakościowe <i>podkreślone lub zakreślone</i> wyłącznie <b>NIE</b> ; ( <i>dopuszcza się podkreślone lub zakreślone TAK w zależności od prawidłowej interpretacji wyników badań wpisanych w kolumnie Ocena zgodności z wymaganiami</i> )
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Schemat technologiczny produkcji sałatki z kurczakiem uwzględniający operacje oraz krytyczne punkty kontrolne CCP</b>
	<i>Dopuszcza się inne zapisy równoważne merytorycznie. Zapisane:</i>
R.5.1	Ocena jakościowa surowców
R.5.2	Obróbka wstępna warzyw i owoców
R.5.3	Gotowanie warzyw
R.5.4	Obieranie ugotowanych warzyw
R.5.5	Grilowanie piersi kurczaka
R.5.6	Rozdrabnianie składników
R.5.7	Mieszanie składników i doprawianie sałatki
R.5.8	Pakowanie i magazynowanie
R.5.9	Zaznaczone krytyczne punkty kontrolne CCP przy co najmniej 3 operacjach z wymienionych: - ocena jakościowa surowców CCP, - grilowanie piersi kurczaka CCP, - pakowanie CCP, - magazynowanie CCP. <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli CCP nie zostały zaznaczone przy obieraniu, rozdrabnianiu i doprawianiu.</i>
R.5.10	W schemacie zachowana kolejność operacji technologicznych