

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

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

SPC.07

01

SPC.07-01-24.01-SG

SG

| Lp. | Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny |
|---|---|
| R.1 | Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji 2 550 kg baleronu gotowanego |
| <i>W Tabeli 1. w kolumnie Ilość zapisane:</i> | |
| R.1.1 | karczek surowy [kg]: 3 000 |
| R.1.2 | peklosól [kg]: 75 |
| R.1.3 | woda [l]: 180 |
| R.1.4 | opakowania jednostkowe [szt.]: 5 100 |
| R.1.5 | opakowania zbiorcze [szt.]: 102 |
| R.2 | Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji baleronu gotowanego z uwzględnieniem operacji oraz parametrów technologicznych |
| <i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie; zapisane:</i> | |
| R.2.1 | ocena <i>lub</i> wykrawanie i wychłodzenie |
| R.2.2 | peklowanie nastrzykowe <i>lub</i> peklowanie |
| R.2.3 | masowanie <i>lub</i> plastyfikacja |
| R.2.4 | formowanie |
| R.2.5 | sznurowanie |
| R.2.6 | obróbka termiczna <i>lub</i> wędzenie i parzenie |
| R.2.7 | chłodzenie |
| R.2.8 | pakowanie |
| R.2.9 | magazynowanie <i>lub</i> przechowywanie |
| R.2.10 | zapisane parametry technologiczne przy co najmniej 5 operacjach z wymienionych: - wychłodzenie $4 \div 6$ °C, - peklowanie $6 \div 8$ °C, 3 doby, - wędzenie 40 °C, - parzenie temp. $80 \div 82$ °C, 3 godz. <i>lub</i> do osiągnięcia wewnątrz batonu temperatury $68 \div 72$ °C, - chłodzenie 7 °C, - magazynowanie/przechowywanie 4 °C, wilgotność 85% |
| R.3 | Rezultat 3: Karta identyfikacji wybranych urządzeń do produkcji baleronu gotowanego |
| <i>W Tabeli 2. zapisane:</i> | |
| R.3.1 | 1. nazwa urządzenia: nastrzykiwarka |
| R.3.2 | 1. operacja technologiczna: peklowanie mięsa |
| R.3.3 | 2. nazwa urządzenia: masownica |
| R.3.4 | 2. operacja technologiczna: plastyfikacja mięsa |
| R.3.5 | 3. nazwa urządzenia: komora wędzarniczo-parzelnicza |
| R.3.6 | 3. operacja technologiczna: wędzenie i parzenie produktów |
| R.4 | Rezultat 4: Wykaz odczynników, sprzętu oraz urządzeń do wykonania badań laboratoryjnych baleronu gotowanego |
| <i>W Tabeli 3. zapisane:</i> | |
| R.4.1 | oznaczanie zawartości tłuszczu metodą Soxhleta - odczynniki: eter naftowy |
| R.4.2 | oznaczanie zawartości tłuszczu metodą Soxhleta - sprzęt i urządzenia: aparat Soxhleta <i>lub</i> elementy zestawu: kolba destylacyjna, ekstraktor, chłodnica |
| R.4.3 | oznaczanie zawartości tłuszczu metodą Soxhleta - sprzęt i urządzenia: waga laboratoryjna, eksykator, łaźnia piaskowa, zestaw do destylacji (kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 elementy z wymienionych) |
| R.4.4 | oznaczanie pH - odczynniki: roztwór buforowy |
| R.4.5 | oznaczanie pH - sprzęt i urządzenia: pehametr |
| R.4.6 | oznaczanie pH - sprzęt i urządzenia (kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 elementy z wymienionych): waga laboratoryjna, zlewka, kolba stożkowa ze szlifem, sączek <i>lub</i> bibuła filtracyjna |
| R.4.7 | oznaczanie zawartości soli metodą Mohra - odczynniki: azotan V srebra <i>lub</i> AgNO₃, chromian VI potasu <i>lub</i> K₂CrO₄ |
| R.4.8 | oznaczanie zawartości soli metodą Mohra - sprzęt i urządzenia: biureta |

| | |
|------------|---|
| R.4.9 | oznaczanie zawartości soli metodą Mohra - sprzęt i urządzenia: waga laboratoryjna, kolba stożkowa, łaźnia wodna, cylinder miarowy (<i>kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 elementy z wymienionych</i>) |
| R.5 | Rezultat 5: Arkusz monitorowania krytycznych punktów kontrolnych CCP uwzględniający działania korygujące w procesie produkcji baleronu gotowanego |
| | <i>W Tabeli 4. zapisane:</i> |
| R.5.1 | Odbiór mięsa - zagrożenie: obecność pasożytów |
| R.5.2 | Odbiór mięsa - środki kontrolne: ocena surowca |
| R.5.3 | Odbiór mięsa - działania korygujące: wycofanie surowca z produkcji |
| R.5.4 | Dozowanie mieszanki peklującej - zagrożenie: zawyżona zawartość składników solanki peklującej |
| R.5.5 | Dozowanie mieszanki peklującej - środki kontrolne: kontrola odważania składników solanki |
| R.5.6 | Dozowanie mieszanki peklującej - działania korygujące: rozcieńczenie solanki do właściwego stężenia |
| R.5.7 | Wędzenie - działania korygujące: doprowadzenie do prawidłowej temperatury |
| R.5.8 | Pakowanie - środki kontrolne: mikrobiologiczna kontrola szczelności opakowań |
| R.5.9 | Pakowane - działania korygujące: wycofanie uszkodzonych opakowań |
| R.5.10 | Magazynowanie - środki kontrolne: kontrola temperatury i wilgotności |