

Nazwa
kwalifikacji:
Symbol
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

SPC.07

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **SPC.07-01-26.01-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców i opakowań jednostkowych do produkcji 900 kg pierogów ruskich
<i>W tabeli 1 zapisane:</i>	
R.1.1	w kolumnie: Nazwa surowca: mąka pszenna; w kolumnie: Jednostka: kg; w kolumnie: Ilość/Liczba: 250
R.1.2	w kolumnie: Nazwa surowca: woda; w kolumnie: Jednostka: kg; w kolumnie: Ilość/Liczba: 125
R.1.3	w kolumnie: Nazwa surowca: jaja; w kolumnie: Jednostka: szt.; w kolumnie: Ilość/Liczba: 250
R.1.4	w kolumnie: Nazwa surowca: ziemniaki; w kolumnie: Jednostka: kg; w kolumnie: Ilość/Liczba: 250
R.1.5	w kolumnie: Nazwa surowca: ser twarogowy tłusty; w kolumnie: Jednostka: kg; w kolumnie: Ilość/Liczba: 125
R.1.6	w kolumnie: Nazwa surowca: cebula; w kolumnie: Jednostka: kg; w kolumnie: Ilość/Liczba: 50
R.1.7	w kolumnie: Nazwa surowca: pieprz czarny mielony; w kolumnie: Jednostka: kg; w kolumnie: Ilość/Liczba: 5
R.1.8	w kolumnie: Nazwa surowca: sól; w kolumnie: Jednostka: kg; w kolumnie: Ilość/Liczba: 2,5
R.1.9	w kolumnie: Rodzaj opakowania: worki foliowe; w kolumnie: Jednostka: szt.; w kolumnie: Liczba: 3000
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji pierogów ruskich z uwzględnieniem surowców, operacji i parametrów technologicznych oraz krytycznych punktów kontrolnych (CCP)
<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie zapisane operacje w kolejności technologicznej:</i>	
R.2.1	pobranie surowców / mąka pszenna, jaja, ser twarogowy, ziemniaki, cebula, sól, pieprz
R.2.2	sporządzanie farszu / mieszanie składników farszu
R.2.3	sporządzanie ciasta / mieszanie składników ciasta
R.2.4	formowanie
R.2.5	gotowanie i schładzanie / gotowanie i hartowanie
R.2.6	suszenie
R.2.7	pakowanie i etykietowanie
R.2.8	magazynowanie
R.2.9	zapisane CCP przy co najmniej 3 operacjach z wymienionych: - dezynfekcja jaj, - gotowanie pierogów, - schładzanie, - wykrywanie metalu / pakowanie, - magazynowanie.
R.2.10	zapisane parametry technologiczne przy co najmniej 3 operacjach z wymienionych: - gotowanie 98 °C, - temperatura ugotowanych pierogów 68 °C, - schładzanie / hartowanie 20 °C, - temperatura schłodzonych pierogów 4 °C, - magazynowanie 2÷6 °C, 21 dni
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji pierogów ruskich

<i>W tabeli 2 zapisane:</i>	
R.3.1	kocioł warzelny
R.3.2	krajalnica
R.3.3	wilk
R.3.4	przesiewacz wibracyjny
R.3.5	naświetlacz bakteriobójczy / naświetlacz z lampami UV
R.3.6	transporter
R.3.7	maszyna gotująca
R.3.8	prysznic hartujący
R.3.9	tunelowy wykrywacz metali
R.3.10	pakowarka i etykieciarka
R.4	Rezultat 4: Karta warunków magazynowania surowców, opakowań jednostkowych oraz wyrobu gotowego
<i>W tabeli 3 zapisane:</i>	
R.4.1	w wierszu: Mąka pszenna; w kolumnie: Rodzaj magazynu: towarów suchych ; w kolumnie: Temperatura i wilgotność: 14÷18 °C, 50÷60 % ; w kolumnie: Częstotliwość monitorowania parametrów: 1 x dziennie
R.4.2	w wierszu: Jaja; w kolumnie: Rodzaj magazynu: jaj / chłodniczy ; w kolumnie: Temperatura i wilgotność: 4÷8 °C, 55÷60 % ; w kolumnie: Częstotliwość monitorowania parametrów: 2 x dziennie
R.4.3	w wierszu: Ziemniaki; w kolumnie: Rodzaj magazynu: półproduktów / chłodniczy ; w kolumnie: Temperatura i wilgotność: 2÷8 °C, 55÷60 % ; w kolumnie: Częstotliwość monitorowania parametrów: 2 x dziennie
R.4.4	w wierszu: Ser twarogowy; w kolumnie: Rodzaj magazynu: nabiału / chłodniczy ; w kolumnie: Temperatura i wilgotność: 2÷8 °C, 55÷60 % ; w kolumnie: Częstotliwość monitorowania parametrów: 2 x dziennie
R.4.5	w wierszu: Cebula; w kolumnie: Rodzaj magazynu: półproduktów / chłodniczy ; w kolumnie: Temperatura i wilgotność: 2÷8 °C, 55÷60 % ; w kolumnie: Częstotliwość monitorowania parametrów: 2 x dziennie
R.4.6	w wierszu: Pieprz czarny mielony; w kolumnie: Rodzaj magazynu: towarów suchych ; w kolumnie: Temperatura i wilgotność: 14÷18 °C, 50÷60 % ; w kolumnie: Częstotliwość monitorowania parametrów: 1 x dziennie
R.4.7	w wierszu: Sól; w kolumnie: Rodzaj magazynu: towarów suchych ; w kolumnie: Temperatura i wilgotność: 14÷18 °C, 50÷60 % ; w kolumnie: Częstotliwość monitorowania parametrów: 1 x dziennie
R.4.8	w wierszu: Worki foliowe; w kolumnie: Rodzaj magazynu: opakowań ; w kolumnie: Temperatura i wilgotność: 18÷22 °C, 50÷60 % ; w kolumnie: Częstotliwość monitorowania parametrów: 1 x dziennie
R.4.9	w wierszu: Pierogi ruskie; w kolumnie: Rodzaj magazynu: wyrobów gotowych / chłodniczy ; w kolumnie: Temperatura i wilgotność: 2÷6 °C, 55÷60 % ; w kolumnie: Częstotliwość monitorowania parametrów: 2 x dziennie
R.5	Rezultat 5: Fragment etykiety na opakowanie jednostkowe pierogów ruskich
<i>W tabeli 4 zapisane w odpowiedniej kolumnie/wierszu:</i>	
R.5.1	nazwa wyrobu: pierogi ruskie
R.5.2	producent: Zakład Produkcyjny „Pierogarnia”, ul. Sucha 33, 00-123 Tarczynek
R.5.3	skład surowcowy - ciasto: mąka pszenna, jaja skład surowcowy - farsz: ziemniaki, ser twarogowy tłusty, cebula, pieprz, sól
R.5.4	masa netto [g]: 300
R.5.5	alergeny: mąka pszenna / gluten, jaja, ser twarogowy / laktoza <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 2 alergeny z wymienionych</i>
R.5.6	data produkcji: 12.01.2026
R.5.7	temperatura przechowywania [°C]: 2÷6
R.5.8	należy spożyć do: 02.02.2026/21 dni od daty produkcji