

Nazwa  
kwalifikacji:

**Produkcja i dystrybucja wyrobów spożywczych**

Oznaczenie  
kwalifikacji:

**SPC.XX**

Numer zadania:

**01**

Kod arkusza:

**SPC.XX-01-22.01-SG\_zo**

Wersja arkusza:

**SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny <i>Dopuszcza się inne określenia poprawne merytorycznie</i>
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców, dodatków oraz opakowań jednostkowych i zbiorczych do produkcji 2 ton kiełbasy rzeszowskiej - Tabela 1.</b>
	<i>zapisane:</i>
R.1.1	mięso wieprzowe klasy I [kg]: 900
R.1.2	mięso wieprzowe klasy II [kg]: 700
R.1.3	mięso wieprzowe klasy III [kg]: 200
R.1.4	mięso wołowe klasy I [kg]: 200
R.1.5	zestaw przypraw: pieprz, czosnek, kardamon [kg]: 4
R.1.6	worki foliowe na kiełbasę o masie 0,8 kg [szt.]: 750
R.1.7	worki foliowe na kiełbasę o masie 4,0 kg [szt.]: 350
R.1.8	opakowania zbiorcze - kartony na 4 kg [szt.]: 500
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Schemat blokowy produkcji kiełbasy rzeszowskiej uwzględniający czynności technologiczne - Tabela 2.</b>
	<i>zapisane:</i>
R.2.1	ocena jakościowa i ważenie surowców
R.2.2	rozdrabnianie
R.2.3	kutrowanie
R.2.4	mieszanie
R.2.5	napelnianie
R.2.6	osadzanie
R.2.7	wędzenie
R.2.8	pieczenie
R.2.9	chłodzenie
R.2.10	pakowanie i magazynowanie
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Wykaz parametrów technologicznych do etapów produkcji kiełbasy rzeszowskiej i krytycznych punktów kontrolnych CCP - Tabela 3.</b>
	<i>zapisane:</i>
R.3.1	kutrowanie: 15°C
R.3.2	osadzanie: 30°C, 2 godz.
R.3.3	wędzenie: 45-80°C, 70 min.
R.3.4	pieczenie: 85°C, 30 min.
R.3.5	chłodzenie: 15°C
R.3.6	magazynowanie: 4-6°C, 85%
R.3.7	ocena jakościowa: CCP
R.3.8	wędzenie: CCP
R.3.9	pieczenie: CCP
R.3.10	magazynowanie: CCP
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Karta analizy zidentyfikowanych zagrożeń i działań zapobiegawczych w procesie produkcji kiełbasy rzeszowskiej - Tabela 4.</b>
	<i>zapisane:</i>
R.4.1	czarno-brązowe plamy na powierzchni batonów kiełbasy - rodzaj zagrożenia: fizyczne; działania zapobiegawcze: kontrola temperatury podczas pieczenia kiełbasy
R.4.2	obecność odchodów gryzoni na podłodze w magazynie - rodzaj zagrożenia: biologiczne; działania zapobiegawcze: przeprowadzenie deratyzacji magazynu
R.4.3	zbyt duża zawartość dodatków wspomagających peklowanie - rodzaj zagrożenia: chemiczne; działania zapobiegawcze: badanie laboratoryjne składu solanki peklującej
R.4.4	użycie do produkcji wody zakażonej bakterią Escherichia coli - rodzaj zagrożenia: mikrobiologiczne; działania zapobiegawcze: systematyczne badanie mikrobiologiczne wody

<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Karta stanu magazynowego opakowań jednostkowych i zbiorczych w produkcji kiełbasy rzeszowskiej - Tabela 5.</b>
	<i>zapisane w kolumnie Stan magazynowy po produkcji kiełbasy rzeszowskiej [szt.]</i>
R.5.1	worki foliowe na kiełbasę o masie 0,8 kg [szt.]: 1 050
R.5.2	worki foliowe na kiełbasę o masie 1,0 kg [szt.]: 2 000
R.5.3	worki foliowe na kiełbasę o masie 4,0 kg [szt.]: 4 650
R.5.4	worki foliowe termokurczliwe na kiełbasę o masie 1,0 kg [szt.]: 5 000
R.5.5	kartonowe opakowania zbiorcze na 2 kg [szt.]: 2 800
R.5.6	kartonowe opakowania zbiorcze na 4 kg [szt.]: 900
R.5.7	kartonowe opakowania zbiorcze na 10 kg [szt.]: 850