

Nazwa
kwalifikacji:

Produkcja i dystrybucja wyrobów spożywczych

Oznaczenie
kwalifikacji:

SPC.XX

Numer zadania: **01**

Kod arkusza:

SPC.XX-01-23.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców do zaplanowanej dziennej produkcji herbatników w czekoladzie
<i>W Tabeli 1. w kolumnie Ilość [kg] zapisane:</i>	
R.1.1	Herbatniki [kg]: 2 400,00
R.1.2	Cukier kryształ [kg]: 240,00
R.1.3	Miazga kakaowa [kg]: 75,00
R.1.4	Tłuszcz kakaowy [kg]: 144,00
R.1.5	Mleko w proszku pełne [kg]: 138,00
R.1.6	Lecytyna [kg]: 2,70
R.1.7	Etylowanilina [kg]: 0,06
R.2	Rezultat 2: Wykaz niezbędnych maszyn i urządzeń oraz sprzętu kontrolno-pomiarowego do produkcji herbatników w czekoladzie
<i>W Tabeli 2. w kolumnie Maszyna/urządzenie zapisane:</i>	
R.2.1	Mikromłyn
R.2.2	Mieszarka
R.2.3	Młyn pięciowalcowy
R.2.4	Konsza
R.2.5	Temperówka ślimakowa
R.2.6	Oblewarka i przenośnik siatkowy
R.2.7	Automat pakujący
R.2.8	Tunel chłodniczy
<i>W Tabeli 2. w kolumnie Sprzęt kontrolno-pomiarowy zapisane:</i>	
R.2.9	Waga
R.2.10	Termometr i higrometr (psychrometr) lub wilgotnościomierz
R.3	Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji herbatników w czekoladzie z uwzględnieniem operacji, parametrów technologicznych oraz krytycznych punktów kontroli CCP
<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie. Uwaga! Jeżeli zaznaczone są więcej niż dwa CCP, ponad wymienione w kryterium R.3.10, kryterium należy uznać za niespełnione. Zapisane:</i>	
R.3.1	Ocena surowców
R.3.2	Mieszanie <i>lub</i> mielenie mieszanki
R.3.3	Konszowanie
R.3.4	Temperowanie
R.3.5	Oblewanie
R.3.6	Chłodzenie
R.3.7	Pakowanie jednostkowe i zbiorcze <i>lub</i> pakowanie w torebki i kartony
R.3.8	Magazynowanie <i>lub</i> przechowywanie

R.3.9	Zapisane parametry technologiczne przy co najmniej 4 operacjach z wymienionych: - mieszanie 40 °C, - mielenie 25 µm, - konszowanie 72 h / 55±90 °C, - temperowanie 30 °C, - chłodzenie 10 °C, - magazynowanie 12°C-18 °C,70%.
R.3.10	Zapisane krytyczne punkty kontrolne CCP przy co najmniej 2 operacjach z wymienionych: - ocena surowców, - mieszanie, - konszowanie, - temperowanie, - magazynowanie.
R.4	Rezultat 4: Karta identyfikacji zagrożeń zdrowotnych w produkcji herbatników w czekoladzie
<i>W Tabeli 3. zapisane:</i>	
R.4.1	Insekty w kuwerturze pełnomlecznej - w kolumnie - rodzaj zagrożenia: B /
R.4.2	Insekty w kuwerturze pełnomlecznej - w kolumnie - źródło zagrożenia: otwarte okna w pomieszczeniach produkcyjnych
R.4.3	Pozostałość środka dezynfekującego wewnątrz konszy - w kolumnie - rodzaj zagrożenia: CH / chemiczne
R.4.4	Pozostałość środka dezynfekującego wewnątrz konszy - w kolumnie - źródło zagrożenia: nieskuteczne płukanie urządzeń
R.4.5	Salmonella w proszku mlecznym - w kolumnie - rodzaj zagrożenia: M / mikrobiologiczne lub B / biologiczne
R.4.6	Salmonella w proszku mlecznym - w kolumnie - źródło zagrożenia: chory pracownik podczas produkcji
R.5	Rezultat 5: Karta analizy stanu magazynowego wyrobów gotowych po zrealizowaniu całego dziennego planu produkcji wyrobów cukierniczych
<i>W Tabeli 4. zapisane:</i>	
R.5.1	Herbatniki w czekoladzie - w kolumnie stań końcowy po produkcji [kg]: 5 000
R.5.2	Czekolada mleczna - w kolumnie stań końcowy po produkcji [kg]: 6 000
R.5.3	Drażetki czekoladowe - w kolumnie stań końcowy po produkcji [kg]: 2 300
R.5.4	Trufle w czekoladzie - w kolumnie stań końcowy po produkcji [kg]: 500