

Nazwa  
kwalifikacji:  
Oznaczenie  
kwalifikacji:

## Produkcja i dystrybucja wyrobów spożywczych

Numer zadania: **01**

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

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców i materiałów pomocniczych do produkcji pieczarek marynowanych</b>
<i>W tabeli 1 w kolumnie Liczba zapisane:</i>	
R.1.1	pieczarka [kg]: <b>390</b>
R.1.2	marchew [kg]: <b>19,5</b>
R.1.3	cebula [kg]: <b>13</b>
R.1.4	zalewa z przyprawami [kg]: <b>227,5</b>
R.1.5	kartony na słoiki 300 g [szt.]: <b>100</b>
R.1.6	kartony na słoiki 700 g [szt.]: <b>84</b>
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji pieczarek marynowanych</b>
<i>W tabeli 2 zapisane:</i>	
R.2.1	sortownik
R.2.2	myjka natryskowa
R.2.3	blanszownik
R.2.4	dozownica <i>lub</i> lej dozowniczy
R.2.5	przenośnik taśmowy
R.2.6	krajalnica do warzyw
R.2.7	kocioł dwupłaszczowy
R.2.8	zamykarka automatyczna
R.2.9	tunel pasteryzacyjny
R.2.10	etykieciarka
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji pieczarek marynowanych z uwzględnieniem operacji, parametrów technologicznych oraz krytycznych punktów kontrolnych (CCP)</b>
<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie. zapisane:</i>	
R.3.1	ocena jakościowa i ilościowa
R.3.2	sortowanie
R.3.3	mycie
R.3.4	blanszowanie
R.3.5	napędzanie i zamykanie opakowań
R.3.6	pasteryzacja i chłodzenie
R.3.7	etykietowanie i pakowanie
R.3.8	magazynowanie
R.3.9	zapisane parametry technologiczne przy co najmniej 4 operacjach z wymienionych: - blanszowanie: 95 °C, 7 minut; - napędzanie zalewą: 90 °C; - pasteryzacja: 85-95 °C, 20 minut; - chłodzenie: 25 °C; - magazynowanie: 20 °C
R.3.10	zapisane krytyczne punkty kontrolne (CCP) przy co najmniej 3 operacjach z wymienionych: - ocena jakościowa, - mycie, - pasteryzacja, - magazynowanie.
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Wykaz działań korygujących w przypadku wystąpienia zagrożenia jakości podczas produkcji pieczarek marynowanych</b>
<i>W tabeli 3 zapisane w wierszach:</i>	
R.4.1	w wierszu: Insekty w magazynie; w kolumnie: Przyczyna zagrożenia: uszkodzone siatki zabezpieczające w oknach
R.4.2	w wierszu: Insekty w magazynie; w kolumnie: Działania korygujące: wymiana siatek na nowe
R.4.3	w wierszu: Obecność pleśni na powierzchni przechowywanej marchwi; w kolumnie: Przyczyna zagrożenia: brak kontroli jakości podczas przyjęcia surowców

R.4.4	w wierszu: Obecność pleśni na powierzchni przechowywanej marchwi; w kolumnie: Działania korygujące: wycofanie surowca z magazynu
R.4.5	w wierszu: Obecność piasku w gotowym produkcji; w kolumnie: Przyczyna zagrożenia: niedokładne umycie pieczarek
R.4.6	w wierszu: Obecność piasku w gotowym produkcji; w kolumnie: Działania korygujące: wycofanie produktu z magazynu
R.4.7	w wierszu: Niedokręcone wieczka słoików z produktem; w kolumnie: Przyczyna zagrożenia: usterka zamykarki
R.4.8	w wierszu: Niedokręcone wieczka słoików z produktem; w kolumnie: Działania korygujące: naprawa zamykarki
R.4.9	w wierszu: Zbyt duże stężenie octu w zalewie; w kolumnie przyczyna zagrożenia: niedokładne odważanie octu
R.4.10	w wierszu: Zbyt duże stężenie octu w zalewie; w kolumnie: Działania korygujące: rozcieńczanie zalewy do właściwego stężenia
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Wykaz ilościowy stanu magazynowego materiałów pomocniczych po zrealizowanej produkcji pieczarek marynowanych</b>
<i>W tabeli 4 w kolumnie Stan magazynowy po produkcji zapisane:</i>	
R.5.1	w wierszu: Słoiki - 300 g produktu [szt.]: <b>29 250</b>
R.5.2	w wierszu: Słoiki - 500 g produktu [szt.]: <b>10 500</b>
R.5.3	w wierszu: Słoiki - 700 g produktu [szt.]: <b>9 580</b>
R.5.4	w wierszu: Słoiki - 1000 g produktu [szt.]: <b>9 120</b>
R.5.5	w wierszu: Nakrętki na słoiki 300 g i 500 g produktu [szt.]: <b>39 500</b>
R.5.6	w wierszu: Nakrętki na słoiki 700 g i 1000 g produktu [szt.]: <b>34 700</b>
R.5.7	w wierszu: Kartony na słoiki 300 g produktu [szt.]: <b>10 940</b>
R.5.8	w wierszu: Kartony na słoiki 500 g produktu [szt.]: <b>8 000</b>
R.5.9	w wierszu: Kartony na słoiki 700 g produktu [szt.]: <b>4 316</b>
R.5.10	w wierszu: Kartony na słoiki 1000 g produktu [szt.]: <b>1 500</b>