

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE_15.08

T.16. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Numer zadania: 01

KRYTERIA OCENIANIA

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	
Rezultat 1. Zapotrzebowanie surowcowe - zapisane:	
1.1.	mąka pszenna typ 500 w kg = 200
1.2.	jaja w kg = 20
1.3.	mleko w kg = 94
1.4.	drożdże w kg = 16
1.5.	cukier w kg = 4
1.6.	margaryna w kg = 8
1.7.	surowce w kg razem = 342
Rezultat 2. Kalkulacja kosztów poszczególnych surowców oraz całkowity koszt - zapisane:	
2.1.	mąka pszenna typ 500 = 320 zł
2.2.	jaja = 280 zł lub jaja = 14 000 zł
2.3.	mleko = 219 zł
2.4.	drożdże = 128 zł
2.5.	cukier = 7,6 zł
2.6.	margaryna = 57,6 zł
2.7.	koszty surowców razem = 1012,2 zł (lub w zaokrągleniu: 1012 zł) lub 14 732,30 zł lub w zaokrągleniu 14 732 zł
Rezultat 3. Obliczenia technologiczne - pozostałe - zapisane:	
3.1.	naważka - masa kęsa ciasta przed wypiekiem g = 57,0
3.2.	liczba mlecznych bułek drożdżowych w szt. = 6000
3.3.	wielkość ususzki w gramach = 1,3
3.4.	wielkość ususzki w % = ok. 2,5 lub 2,5
3.5.	ilość opakowań jednostkowych w szt.= 1500
3.6.	ilość opakowań zbiorczych w szt. = 50
Rezultat 4. Zestaw maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji z zachowaniem kolejności poszczególnych etapów procesu produkcji - zapisane:	
4.1.	przesiewacz odśrodkowy
4.2.	naświetlacz bakteriobójczy z lampami UV
4.3.	kuchenka gazowa
4.4.	miesiarka z miesidłem spiralnym
4.5.	komora fermentacyjna
4.6.	dzielarka
4.7.	dzielarko-formierka
4.8.	aparat natryskowy
4.9.	piec wózkowy konwekcyjny
4.10.	właściwa kolejność
Rezultat 5. Projekt etykiety na woreczki z folii polipropylenowej, które stanowią opakowanie jednostkowe - uwzględnia zapisy:	
5.1.	nazwa producenta - dowolna, wymyślona przez ucznia
5.2.	adres producenta - dowolny, wymyślony przez ucznia
5.3.	mleczne bułki drożdżowe lub mleczna bułka drożdżowa
5.4.	masa netto - 50 g x 4 szt. lub 200 g
5.5.	skład surowcowy: mąka pszenna, jaja, mleko, cukier, margaryna, drożdże
5.6.	data produkcji - data egzaminu
5.7.	należy spożyć przed: - podana data mieści się w zakresie 2 dni od wskazanej daty produkcji
Rezultat 6. Schemat blokowy produkcji mlecznych bułek drożdżowych z uwzględnieniem parametrów istotnych dla procesu produkcji, z zaznaczeniem krytycznych punktów kontroli (CCP) zgodnie z systemem HACCP - uwzględnia:	
6.1.	przyjęcie surowców
6.2.	przygotowanie surowców lub oddzielnie rozpisane przygotowanie poszczególnych surowców
6.3.	przygotowanie ciasta
6.4.	dzielenie ciasta na kęsy pierwotne
6.5.	dzielenie i formowanie kęsów wtórnych
6.6.	fermentacja końcowa kęsów ciasta
6.7.	wypiek
6.8.	pakowanie lub oddzielnie pakowanie w opakowania jednostkowe i zbiorcze
6.9.	magazynowanie
6.10.	zaznaczone co najmniej 3 punkty CCP