

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Oznaczenie
kwalifikacji:

T.16

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.16-01-16.01

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie ilościowe na poszczególne surowce oraz całkowita masa surowców uwzględniająca wielkość produkcji
	Zapisane:
R.1.1	Mięso wieprzowe klasy I: 100 kg
R.1.2	Mięso wieprzowe klasy IIA: 250 kg
R.1.3	Mięso wieprzowe klasy III: 100 kg
R.1.4	Tłuszcz twardy drobny - słonina: 50 kg
R.1.5	Sól peklująca: 10 kg
R.1.6	Cukier: 1 kg
R.1.7	Pieprz czarny: 0,85 kg
R.1.8	Suche owoce jałowca: 0,60 kg
R.1.9	Woda: 25 kg lub 25 l
R.1.10	Razem surowce: 537,45 kg
R.2	Rezultat 2: Ilość kiełbasy jałowcowej wytworzonej z 500 kg surowca mięsnego z uwzględnieniem wydajności produkcji oraz zapotrzebowanie na materiały pomocnicze
	Zapisane:
R.2.1	Ilość kiełbasy jałowcowej wytworzonej z 500 kg surowca mięsnego - zapisane: 375 kg
R.2.2	Jelita wieprzowe cienkie - zapisane: 300 m
R.2.3	Opakowania jednostkowe - zapisane: 75 worków
R.3	Rezultat 3: Całkowity koszt wytworzenia kiełbasy jałowcowej z 500 kg surowca mięsnego
	Zapisane:
R.3.1	Mięso wieprzowe klasy I 1150,00 zł
R.3.2	Mięso wieprzowe klasy IIA 1550,00 zł
R.3.3	Mięso wieprzowe klasy III 650,00 zł
R.3.4	Sól peklująca 25,00 zł Cukier 2,10 zł
R.3.5	Pieprz czarny 49,30 zł Suche owoce jałowca 48,00 zł
R.3.6	Jelita wieprzowe cienkie 150,00 zł
R.3.7	Worki do pakowania próżniowego 37,80 zł
R.3.8	Koszty robocizny 520,00 zł
R.3.9	Koszty wydziałowe 468,00 zł
R.3.10	Całkowity koszt wytworzenia kiełbasy jałowcowej - suma kosztów: surowców, materiałów pomocniczych, kosztów robocizny i kosztów wydziałowych
R.4	Rezultat 4: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji kiełbasy jałowcowej
	Wykaz uwzględnia:
R.4.1	wilk
R.4.2	kuter
R.4.3	młynek
R.4.4	mieszalną
R.4.5	nadziewarkę
R.4.6	komorę wędzarniczą
R.4.7	komorę chłodniczą
R.4.8	suszarnię
R.4.9	pakowaczkę próżniową
R.4.10	obowiązującą kolejność urządzeń (młynek nie musi być uwzględniony)
R.5	Rezultat 5: Schemat blokowy produkcji kiełbasy jałowcowej
	Schemat zawiera (dopuszczalne inne terminy poprawne technologicznie):
R.5.1	rozdrabnianie wstępne surowców
R.5.2	peklowanie
R.5.3	rozdrabnianie właściwe lub rozdrabnianie w wilku i kutrze
R.5.4	mieszanie w mieszalce
R.5.5	nadziewanie jelit farszem
R.5.6	osadzanie
R.5.7	wędzenie
R.5.8	chłodzenie
R.5.9	wędzenie zimne
R.5.10	suszenie