

Nazwa  
kwalifikacji:**Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**Oznaczenie  
kwalifikacji:**T.16**

Numer zadania:

**01**

Kod arkusza:

**T.16-01-01\_zo**

| Lp.        | Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny<br>(dopuszcza się określenia równoznaczne)                                                                                                                        |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>R.1</b> | <b>Rezultat 1: Schemat technologiczny produkcji kiszonych ogórków uwzględniający parametry technologiczne i odpady</b>                                                                                       |
|            | <b>Zapisane:</b>                                                                                                                                                                                             |
| R.1.1      | ocena i segregacja wstępna                                                                                                                                                                                   |
| R.1.2      | moczenie 1-4 godziny                                                                                                                                                                                         |
| R.1.3      | przyprawy: koper, chrzan, czosnek, liście wiśni lub winogron                                                                                                                                                 |
| R.1.4      | zalewanie ogórków lub lub dodanie zalewy z wody i soli                                                                                                                                                       |
| R.1.5      | fermentacja wstępna (kiszzenie) 2-5 dni 10-18°C i fermentacja właściwa (końcowa, dokwaszanie) 10-12°C 28-40 dni                                                                                              |
| R.1.6      | etykietowanie beczek lub lub oznakowanie beczek                                                                                                                                                              |
| R.1.7      | pakowanie/przepakowanie jednostkowe/pakowanie w kubelki lub woreczki                                                                                                                                         |
| R.1.8      | magazynowanie lub przechowywanie 0°C-8°C                                                                                                                                                                     |
| R.1.9      | utyliczacja (odpadów)                                                                                                                                                                                        |
| R.1.10     | odpady, co najmniej 1 przykład typu: części niejadalne, sztuki nadpsute, uszkodzone, z oznakami chorób, z resztkami ziemi                                                                                    |
| <b>R.2</b> | <b>Rezultat 2: Wykaz odczynników, sprzętu oraz urządzeń do wykonania badań laboratoryjnych (Tabela 2)</b>                                                                                                    |
|            | oznaczanie kwasowości czynnej - uwzględnione:                                                                                                                                                                |
| R.2.1      | sprzęt i urządzenia: kolba stożkowa lub zlewka, pehametr ( elektroda pehametru)                                                                                                                              |
| R.2.2      | odczynniki: bufor                                                                                                                                                                                            |
|            | oznaczanie kwasowości miareczkowej - uwzględnione:                                                                                                                                                           |
| R.2.3      | sprzęt i urządzenia: kolba stożkowa lub zlewka, biureta lub aparat do miareczkowania, łaźnia wodna lub sprzęt/urządzenia do ogrzewania próbek (palnik, kuchenka) lub wymienił co najmniej 2 elementy z grupy |
| R.2.4      | odczynniki: 1-procentowa fenoloftaleina; 0,1-molowy NaOH lub wymienił: fenoloftaleina, NaOH                                                                                                                  |
|            | oznaczanie zawartości chlorków - uwzględnione:                                                                                                                                                               |
| R.2.5      | sprzęt i urządzenia: kolba miarowa, kolba stożkowa, pipeta, biureta lub aparat do miareczkowania, lub wymienił co najmniej 2 elementy z grupy                                                                |
| R.2.6      | odczynniki: 0,1-molowy NaOH, 5-procentowy K <sub>2</sub> CrO <sub>4</sub> , 0,1- molowy AgNO <sub>3</sub> lub wymienił: NaOH, AgNO <sub>3</sub> , K <sub>2</sub> CrO <sub>7</sub>                            |
| <b>R.3</b> | <b>Rezultat 3: Zapisy laboranta (Tabela 3)</b>                                                                                                                                                               |
|            | uwzględnione:                                                                                                                                                                                                |
| R.3.1      | oznaczenie partii badanych ogórków - 22AC/2017                                                                                                                                                               |
| R.3.2      | ilość 0,1-molowego NaOH przyjęta do obliczeń kwasowości miareczkowej -14,2 ml lub 14,2                                                                                                                       |
| R.3.3      | kwasowość miareczkowa wynosi - 1,28 g/100 ml lub 1,28% lub 1,28                                                                                                                                              |
| R.3.4      | ilość 0,1- molowego AgNO <sub>3</sub> przyjęta do obliczeń zawartości soli - 8,1 ml lub 8,1                                                                                                                  |
| R.3.5      | zawartość soli wynosi - 2,37g/100 ml lub 2,37% lub 2,37                                                                                                                                                      |
| <b>R.4</b> | <b>Rezultat 4: Raport z badań organoleptycznych i fizykochemicznych kiszonych ogórków (Tabela 4)</b>                                                                                                         |
|            | uwzględnione:                                                                                                                                                                                                |
| R.4.1      | kwasowość aktywna jako pH - zgodny                                                                                                                                                                           |
| R.4.2      | kwasowość miareczkowa - wynik 1,28 zgodny                                                                                                                                                                    |
| R.4.3      | kwasowość lotna - niezgodny                                                                                                                                                                                  |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| R.4.4         | zawartość chlorków - wynik 2,37 zgodny                                                                                                                                                                                                         |
| R.4.5         | zawartość witaminy C - niezgodny                                                                                                                                                                                                               |
| R.4.6         | barwa i zapach - zgodny                                                                                                                                                                                                                        |
| R.4.7         | smak - niezgodny                                                                                                                                                                                                                               |
| R.4.8         | konsystencja - zgodny                                                                                                                                                                                                                          |
| R.4.9         | wykreślone w formularzu informacje prowadzące do sformułowania wniosku z oceny adekwatnego do wyników badań: partia badanych ogórków kiszonych nie spełnia wymagań dla wszystkich badanych wyróżników i nie może być przeznaczona do sprzedaży |
| R.4.10        | nazwa produktu:, data badania i nr partii: kiszone ogórki, 25.06.2017 22AC/2017                                                                                                                                                                |
| <b>R.5</b>    | <b>Rezultat 5: Karta analizy zagrożeń w procesie produkcji kiszonych ogórków (Tabela 5)</b>                                                                                                                                                    |
| uwzględnione: |                                                                                                                                                                                                                                                |
| R.5.1         | przyjęcie i ocena surowców: przyczyna brak szkoleń plantatorów, działania zapobiegawcze - odrzucenie dostarczonej partii ogórków nadmiernie nawożonych i/lub zapoznanie plantatorów z Dobrą Praktyką Rolniczą                                  |
| R.5.2         | sortowanie: zagrożenie - dopuszczenie do produkcji ogórków nadpsutych, przyczyny- niewłaściwe sortowanie świeżych ogórków/ lub brak szkolenia pracowników                                                                                      |
| R.5.3         | mycie/płukanie ogórków: przyczyna- użycie wody zakażonej pałeczką okrężnicy, działania zapobiegawcze -systematyczne badanie wody                                                                                                               |
| R.5.4         | przygotowanie zalewy i zalewanie: przyczyny-niedokładne rozpuszczenie soli i /lub niekalibrowana waga, działania zapobiegawcze- kontrola stężenia soli                                                                                         |
| R.5.5         | kiszenie: zagrożenie -pleśń na powierzchni ogórków kiszonych, działania zapobiegawcze-przestrzeganie parametrów procesu fermentacji (kiszenia)                                                                                                 |