

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

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.16-01_21.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce – Formularz 1.
	<i>zapisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką [l]</i>
R.1.1	koncentrat jabłkowy [l]: 2572,50 lub 2572,5
R.1.2	aromat jabłkowy [l]: 220,50 lub 220,5
R.1.3	woda uzdatniona [l]: 12495,00 lub 12495,0 lub 12495
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji soku jabłkowego
	<i>dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie zapisane</i>
R.2.1	selekcja surowca
R.2.2	mycie
R.2.3	rozdrabnianie
R.2.4	tłoczenie
R.2.5	dearomatyzacja
R.2.6	klarowanie
R.2.7	zagęszczanie (po klarowaniu)
R.2.8	kupażowanie / mieszanie
R.2.9	pasteryzacja 95°C, 15 sekund
R.2.10	rozlew do opakowań / pakowanie
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji soku zagęszczonego i jego odtwarzania - Formularz 2.
	<i>zapisane (dopuszcza się liczbę pojedynczą)</i>
R.3.1	armatki wodne
R.3.2	taśma inspekcyjna
R.3.3	pluczki wibracyjne
R.3.4	szarpaki
R.3.5	dearomatyzator
R.3.6	stacja wyparna
R.3.7	dozator
R.3.8	pasteryzator
R.3.9	urządzenia rozlewnicze lub urządzenia rozlewnicze pakujące
R.3.10	zestaw urządzeń pakujących
R.4	Rezultat 4: Zapotrzebowanie ilościowe i jakościowe na opakowania – Formularz 3.
	<i>zapisane</i>
R.4.1	opakowania jednostkowe o pojemności 1 l [szt.]: 12000
R.4.2	opakowania jednostkowe o pojemności 0,25 l [szt.]: 10800, słomki [szt.]: 10800
R.4.3	opakowania zbiorcze dla kartonów o pojemności 1 l [szt.]: 1000, folia termokurczliwa [m]: 900 m
R.4.4	opakowania zbiorcze dla kartonów o pojemności 0,25 l [szt.]: tace [szt.]: 400 folia termokurczliwa [m]: 320 m lub 320 mb
R.4.5	pakiety transportowe z kartonami o pojemności 1 l [szt.]: 20
R.4.6	pakiety transportowe z kartonami o pojemności 0,25 l [szt.]: 8
R.4.7	opakowania jednostkowe – kartony o pojemności 1 l i 0,25 l ze słomką - rodzaj materiału opakowaniowego: laminat siedmiowarstwowy
R.4.8	opakowania zbiorcze dla kartonów o pojemności 1 l, folia termokurczliwa
R.4.9	opakowania zbiorcze dla kartonów o pojemności 0,25 l: pięciowarstwowa tektura lub folia termokurczliwa
R.5	Rezultat 5: Wykaz badań laboratoryjnych stosowanych do oceny jakości soku jabłkowego odtwarzanego z zagęszczonego soku z uwzględnieniem metod badań oraz obliczenie kwasowości miareczkowej – Formularz 4.
	<i>zapisane</i>
R.5.1	rodzaj badania: zawartość ekstraktu
R.5.2	zawartość ekstraktu - metoda badania: refraktometryczna
R.5.3	rodzaj badania: mętność

R.5.4	mętność - metoda badania: nefelometryczna
R.5.5	rodzaj badania: kwasowość miareczkowa
R.5.6	kwasowość miareczkowa - metoda badania: miareczkowania / miareczkowanie
R.5.7	rodzaj badania: obecność drożdży i pleśni
R.5.8	obecność drożdży i pleśni - metoda płytkowa
R.5.9	obliczona kwasowość miareczkowa: 0,60 g/100 cm ³