

Nazwa  
kwalifikacji:

**Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich**

Oznaczenie  
kwalifikacji:

**T.17**

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **T.17-01-01\_zo**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Wykaz ilościowy dodatków i materiałów pomocniczych - Tabela 1</b> /wartości podane z jednostką lub bez, adekwatnie do jednostki/
<b>wpisane:</b>	
R.1.1	Kartoniki zbiorcze: 420
R.1.2	Kubki (PS): 5104
R.1.3	Platynki: 5112
R.1.4	Szczepionka bakteryjna: 400
R.1.5	Podpuszczka: 26,8
R.1.6	Śmietanka - ilość: 169
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Dziennik technologiczny produkcji serka homogenizowanego tłustego (wybrane parametry) - Tabela 2</b> /wartości podane z jednostką lub bez, adekwatnie do jednostki/
<b>wpisane:</b>	
R.2.1	Temperatura pasteryzacji mleka: 74
R.2.2	Zawartość tłuszczu w mleku w tanku fermentacyjnym: 0,04
R.2.3	Temperatura zaszczepiania i zaprawiania: 27
R.2.4	Kwasowość czynna skrzepu: 4,6
R.2.5	Temperatura podgrzewania skrzepu: 55
R.2.6	Temperatura skrzepu napływającego do wirówki: 27
R.2.7	Ilość serka chudego w mieszalniku: 650
R.2.8	Temperatura serka chudego po schłodzeniu: 8
R.2.9	Temperatura magazynowania serków homogenizowanych tłustych: 4
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji serka homogenizowanego tłustego</b>
Wpisane (może być w innym brzmieniu pod warunkiem poprawności merytorycznej):	
R.3.1	Zaszczepianie lub dodanie szczepionki bakteryjnej
R.3.2	Zaprawianie lub dodanie podpuszczki
R.3.3	Koagulacja lub krzepnięcie
R.3.4	Podgrzewanie skrzepu
R.3.5	Chłodzenie skrzepu
R.3.6	Wirowanie skrzepu lub odwadnianie, lub odwadnianie i homogenizacja
R.3.7	Oziębianie serka chudego
R.3.8	Normalizacja serka lub dodanie śmietanki
R.3.9	Pakowanie w kubki lub pakowanie w opakowania jednostkowe
R.3.10	Pakowanie w kartoniki zbiorcze lub pakowanie zbiorcze
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji serka homogenizowanego tłustego - Tabela 3</b>
<b>uwzględnione:</b>	
R.4.1	Tank fermentacyjny
R.4.2	Płytowy wymiennik ciepła
R.4.3	Filtr
R.4.4	Wirówka odwadniająca lub odwadniająco-homogenizująca
R.4.5	Pompa krzywkowa
R.4.6	Oziębiacz rurowy
R.4.7	Zbiornik buforowy
R.4.8	Pompa ślimakowa
R.4.9	Maszyna pakująca
R.4.10	Przenośnik taśmowy
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Ocena spełnienia wymagań jakościowych w odniesieniu do partii wyprodukowanego serka homogenizowanego tłustego - Tabela 4</b>
<b>wpisane odpowiednio:</b>	
R.5.1	Zapach: TAK
R.5.2	Smak: TAK
R.5.3	Struktura i konsystencja: NIE
R.5.4	Barwa: TAK
R.5.5	Masa produktu netto: TAK
R.5.6	Zawartość wody: TAK
R.5.7	zawartość tłuszczu w suchej masie: NIE
R.5.8	pH: TAK