

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 Uwaga! Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i materiały pomocnicze niezbędne do wyprodukowania 600 kilogramów sera topionego kremowego typu Gouda z uwzględnieniem 1% strat w opakowaniach pośrednich i zbiorczych - Tabela 1
	<i>wpisane</i>
R.1.1	ser dorzały 72 kg
R.1.2	ser świeży 114 kg
R.1.3	twaróg 72 kg
R.1.4	masło 174 kg
R.1.5	mleko w proszku odtłuszczone 18 kg
R.1.6	sole emulgujące 12 kg
R.1.7	woda 138 dm ³
R.1.8	folia aluminiowa 12 kg
R.1.9	pudełka kartonowe 606 szt.
R.1.10	kartony 61 szt.
R.2	Rezultat 2: Raport zgodności badań laboratoryjnych sera topionego kremowego typu Gouda z przyjętymi normami – Tabela 2
	<i>wpisane</i>
R.2.1	wygląd zewnętrzny opakowania: niezgodny
R.2.2	barwa sera: zgodny
R.2.3	tekstura sera: zgodny
R.2.4	smak sera: niezgodny
R.2.5	zapach sera: zgodny
R.2.6	zawartość tłuszczu: niezgodny
R.2.7	zawartość wody: niezgodny
R.2.8	zawartość soli: zgodny
R.2.9	kwasowość ogólna: zgodny
R.3	Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji sera topionego z uwzględnieniem parametrów technologicznych
	<i>wpisane (uznać inne tożsame terminy poprawne technologicznie)</i>
R.3.1	pobranie surowców z magazynu
R.3.2	selekcja i czyszczenie składników
R.3.3	odważanie składników
R.3.4	rozdrabnianie składników
R.3.5	topienie składników 12-15 min, 85÷90°C
R.3.6	ocena jakości produktu
R.3.7	pakowanie w opakowania jednostkowe
R.3.8	etykietowanie
R.3.9	schładzanie
R.3.10	pakowanie w opakowania pośrednie i zbiorcze, magazynowanie 2÷6°C
R.4	Rezultat 4: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji sera topionego kremowego w opakowaniach jednostkowych po 100 g każdy – Tabela 3
R.4.1	waga
R.4.2	krajalnica
R.4.3	wilki
R.4.4	wózki przewoźne
R.4.5	kocioł
R.4.6	wózek stożkowy
R.4.7	aparat formująco-pakujący
R.4.8	przenośnik taśmowy
R.5	Rezultat 5: Wykaz sprzętu, urządzeń laboratoryjnych i odczynników chemicznych niezbędnych do oznaczenia kwasowości ogólnej serów topionych – Tabela 4
R.5.1	termometr

R.5.2	pipeta o pojemności 2 cm ³
R.5.3	waga techniczna o dokładności ważenia 0,01 g
R.5.4	cyllinder miarowy 50 cm ³
R.5.5	moździerz z tłuczkiem
R.5.6	fenoloftaleina, roztwór 2% w 96% etanolu
R.5.7	wodorotlenek sodowy cz.d.a. roztwór 0,25 mol/dm ³
R.5.8	biureta ze statywem