

Nazwa kwalifikacji:	Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich
Oznaczenie kwalifikacji:	T.17
Numer zadania:	01
Kod arkusza:	T.17-01-01_SG_zo
Wersja arkusza:	ZO

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i opakowania do produkcji 1 500 kg serwatki w proszku - Tabela 1
	<i>zapisane:</i>
R.1.1	serwatka podpuszczkowa [kg]: 24 000
R.1.2	laktoza drobnomielona [kg]: 15
R.1.3	ilość wyrobu do zapakowania w worki po 25 kg [kg]: 900
R.1.4	liczba worków o pojemności 25 kg [sztuk]: 36
R.1.5	ilość wyrobu do zapakowania w worki po 50 kg [kg]: 600
R.1.6	liczba worków o pojemności 50 kg [sztuk]: 12
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji serwatki w proszku z uwzględnieniem czynności od przyjęcia i oceny serwatki do magazynowania oraz krytycznych punktów kontrolnych CCP
	<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie</i>
	<i>zapisane:</i>
R.2.1	przyjęcie i ocena serwatki
R.2.2	odwirowanie <i>lub</i> wirowanie <i>lub</i> oczyszczanie
R.2.3	pasteryzacja
R.2.4	zagęszczanie
R.2.5	krystalizacja
R.2.6	suszenie <i>lub</i> suszenie rozpyłowe
R.2.7	dosuszanie i ochładzanie <i>lub</i> suszenie fluidyzacyjne
R.2.8	pakowanie
R.2.9	magazynowanie
R.3	Rezultat 3: Wykaz sprzętu/urządzeń i odczynników do oznaczania kwasowości serwatki po regeneracji
	<i>zapisane:</i>
R.3.1	sprzęt/urządzenia: biureta prosta
R.3.2	sprzęt/urządzenia: kolba stożkowa
R.3.3	sprzęt/urządzenia: mieszadło magnetyczne <i>lub</i> cylinder miarowy
R.3.4	sprzęt/urządzenia: pipeta miarowa
R.3.5	sprzęt/urządzenia: pompki do pipet
R.3.6	odczynniki chemiczne: 2%-fenoloftaleina <i>lub</i> fenoloftaleina o stężeniu 2% (roztwór 2%)
R.3.7	odczynniki chemiczne: wodorotlenek sodu o stężeniu 0,25 mol/dm ³ <i>lub</i> roztwór NaOH 0,25 M
R.3.8	wykaz nie zawiera innych nieprawidłowych pozycji sprzętu i odczynników chemicznych (w tym: płytki petriego, łaźni wodnej, kwasu siarkowego, kwasu solnego, parafenyłodwuaminy, buforu wzorcowego, wodorotlenku sodu)
R.4	Rezultat 4: Zestawienie obliczeń kwasowości miareczkowej serwatki po jej regeneracji - Tabela 3
R.4.1	$V_{\text{średnie}} = 2,1 \text{ cm}^3$ <i>lub</i> 2,1
R.4.2	kwasowość serwatki po regeneracji wynosi $^{\circ}\text{SH}$: 4,2
R.4.3	Wynik JEST/NIE JEST* zgodny z wymaganiami przedstawionymi w charakterystyce produktu. podkreślone JEST (<i>lub</i> zaznaczone w inny sposób)
R.5	Rezultat 5: Ocena jakości partii wyprodukowanej serwatki w proszku na podstawie wyników badań - Tabela 4
	<i>zapisane:</i>
R.5.1	wygląd i barwa produktu: NIE smak i zapach serwatki płynnej po regeneracji: NIE
R.5.2	zawartość wody [%]: TAK zawartość tłuszczu [%]: TAK
R.5.3	zawartość białka [%]: TAK zawartość laktozy [%]: TAK
R.5.4	wskaźnik rozpuszczalności wyrażony jako osad:TAK
R.5.5	ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g: NIE
R.5.6	obecność bakterii z grupy coli w 0,1 g: TAK
R.5.7	partia badanego wyrobu spełnia wymagania organoleptyczne: NIE
R.5.8	partia badanego wyrobu spełnia wymagania chemiczne: TAK
R.5.9	partia badanego wyrobu spełnia wymagania mikrobiologiczne: NIE
R.5.10	partia badanego wyrobu może być przeznaczona do sprzedaży: NIE