

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Oznaczenie
kwalifikacji:

TG.17

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **TG.17-01-22.06-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców i dodatków do produkcji 8000 sztuk tabliczek czekolady o smaku pomarańczowym
	<i>zapisane:</i>
R.1.1	cukier kryształ [kg]: 402,40 lub 402,4
R.1.2	miazga kakaowa [kg]: 356,80 lub 356,8
R.1.3	tłuszcz kakaowy [kg]: 46,40 lub 46,4
R.1.4	lecytyna sojowa [kg]: 2,40 lub 2,4
R.1.5	esencja pomarańczowa [kg]: 0,16
R.2	Rezultat 2: Wykaz ilościowy opakowań jednostkowych i zbiorczych do produkcji 8000 sztuk tabliczek czekolady z uwzględnieniem 2% strat
	<i>zapisane:</i>
R.2.1	jednostkowe - rodzaj opakowania: folia aluminiowa z papierową obwolutą
R.2.2	zbiorcze - rodzaj opakowania: kartony lub opakowania kartonowe
R.2.3	jednostkowe - ilość [szt.]: 8160 lub 8163 lub 8164
R.2.4	zbiorcze - ilość [szt.]: 408 lub 409
R.3	Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji czekolady o smaku pomarańczowym uwzględniający operacje technologiczne z parametrami i krytyczne punkty kontrolne CCP
	<i>dopuszcza się inne określenia poprawne merytorycznie</i>
	<i>zapisane:</i>
R.3.1	ocena jakości surowców i przygotowanie surowców (odważanie surowców, mielenie cukru)
R.3.2	mieszanie
R.3.3	mielenie lub rozdranianie w młynach
R.3.4	konszowanie
R.3.5	temperowanie
R.3.6	formowanie czekolady (opcjonalnie - dozowanie, klepanie, chłodzenie, wybijanie z form)
R.3.7	zawijanie i pakowanie
R.3.8	magazynowanie
R.3.9	zapisane parametry technologiczne przy co najmniej 3 czynnościach z wymienionych: - mielenie ok. 30°C; - konszowanie 50-90°C, do 70 godzin; - temperowanie 30-31°C, - magazynowanie 14-18°C, 60%
R.3.10	zapisane CCP przy co najmniej 3 czynnościach z wymienionych: ocena jakości surowców, konszowanie, temperowanie, formowanie, magazynowanie
R.4	Rezultat 4: Wykaz niezbędnych maszyn i urządzeń do produkcji czekolady o smaku pomarańczowym
	<i>zapisane:</i>
R.4.1	mikromłyn
R.4.2	gniotownik obiegowy
R.4.3	młyn 5-walcowy
R.4.4	konsza
R.4.5	zbiornik pośredni ogrzewany z mieszadłem
R.4.6	temperówka
R.4.7	agregat formujący
R.4.8	pakowarka lub pakowaczka
R.5	Rezultat 5: Ocena jakości partii czekolady o smaku pomarańczowym na podstawie wyników badań laboratoryjnych
R.5.1	barwa - ocena zgodności z wymaganiami: zgodna
R.5.2	kształt tabliczki - ocena zgodności z wymaganiami: zgodny
R.5.3	przełom - ocena zgodności z wymaganiami: zgodny
R.5.4	smak i zapach - ocena zgodności z wymaganiami: zgodny
R.5.5	powierzchnia - ocena zgodności z wymaganiami: zgodna
R.5.6	zawartość suchej substancji - ocena zgodności z wymaganiami: zgodna
R.5.7	zawartość cukrów ogółem (obliczona jako cukier inwertowany w suchej substancji) - ocena zgodności z wymaganiami: niezgodna
R.5.8	zawartość tłuszczu (w suchej substancji) - ocena zgodności z wymaganiami: zgodna
R.5.9	Partia badanej czekolady o smaku pomarańczowym spełnia wymagania jakościowe: Nie