

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.17**

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **TG.17-01-23.01-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji 800 kg cukru białego, uwzględniający 10% strat na opakowania
	<i>w Tabeli 1. zapisane:</i>
R.1.1	Buraki cukrowe [kg]: 5000
R.1.2	Mleko wapienne [kg]: 10
R.1.3	Gaz saturacyjny [m ³]: 500
R.1.4	Torebki małe [szt.]: 55000 <i>lub</i> 55556
R.1.5	Worki wielowarstwowe [szt.]: 9
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji cukru białego z uwzględnieniem operacji i parametrów technologicznych
	<i>zapisane:</i>
R.2.1	Mycie
R.2.2	Krojenie buraków
R.2.3	Otrzymywanie soku surowego <i>lub</i> wydobycie cukru z krajanki <i>lub</i> ługowanie <i>lub</i> dyfuzja i ekstrakcja, 75 - 85 °C
R.2.4	Defekosaturacja <i>lub</i> defekacja i saturacja
R.2.5	Zagęszczanie <i>lub</i> podgęszczanie i krystalizacja
R.2.6	Wirowanie
R.2.7	Wybielanie/bielenie
R.2.8	Suszenie 90÷110 °C
R.2.9	Pakowanie
R.2.10	Magazynowanie 15÷25 °C i wilgotność poniżej 75%
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukru białego
	<i>w Tabeli 2. zapisane:</i>
R.3.1	Płuczka łapowa
R.3.2	Krajalnica tarczowa
R.3.3	Dyfuzor
R.3.4	Błotniarka
R.3.5	Wyparka
R.3.6	Warnik
R.3.7	Wirówka
R.3.8	Suszarka talerzowo – kaskadowa
R.3.9	Maszyna pakująca
R.3.10	Maszyny i urządzenia wymienione zgodnie z kolejnością występowania w procesie technologicznym
R.4	Rezultat 4: Wykaz odczynników, sprzętu oraz urządzeń do wykonania badań laboratoryjnych
	<i>w Tabeli 3. zapisane odpowiednio w kolumnach:</i>
R.4.1	Sprzęt i urządzenia: waga laboratoryjna <i>lub</i> waga
R.4.2	Sprzęt i urządzenia: kolba miarowa o poj. 100 ml <i>lub</i> kolba miarowa
R.4.3	Sprzęt i urządzenia: kolba stożkowa o poj. 300 ml <i>lub</i> kolba stożkowa
R.4.4	Sprzęt i urządzenia: pipety jednomiarowe
R.4.5	Sprzęt i urządzenia: łaźnia wodna
R.4.6	Odczynniki: odczynnik Müllera <i>lub</i> zasadowy roztwór CuSO ₄ stabilizowany winianem sodowo-potasowym
R.4.7	Odczynniki: kwas octowy o C = 5 mol / dm ³ <i>lub</i> kwas octowy
R.4.8	Odczynniki: roztwór jodu w jodku potasu
R.4.9	Odczynniki: 1% roztwór skrobi <i>lub</i> skrobia
R.4.10	Odczynniki: tiosiarczan sodu <i>lub</i> Na ₂ S ₂ O ₃
R.5	Rezultat 5: Karta oceny jakości wyprodukowanej partii cukru białego z wymaganiami normy zakładowej

w Tabeli 4. zapisane:	
R.5.1	Wygląd i konsystencja - kryształy sypkie, bez zlepow: Tak
R.5.2	Barwa - biała: Tak
R.5.3	Zapach i smak - słodki, bez obcego zapachu: Tak
R.5.4	Klarowność roztworu - klarowny: Tak
R.5.5	Zawartość wody - 0,05%: Tak
R.5.6	Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę - 99,8%: Tak
R.5.7	Zabarwienie roztworu cukru - 0,7°St: Tak
R.5.8	Zawartość substancji redukujących - 0,02%: Tak
R.5.9	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne - brak: Tak
R.5.10	Wniosek: Partia badanego cukru białego spełnia wymagania jakościowe: TAK, jeżeli w Tabeli 4. we wszystkich wierszach kolumny Spełnienie wymagań normy wpisane Tak; dopuszcza się zaznaczone NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wyników badań wpisanych w Tabeli 4. w kolumnie Spełnienie wymagań normy