

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

Oznaczenie
kwalifikacji:

TG.18

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

TG.18-01-22.01-SG_zo

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i materiały pomocnicze do produkcji 3000 kg lodów śmietankowych - Formularz 1.
<i>zapisane:</i>	
R.1.1	mleko pełne 2400 dm ³ lub litrów
R.1.2	śmietanka 30% 600 dm ³ lub litrów
R.1.3	cukier 360 kg
R.1.4	mleko w proszku pełne 144 kg
R.1.5	stabilizator 18 kg
R.1.6	aromat 1,5 kg
R.1.7	patyczki do lodów [sztuki]: 50 000
R.1.8	opakowania jednostkowe papierowe laminowane [sztuki]: 50 000
R.1.9	kartony (mieszczące 150 sztuk lodów) [sztuki]: 334
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji lodów śmietankowych z uwzględnieniem kolejności poszczególnych etapów produkcji oraz krytycznych punktów kontrolnych CCP
<i>dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie zapisane:</i>	
R.2.1	dobór surowców lub mieszanie surowców
R.2.2	homogenizacja
R.2.3	pasteryzacja lub pasteryzacja i chłodzenie
R.2.4	dojrzwianie mieszanki lodziarskiej lub dojrzwianie
R.2.5	zamrażanie
R.2.6	formowanie
R.2.7	pakowanie w opakowania jednostkowe i zbiorcze lub pakowanie
R.2.8	hartowanie
R.2.9	operacja homogenizacji zapisana jest przed procesem pasteryzacji
R.2.10	zapisane CCP przy co najmniej 2 podanych etapach: selekcja surowca, pasteryzacja, dojrzwianie, zamrażanie, formowanie, pakowanie, magazynowanie
R.3	Rezultat 3: Karta doboru maszyn lub urządzeń do wybranych procesów technologicznych - Formularz 2.
<i>zapisane:</i>	
R.3.1	transport płynów - operacja technologiczna: pompowanie;
R.3.2	transport płynów - maszyna/urządzenie: pompa nabiłowa
R.3.3	usunięcie grudek - operacja technologiczna: filtrowanie lub filtracja
R.3.4	usunięcie grudek - maszyna/urządzenie: filtr rurowy
R.3.5	zniszczenie drobnoustrojów - operacja technologiczna: pasteryzacja
R.3.6	zniszczenie drobnoustrojów - maszyna/urządzenie: pasteryzator
R.3.7	ujednocenie konsystencji - operacja technologiczna: homogenizacja;
R.3.8	ujednocenie konsystencji - maszyna/urządzenie: homogenizator
R.3.9	pęcznienie białek, krystalizacja tłuszczu, wzrost lepkości - operacja technologiczna: dojrzwianie mieszanki lub dojrzwianie; lub maszyna/urządzenie: zbiornik
R.3.10	krystalizacja wody, tłuszczu, nasylenie lodów powietrzem - operacja technologiczna: zamrażanie/mrożenie; lub maszyna/urządzenie: frezer
R.4	Rezultat 4: Raport z badań suchej masy lodów śmietankowych - Formularz 3.
<i>zapisane:</i>	
R.4.1	A= 8,15 g
R.4.2	B = 4,75 g
R.4.3	N = 3,00 g lub 3 g

R.4.4	S = 33,98% lub 33,98 lub 34% lub 34
R.4.5	jednoznacznie określono - sucha masa lodów śmietankowych jest zgodna z wymaganiami
R.5	Rezultat 5: Wykaz zagrożeń i działań zapobiegawczych w procesie produkcji lodów śmietankowych - Formularz 4.
<i>zapisane:</i>	
R.5.1	Bakterie z grupy coli - rodzaj zagrożenia: biologiczne, działanie zapobiegawcze: kontrola temperatury pasteryzacji
R.5.2	Opilki metalu - rodzaj zagrożenia: fizyczne; działanie zapobiegawcze: stosowanie detektora obcych ciał
R.5.3	Obecność antybiotyków w mleku surowym - rodzaj zagrożenia: chemiczne, działanie zapobiegawcze: testy na obecność substancji hamujących
R.5.4	Pozostałość preparatów myjących na maszynach - rodzaj zagrożenia: chemiczne; działanie zapobiegawcze: dokładne płukanie powierzchni produkcyjnych
R.5.5	Zakażona woda - rodzaj zagrożenia: biologiczne; działania zapobiegawcze: badanie jakości mikrobiologicznej wody
R.5.6	Włos pracownika - rodzaj zagrożenia: biologiczne lub fizyczne; działania zapobiegawcze: kontrola stosowania odzieży ochronnej.