

Nazwa
kwalifikacji:**Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich**Oznaczenie
kwalifikacji:**TG.18**

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

TG.18-01-ceniania

Wersja arkusza:

ia

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (należy uznać inne równoważne wartości liczbowe lub zapisy pod warunkiem poprawności merytorycznej)
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i opakowania niezbędne do produkcji 2 000 kg serwatki w proszku - Tabela 1
	<i>zapisane:</i>
R.1.1	serwatka podpuszczkowa [kg]: 32 000
R.1.2	laktoza drobnomielona [kg]: 20
R.1.3	ilość wyrobu do zapakowania w worki po 25 kg [kg]: 800
R.1.4	liczba worków o pojemności 25 kg [sztuk]: 32
R.1.5	ilość wyrobu do zapakowania w worki po 50 kg [kg]: 1200
R.1.6	liczba worków o pojemności 50 kg [sztuk]: 24
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji serwatki w proszku z uwzględnieniem kolejności czynności od przyjęcia i oceny serwatki do magazynowania gotowego wyrobu oraz krytycznych punktów kontrolnych CCP - Formularz 1
	<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie 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	dosuszenie i ochładzanie <i>lub</i> suszenie fluidyzacyjne
R.2.8	pakowanie
R.2.9	magazynowanie
R.2.10	wyznaczone krytyczne punkty kontroli CCP przy conajmniej 1 czynności: - przyjęcie i ocena serwatki, - pasteryzacja, - suszenie, - magazynowanie.
R.3	Rezultat 3: Wykaz sprzętu/urządzeń i odczynników do oznaczania kwasowości serwatki po jej regeneracji - Tabela 2
	<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, parafenyldwuaminy, buforu wzorcowego, wodorotlenku potasu, zlewka
R.4	Rezultat 4: Ocena jakości partii wyprodukowanej serwatki w proszku na podstawie wyników badań w odniesieniu do wymagań - Tabela 3
	<i>zapisane:</i>
R.4.1	wygląd i barwa produktu: NIE smak i zapach serwatki płynnej po regeneracji: NIE
R.4.2	zawartość wody [%]: TAK zawartość tłuszczu [%]: TAK
R.4.3	zawartość białka [%]: TAK zawartość laktozy [%]: TAK
R.4.4	wskaźnik rozpuszczalności wyrażony jako osad: TAK
R.4.5	ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g: NIE
R.4.6	obecność bakterii z grupy coli w 0,1 g: TAK
R.4.7	partia badanego wyrobu spełnia wymagania organoleptyczne: NIE
R.4.8	partia badanego wyrobu spełnia wymagania chemiczne: TAK
R.4.9	partia badanego wyrobu spełnia wymagania mikrobiologiczne: NIE
R.4.10	partia badanego wyrobu może być przeznaczona do sprzedaży: NIE