

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

SPC.07-01-24.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji 2 500 sztuk pączków z marmoladą
	<i>W Tabeli 1. w kolumnie Ilość zapisane:</i>
R.1.1	Mąka pszenna typ 500 do ciasta i na podsypkę [kg]: 75,00
R.1.2	Mleko [dm ³]: 31,25
R.1.3	Cukier kryształ [kg]: 12,50
R.1.4	Margaryna [kg]: 12,50
R.1.5	Jaja [szt.]: 375
R.1.6	Drożdże świeże prasowane [kg]: 6,25
R.1.7	Sól [kg]: 0,75
R.1.8	Marmolada [kg]: 62,50
R.1.9	Cukier puder [kg]: 10,00
R.1.10	Pudełka z tworzywa sztucznego [szt.]: 250
R.2	Rezultat 2: Fragment etykiety na opakowanie pączków z marmoladą
	<i>W Tabeli 2. zapisane w wierszach:</i>
R.2.1	Nazwa wyrobu: Pączki z marmoladą Nazwa i adres cukierni: Pączuś, ul. Kwiatowa 123, 16-190 Różana Dolina
R.2.2	Składniki: mąka pszenna, marmolada, mleko, cukier, jaja, margaryna, drożdże, sól; (dopuszcza się również poprawnie zapisany wykaz składników z rozbiem cukru na cukier kryształ i cukier puder). Kryterium należy uznać tylko wtedy za spełnione jeżeli została zachowana malejąca ilościowo kolejność składników. Alergeny: mąka pszenna, mleko, jaja
R.2.3	Wartość odżywcza - wartość energetyczna: 304 kcal / 1287 kJ
R.2.4	Wartość odżywcza - tłuszcz: 4,04 g , w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,2 g
R.2.5	Wartość odżywcza - węglowodany: 61 g , w tym cukry: 25 g ; błonnik: 1,81 g
R.2.6	Wartość odżywcza - białko: 5,93 g ; sól: 0,57 g
R.2.7	Termin przydatności do spożycia: 2024-06-04 data egzaminu plus 1 dzień
R.2.8	Masa netto 1 pączka: 80 g
R.2.9	Liczba sztuk w opakowaniu: 10
R.2.10	Warunki przechowywania: 10 ÷ 18 °C
R.3	Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji pączków z marmoladą uwzględniający operacje oraz parametry technologiczne procesu
	<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytoczynnie</i> <i>Zapisane:</i>
R.3.1	Ocena jakościowa i przygotowanie surowców
R.3.2	Fermentacja rozczyń 35 °C, 20 minut
R.3.3	Wyrabianie / sporządzanie ciasta
R.3.4	Fermentacja I (40 minut), przebicie ciasta, fermentacja II
R.3.5	Dzielenie na kęsy
R.3.6	Nakładanie marmolady i formowanie pączków
R.3.7	Rozrost końcowy 35 °C, 15 minut
R.3.8	Smażenie 160 ÷ 175 °C, 4 ÷ 6 minut
R.3.9	Obsypywanie cukrem pudrem i pakowanie
R.3.10	Przechowywanie 10 ÷ 18 °C

R.4	Rezultat 4: Wykaz sprzętu laboratoryjnego do oznaczania ilości glutenu mokrego w mące pszennej
	<i>W Tabeli 3. zapisane:</i>
R.4.1	Waga
R.4.2	Moździerz z pistlem
R.4.3	Cylinder <i>lub</i> zlewka <i>lub</i> pipeta <i>lub</i> naczynie
R.4.4	Parownica
R.4.5	Sito
R.5	Rezultat 5: Karta oceny organoleptycznej wyprodukowanych pączków z marmoladą
	<i>W Tabeli 4. zapisane w wierszach:</i>
R.5.1	Kształt: zgodny
R.5.2	Barwa skórki: zgodna
R.5.3	Wygląd miękiszu: niezgodny
R.5.4	Wypełnienie nadzieniem: zgodny
R.5.5	Smak: niezgodny
R.5.6	Wniosek: Partia badanego produktu jest niezgodna z wymaganiami jakościowymi (<i>dopuszcza się podkreślenie zgodna w zależności od prawidłowej interpretacji wyników badań wpisanych w kolumnie Ocena zgodności z wymaganiami</i>)
R.6	Rezultat 6: Wykaz wad pączków z marmoladą i przyczyn ich występowania
	<i>W Tabeli 5. zapisane:</i>
R.6.1	Przyczyna występowania wad: niedokładne zawijanie ciasta; Wady pączków: otwieranie się pączków podczas smażenia i wyciekanie nadzienia
R.6.2	Wady pączków: kulisty kształt, mała objętość; Przyczyna występowania wady: zbyt krótki czas rozrostu końcowego
R.6.3	Przyczyna występowania wad: nadmierny rozrost końcowy; Wady pączków: pączki płaskie, zapadnięte
R.6.4	Wady pączków: pączki nasiąknięte tłuszczem; Przyczyna występowania wad: zbyt niska temperatura smażenia
R.6.5	Wady pączków: zbyt ciemna skórka, niedosmażone wewnątrz; Przyczyna występowania wad: zbyt wysoka temperatura smażenia