

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Oznaczenie
kwalifikacji:

T.16

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.16-01-0_klucz1

Wersja arkusza:

z1

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i półprodukt zgodnie z zaplanowaną wielkością produkcji chleba żytniego razowego - Tabela 1
	<i>zapisane (adekwatnie do jednostki, z jednostką lub bez):</i>
R.1.1	mąka żytnia razowa typ 2000: 2000,00 kg lub 2000 kg
R.1.2	sól: 20,00 kg lub 20 kg
R.1.3	zmielony sól jęczmienny: 40,00 kg lub 40 kg
R.1.4	ziarna słonecznika: 80,00 kg lub 80 kg
R.1.5	woda: 1700,00 kg lub 1700 kg
R.1.6	zaczątek: 240,00 kg lub 240 kg
R.1.7	razem masa ciasta: 4 080,00 kg lub 4080 kg
R.2	Rezultat 2: Wydajność pieczywa uzyskana z 2 ton mąki oraz zapotrzebowanie ilościowe i jakościowe na opakowania jednostkowe i zbiorcze – Tabela 2
	<i>zapisane (adekwatnie do jednostki, z jednostką lub bez):</i>
R.2.1	upiek [kg]: 408,00 lub 408
R.2.2	masa gorącego pieczywa [kg]: 3 672,00 lub 3 672
R.2.3	ususzka [kg]: 146,88
R.2.4	masa pieczywa po uwzględnieniu ususzki [kg]: 3 525,00 lub 3 525
R.2.5	liczba bochenków chleba [szt.]: 7 050,00 lub 7 050
R.2.6	opakowania jednostkowe [szt.]: 7 050,00 lub 7 050 lub liczba opakowań jednostkowych jest równa liczbie bochenków chleba
R.2.7	rodzaj opakowań jednostkowych: torebki polietylenowe/polipropylenowe
R.2.8	ilość opakowań zbiorczych [szt.]: 294,00 lub 294 lub wartość wpisana w R.2.5 podzielona przez 24
R.2.9	rodzaj opakowań zbiorczych: skrzynki z tworzywa sztucznego lub skrzynki
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja kosztów surowców, półproduktu i materiałów pomocniczych (opakowań jednostkowych) - Tabela 3
	<i>zapisane (adekwatnie do jednostki, z jednostką lub bez):</i>
R.3.1	mąka żytnia razowa [zł]: 3800,00 lub 3800
R.3.2	sól [zł]: 13,00 lub 13
R.3.3	zmielony sól jęczmienny [zł]: 568,00 lub 568
R.3.4	ziarno słonecznika [zł]: 384,00 lub 384
R.3.5	woda [zł]: 17,00 lub 17
R.3.6	zaczątek [zł]: 229,20 lub 229,2
R.3.7	opakowania jednostkowe [zł]: 451,20 lub 451,2
R.3.8	razem koszt składników oraz materiałów pomocniczych [zł]: 5 462,40 lub 5 462,4
R.4	Rezultat 4: Schemat blokowy produkcji chleba żytniego razowego metodą trójfazową z uwzględnieniem parametrów technologicznych
	<i>zapisane (uznać inne sformułowania zapisane poprawnie merytorycznie)</i>
R.4.1	zaczątek lub pobranie zaczątku
R.4.2	wytwarzanie kwasu lub kwas
R.4.3	fermentacja kwasu temp. 25°C, czas 12 godz. lub fermentacja temp. 25°C, czas 12 godz.
R.4.4	wytwarzanie ciasta lub ciasto
R.4.5	fermentacja ciasta czas 30 min., temp. 25°C lub fermentacja czas 30 min., temp. 25°C
R.4.6	dzielenie i formowanie ciasta lub dzielenie i formowanie
R.4.7	fermentacja końcowa kęsów ciasta/fermentacja końcowa, czas 1 godz., temp. 35°C lub fermentacja 1 godz./35 min.
R.4.8	wypiek czas 55 min., temp. 230°C
R.4.9	krojenie
R.4.10	pakowanie lub oddzielnie pakowanie w opakowania jednostkowe i zbiorcze
R.5	Rezultat 5: Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji chleba żytniego razowego z zachowaniem kolejności poszczególnych etapów procesu produkcji - Tabela 4
	<i>uwzględnione:</i>
R.5.1	miesiarki lub miesiarka
R.5.2	wywrotnica
R.5.3	automatyczna dzielarko-formierka lub dzielarko-formierka
R.5.4	przenośnik taśmowy
R.5.5	komora fermentacyjna
R.5.6	piec taśmowy przelotowy lub piec taśmowy
R.5.7	chłodnia karuzelowa lub chłodnia
R.5.8	krajalnica z nożami taśmowymi lub krajalnica
R.5.9	automat pakujący
R.5.10	zachowanie kolejności poszczególnych etapów procesu produkcji chleba