

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Badanie jakości i zapewnienie bezpieczeństwa żywności**
 Oznaczenie arkusza: **SPC.YY-01-24.01-SG**
 Symbol kwalifikacji: **SPC.YY**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka –

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaż niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Rezultat 1: Karta pracy laboranta dla miodu sztucznego płynnego

W Tabeli 1.:

1	podkreślony wynik oceny smaku i zapachu miodu sztucznego płynnego zgodny ze stanem faktycznym						
2	podkreślony wynik oceny barwy i konsystencji miodu sztucznego płynnego zgodny ze stanem faktycznym						
3	zapisane wyniki masy z dokładnością do 0,001 g z jednostką [g]: masa zlewki z bagietką: a; masa zlewki z bagietką i próbką: b; masa zlewki z bagietką, próbką i wodą destylowaną:						
4	zapisane wyniki odczytu ze skali refraktometru (D): Pomiar 1. i Pomiar 2. z dokładnością do 0,1 i jednostką [%]						
5	poprawnie obliczona średnia arytmetyczna wartość odczytów ze skali refraktometru, zapisana z dokładnością do 0,1 i jednostką [%] - <i>egzaminator sprawdza poprawność obliczeń</i>						
6	poprawnie obliczona i zapisana zawartość suchej masy z jednostką [%] - <i>egzaminator sprawdza poprawność obliczeń</i>						
7	zapisana objętość roztworu NaOH zużytego do miareczkowania próby - V_1 , V_2 z dokładnością do 0,1 i jednostką [cm ³] lub [ml]						
8	zapisana średnia arytmetyczna objętość roztworu NaOH zużyta do miareczkowania prób V_{sr} z jednostką [cm ³] lub [ml] <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wartość zapisanej średniej arytmetycznej jest policzona zgodnie z zapisami objętości w R.1.7., egzaminator sprawdza poprawność obliczeń</i>						
9	zapisana wartość kwasowości ogólnej próbki miodu sztucznego płynnego w przeliczeniu na kwas mrówkowy z jednostką [%] - <i>egzaminator sprawdza poprawność obliczeń</i>						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Karta kontroli jakości miodu sztucznego płynnego*W Tabeli 2.:*

1	smak: Wynik badania - uzupełniony zgodnie z zapisami w Tabeli 1.; Według księgi HACCP - słodki, łagodny, przypominający smak miodu naturalnego, brak obcego posmaku; Zgodność z księgą - poprawnie zapisana interpretacja wyniku.						
2	zapach: Wynik badania - uzupełniony zgodnie z zapisami w Tabeli 1.; Według księgi HACCP - swoisty, przypominający zapach miodu naturalnego, brak obcego zapachu; Zgodność z księgą - poprawnie zapisana interpretacja wyniku.						
3	barwa: Wynik badania - uzupełniony zgodnie z zapisami w Tabeli 1.; Według księgi HACCP - jasnobursztynowa; Zgodność z księgą - poprawnie zapisana interpretacja wyniku.						
4	konsystencja: Wynik badania - uzupełniony zgodnie z zapisami w Tabeli 1.; Według księgi HACCP - ciecz gęsta, jednolita w całej masie; Zgodność z księgą - poprawnie zapisana interpretacja wyniku.						
5	zawartość suchej masy [%]: Wynik badania - uzupełniony zgodnie z zapisami w Tabeli 1.; Zgodność z księgą - poprawnie zapisana interpretacja wyniku.						
6	kwasowość ogólna [%]: Wynik badania - uzupełniony zgodnie z zapisami w Tabeli 1.; Zgodność z księgą - poprawnie zapisana interpretacja wyniku						
7	ocena ogólna miodu sztucznego płynnego: poprawnie zinterpretowany i zapisany wynik						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Wykaz sprzętu, urządzeń oraz odczynników chemicznych do oznaczania zawartości cukrów redukujących w miodzie sztucznym płynnym*W Tabeli 3. zapisane:*

1	sprzęt/szkło laboratoryjne: pipety, kolba miarowa						
2	sprzęt/szkło laboratoryjne: biureta, lejek						
3	sprzęt/szkło laboratoryjne: zlewki, kolba stożkowa						
4	maszyny i urządzenia: waga						
5	maszyny i urządzenia: łaźnia wodna						
6	odczynniki chemiczne: kwas solny (HCl) (roztwór HCl), wodorotlenek sodu (NaOH) (roztwór NaOH)						
7	odczynniki chemiczne: oranż metylowy, błękit metylenowy						
8	odczynniki chemiczne: płyn Fehlinga I i II						

Przebieg 1: Wykonanie oceny organoleptycznej miodu sztucznego lynnego*Zdający:*

1	pobrał próbkę miodu do degustacji za pomocą łyżeczki						
2	podgrzał próbkę miodu w celu określenia zapachu						
3	określił barwę poprzez umieszczenie próbki miodu na szkiełku zegarkowym i obserwację						
4	określił konsystencję poprzez obserwację procesu ściekania miodu z bagietki do zlewki						
5	nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Oznaczanie zawartości suchej masy metodą refraktometryczną miodu sztucznego płynnego

Zdający:

1	zważył: zlewkę z bagietką i/lub próbkę miodu w zlewce z bagietką i/lub próbkę miodu z wodą w zlewce z bagietką - <i>kryterium należy uznać za spełnione jeżeli zdający wykonał co najmniej jedno ważenie</i>						
2	dodał wodę destylowaną do próbki miodu i wymieszał przy użyciu bagietki						
3	naniósł próbkę roztworu miodu na dolny pryzmat refraktometru, przykrył pryzmatem górnym						
4	dokonał pomiaru przygotowanego roztworu na skali cukrowej refraktometru						
5	wykonał oznaczenie w dwóch powtórzeniach						
6	przemył pryzmaty refraktometru wodą destylowaną						
7	uporządkował stanowisko pracy przy refraktometrze						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Oznaczanie kwasowości ogólnej miodu sztucznego płynnego

Zdający:

1	odważył próbkę miodu za pomocą wagi						
2	przegotował a następnie ochłodził wodę destylowaną						
3	odmierzył przygotowaną wodę destylowaną, dodał do próbki miodu i zamieszał						
4	dodał fenoloftaleinę do roztworu miodu						
5	miareczkował rozcieńczoną próbkę miodu roztworem NaOH w obecności fenoloftaleiny do lekko różowego zabarwienia						
6	wykonał miareczkowanie dwóch równoległych próbek						
7	przepłukał biuretę wodą destylowaną						
8	stosował środki ochrony osobistej - fartuch ochronny, rękawiczki jednorazowe, okulary ochronne podczas wykonywania oznaczeń						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis