



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Badanie jakości i zapewnienie bezpieczeństwa żywności**
Oznaczenie arkusza: **SPC.YY-01-26.06-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 <i>PESEL</i> zdającego*										Numer stanowiska**		

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość
** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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: Dziennik laboratoryjny dla kawy zbożowej												
W tabeli 1:												
1	Ocena organoleptyczna przed przyrządzeniem naparu: podkreślone po jednym wyniku oceny odpowiednio dla smaku i zapachu, barwy, konsystencji zgodnie ze stanem faktycznym											
2	Ocena organoleptyczna po przyrządzeniu naparu: podkreślone po jednym wyniku oceny odpowiednio dla smaku, zapachu, barwy zgodnie ze stanem faktycznym											
3	w wierszu: Oznaczanie zawartości wody: zapisane: masa naczynka pustego M_1 , masa naczynka z próbką przed suszeniem M_2 , masa naczynka z próbką po suszeniu M_3 dla każdego naczynka masa zapisana z <i>dokładnością do 0,0001 g</i>											
4	w wierszu: Obliczona zawartości wody [%]: zapisany wynik z dokładnością 0,1 % zgodnie z wartościami w M_1 , M_2 , M_3 - <i>Egzaminator sprawdza poprawność obliczeń</i>											
5	Oznaczanie kwasowości miareczkowej - w wierszu: Objętości mianowanego roztworu NaOH o stężeniu 0,1 mol/dm ³ zużyte na miareczkowania próbek w [cm ³]: zapisana wartość V_1 i V_2											
6	Oznaczanie kwasowości miareczkowej - w wierszu: Średnia arytmetyczna objętość roztworu NaOH o stężeniu 0,1 mol/dm ³ do miareczkowania próbek [cm ³]: zapisana wartość V_{sr} - <i>Egzaminator sprawdza poprawność obliczeń</i>											
7	Oznaczanie kwasowości miareczkowej - w wierszu: Obliczona kwasowość w stopniach : zapisany wynik X w stopniach z dokładnością do 0,1 - <i>Egzaminator sprawdza poprawność obliczeń</i>											

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Karta kwalifikacji dla kawy zbożowej*W tabeli 2 zapisane:*

1	Ocena organoleptyczna przed przyrządzeniem naparu: w wierszu: Smak i zapach; w kolumnie: Wynik badania: uzupełniony zgodnie z zapisami w tab. 1; w kolumnie: Zgodność ze specyfikacją: zgodna lub niezgodna, <i>poprawna interpretacja wyniku</i>						
2	Ocena organoleptyczna po przyrządzeniu naparu: w wierszu: Smak; w kolumnie: Wynik badania: uzupełniony zgodnie z zapisami z tabeli 1; w kolumnie: Zgodność ze specyfikacją: zgodna lub niezgodna, <i>poprawna interpretacja wyniku</i>						
3	Ocena organoleptyczna po przyrządzeniu naparu: w wierszu: Barwa; w kolumnie: Wynik badania: uzupełniony zgodnie z zapisami z tabeli 1; w kolumnie: Zgodność ze specyfikacją: zgodna lub niezgodna, <i>poprawna interpretacja wyniku</i>						
4	w wierszu: Zawartość wody [%]; w kolumnie: Zgodność ze specyfikacją: zgodna lub niezgodna, <i>poprawna interpretacja wyniku</i>						
5	w wierszu: Kwasowość miareczkowa w stopniach, w przeliczeniu na suchą masę; w kolumnie: Zgodność ze specyfikacją: zgodna lub niezgodna, <i>poprawna interpretacja wyniku</i>						
6	w wierszu: Zawartość ekstraktu w suchej masie [%]; w kolumnie: Zgodność ze specyfikacją: zgodna						
7	w wierszu: Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl w przeliczeniu na suchą masę [%]; w kolumnie: Zgodność ze specyfikacją: zgodna						
8	w wierszu: Zanieczyszczenia ferromagnetyczne w przeliczeniu na Fe [mg/kg]; w kolumnie: Zgodność ze specyfikacją: niezgodna						
9	w wierszu: Obecność zanieczyszczeń mechanicznych; w kolumnie: Zgodność ze specyfikacją: zgodna						
10	w wierszu: Partia kawy zbożowej niezgodna z wymaganiami						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Wykaz odczynników, sprzętu i urządzeń laboratoryjnych do oznaczania zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl w kawie zbożowej
W tabeli 3 zapisane (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie):

1	Odczynniki chemiczne: HCl 10 %, AgNO ₃ 1 mol/dm ³ lub kwas solny 10 %, azotan V srebra 1 mol/dm ³						
2	Urządzenia i sprzęt - zapisane co najmniej 3 spośród wymienionych: - waga z dokładnością do 0,001 g, - piec muflowy lub piec do spalań, - płyta grzewcza, - łożnia wodna, - suszarka						
3	Urządzenia i sprzęt - zapisane co najmniej 3 spośród wymienionych: - tygiel, - szczypce, - eksykator, - lejek i sączonek lub zestaw do sączenia, - kolba stożkowa, - pipeta						
4	Środki ochrony indywidualnej - zapisane: okulary ochronne, rękawice nitrylowe, rękawice termoochronne, fartuch bawełniany						
5	Środki ochrony zbiorowej - zapisane: wentylacja wywiewna lub dygestorium, myjka do oczu						

Przebieg 1: Ocena organoleptyczna kawy zbożowej
Zdający:

1	wysypał próbkę kawy zbożowej na białą powierzchnię kartki						
2	zalał próbkę kawy zbożowej gorącą / wrzącą wodą						
3	oceniał barwę naparu kawy						
4	smakował i wąchał napar z kawy zbożowej						
5	używał rękawic termoodpornych podczas ogrzewania naparu kawy zbożowej						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Oznaczanie zawartości wody w kawie zbożowej						
Zdający:						
1	odważył próbkę kawy za pomocą wagi					
2	umieścił odkryte naczynko z próbką kawy zbożowej w suszarce					
3	wyjął naczynko z suszarki przy użyciu szczypiec lub rękawicy termoodpornej					
4	umieścił naczynko z próbką kawy zbożowej w eksykatorze					
Przebieg 3: Oznaczania kwasowości miareczkowej kawy zbożowej						
Zdający:						
1	przesączył przygotowany napar kawy zbożowej przez sączek karbowany lub watę					
2	napełnił biuretę roztworem NaOH					
3	pobrał za pomocą pipety wyposażonej w pompkę/gruszkę przesącz naparu kawy zbożowej do kolby stożkowej					
4	dodał roztwór fenoloftaleiny i miareczkował próbki do uzyskania zabarwienia wiśniowego					
5	stosował w trakcie miareczkowania okulary ochronne i rękawiczki jednorazowe					
6	przepłukał wodą biuretę po miareczkowaniu					
7	umieścił zużyte odczynniki w oznaczonych pojemnikach na odpady chemiczne					
8	uporządkował stanowisko pracy po zakończeniu wszystkich oznaczeń					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis