

**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-01-26.01-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

\*\* 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: Karta pracy laboranta dla miodu pszczelego nektarowego rzepakowego**

W tabeli 1:

**Ocena organoleptyczna miodu**

1	w wierszu: Konsystencja; w kolumnie: Wynik badania: podkreślony wynik zgodny ze stanem faktycznym w wierszu: Barwa; w kolumnie: Wynik badania: podkreślony wynik zgodny ze stanem faktycznym								
2	w wierszu: Zapach; w kolumnie: Wynik badania: podkreślony wynik zgodny ze stanem faktycznym w wierszu: Smak; w kolumnie: Wynik badania: podkreślony wynik zgodny ze stanem faktycznym								

**Wykrywanie cech dyskwalifikujących – oznak fermentacji w miodzie**

3	w wierszu: Pienistość próby; w kolumnie: Wynik badania: podkreślony wynik zgodny ze stanem faktycznym								
4	w wierszu: Oznaki fermentacji; w kolumnie: Wynik badania: podkreślony wynik zgodny ze stanem faktycznym								

**Oznaczanie kwasowości ogólnej miodu**

5	w wierszu: Objętość NaOH zużyta na miareczkowanie próbki miodu; w kolumnie: Wynik pomiaru: zapisany wynik $V_1$ , i $V_2$ ; w kolumnie: Jednostka: $\text{cm}^3$ lub ml								
6	w wierszu: Kwasowość ogólna próbki miodu; w kolumnie: Wynik pomiaru: poprawnie obliczony i zapisany wynik. <i>Kryterium należy uznać za spełnione jeżeli wartość stanowi średnią arytmetyczną wyliczoną zgodnie z zapisanymi objętościami w R. 1.5 - egzaminator sprawdza poprawność obliczeń</i>								

**Oznaczanie zawartości wody w miodzie**

7	w wierszu: Temperatura odczytu: zapisany wynik pomiaru; w kolumnie: Jednostka: °C								
8	w wierszu: Odczyt współczynnika refrakcji; w kolumnie: Wynik pomiaru: zapisany wynik zgodny ze stanem faktycznym z dokładnością do czwartego miejsca po przecinku								
9	w wierszu: Współczynnik refrakcji po uwzględnieniu poprawki; w kolumnie: Wynik pomiaru: zapisany wynik odchylenia uwzględniający poprawkę do temperatury badanej próbki <i>Kryterium należy również uznać za spełnione jeżeli w kolumnie brakuje zapisu (pozostawione miejsce puste), pod warunkiem, że temperatura wpisana w R. 1.7. nie wymaga naniesienia poprawki (20 °C)</i>								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 2: Karta kontroli jakości miodu pszczelego nektarowego rzepakowego***W tabeli 2 zapisane:*

1	w wierszu: Konsystencja; w kolumnie: Wynik badania: uzupełniony zgodnie z zapisami z Tabeli 1.; w kolumnie: Założenia księgi HACCP: płynna, gęsta dla miodu nektarowego rzepakowego nieskrystalizowanego lub drobnoziarnista, mazista dla miodu nektarowego rzepakowego skryształizowanego; w kolumnie: Zgodność z księgą: poprawnie podkreślona interpretacja wyniku						
2	w wierszu: Barwa; w kolumnie: Wynik badania: uzupełniony zgodnie z zapisami z Tabeli 1.; w kolumnie: Założenia księgi HACCP: bezbarwna lub jasnożółta dla miodu nektarowego rzepakowego nieskrystalizowanego lub biało- lub szaro-kremowa dla miodu nektarowego rzepakowego skryształizowanego; w kolumnie: Zgodność z księgą: poprawnie podkreślona interpretacja wyniku						
3	w wierszu: Zapach; w kolumnie: Wynik badania: uzupełniony zgodnie z zapisami z Tabeli 1.; w kolumnie: Założenia księgi HACCP: słaby, podobny do zapachu kwiatów rzepaku, bez obcych zapachów; w kolumnie: Zgodność z księgą: poprawnie podkreślona interpretacja wyniku						
4	w wierszu: Smak; w kolumnie: Wynik badania: uzupełniony zgodnie z zapisami z Tabeli 1.; w kolumnie: Założenia księgi HACCP: słodki, mdły, lekko gorzkawy, bez obcego posmaku; w kolumnie: Zgodność z księgą: poprawnie podkreślona interpretacja wyniku						
5	w wierszu: Oznaki fermentacji; w kolumnie: Wynik badania: uzupełniony zgodnie z zapisami z Tabeli 1.; w kolumnie: Założenia księgi HACCP: nieobecne; w kolumnie: Zgodność z księgą: poprawnie podkreślona interpretacja wyniku						
6	zawartość cukrów redukujących [%]: w kolumnie: Założenia księgi HACCP: nie mniej niż 70; w kolumnie: Zgodność z księgą: poprawnie podkreślona interpretacja wyniku						
7	w wierszu: Kwasowość ogólna [ $\text{cm}^3$ 1 $\text{mol/dm}^3$ NaOH na 100 g miodu]; w kolumnie: Wynik badania: uzupełniony zgodnie z zapisami z Tabeli 1.; w kolumnie: Założenia księgi HACCP: 1÷5; w kolumnie: Zgodność z księgą: poprawnie zapisana interpretacja wyniku						
8	w wierszu: Zawartość wody [%], w kolumnie: Wynik badania: uzupełniony zgodnie z zapisami z Tabeli 1.; w kolumnie: założenia księgi HACCP: nie więcej niż 20; w kolumnie: Zgodność z księgą: poprawnie zapisana interpretacja wyniku						
9	w wierszu: Liczba diastazowa, w kolumnie: założenia księgi HACCP: nie mniej niż 8,3; w kolumnie: Zgodność z księgą: zgodny						
10	w wierszu: Ocena ogólna miodu: poprawnie zinterpretowany i podkreślony wynik						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Ocena organoleptyczna miodu pszczelego nektarowego rzepakowego z wykryciem oznak fermentacji**

Zdający:

1	ocenił konsystencję: wykonał i obserwował rozmaz miodu na szkiełku przedmiotowym lub obserwował ściekanie miodu ze szklanej bagietki						
2	ocenił barwę: obserwował miód umieszczony w próbówce pod światło lub powierzchnię pobranej próby miodu na szkiełku zegarkowym						
3	ocenił smak: pobrał próbkę miodu do degustacji za pomocą łyżeczki						
4	ocenił zapach: wąchał miód podgrzany i umieszczony na szkiełku zegarkowym						
5	ocenił pianistość: obserwował miód w całej objętości próbki						
6	nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu						

**Przebieg 2: Oznaczania kwasowości ogólnej miodu pszczelego nektarowego rzepakowego**

Zdający:

1	odważył próbkę miodu za pomocą wagi						
2	przegotował a następnie ochłodził wodę destylowaną						
3	rozpuścił naważkę miodu w wodzie destylowanej						
4	dodał fenoloftaleinę do roztworu miodu						
5	wykonał miareczkowanie dwóch równoległych próbek						
6	przeplukał biuretę wodą destylowaną						
7	stosował środki ochrony osobistej - fartuch ochronny, rękawiczki jednorazowe, okulary ochronne podczas wykonywania oznaczeń						

Numer  
stanowiska


<b>Przebieg 3: Oznaczania zawartości wody w miodzie pszczelim nektarowym rzepakowym</b>						
Zdający:						
1	pobrał próbkę miodu i upłynnił ją w łaźni wodnej					
2	sprawił temperaturę próbki przy użyciu termometru					
3	umieścił bagietką próbkę na powierzchni pryzmatu refraktometru i odczytał wynik współczynnika refrakcji					
4	wyczyścił pryzmaty za pomocą ręcznika papierowego i tryskawki					

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*