



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Badanie jakości i zapewnienie bezpieczeństwa żywności**
Oznaczenie arkusza: **T.YY-01-20.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.YY**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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, przekaz 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

W formularzu 1:

1	zaznaczony wynik oceny smaku mleka zgodny ze stanem faktycznym						
2	zaznaczony wynik oceny zapachu mleka zgodny ze stanem faktycznym						
3	zaznaczony wynik oceny barwy mleka zgodny ze stanem faktycznym						
4	zaznaczony wynik oceny konsystencji (wyglądu) mleka zgodny ze stanem faktycznym						
5	zapisany wynik pomiaru stopnia zanurzenia laktodensymetru z jednostką [°Ld] z 1 i 2 pomiaru						
6	poprawnie obliczona średnia arytmetyczna wyników pomiaru stopnia zanurzenia laktodensymetru z jednostką [°Ld] (egzaminator sprawdza poprawność obliczeń)						
7	zapisana temperatura odczytu z jednostką [°C] zgodna ze stanem faktycznym						
8	zapisana wartość gęstości mleka z jednostką [g/cm ³]						
9	zapisana wartość V ₁ , V ₂ liczba cm ³ NaOH zużyta na zmiareczkowanie próbki mleka oraz średnia arytmetyczna ilość zużytego NaOH na zmiareczkowanie zawartość kolby V _{sr} z jednostką [cm ³]						
10	poprawnie obliczona i zapisana wartość kwasowości miareczkowej próbki mleka z jednostką [°SH]						

Rezultat 2. Planowanie wykonania oznaczenia zawartości tłuszczu w mleku

W formularzu 2 - zapisane:

1	sprzęt laboratoryjny: zlewka o pojemności 100 cm ³ , tłuszczomierz (lub butyrometr), pipeta lub pipety, statyw						
2	urządzenia: wirówka Gerbera, łaźnia wodna						
3	odczynniki chemiczne: kwas siarkowy, alkohol izoamylowy						
4	środki ochrony indywidualnej: fartuch <i>lub</i> odzież ochronna, rękawice gumowe <i>lub</i> rękawice ochronne, okulary ochronne						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Karta kontroli jakości mleka UHT*W Formularzu 3 - zapisane:*

1	uzupełniona karta kontroli w zakresie oceny organoleptycznej – smak, zapach, barwa, konsystencja (wygląd) i prawidłowo określone wyniki zgodności z księgą						
2	gęstość mleka [g/cm ³] <i>założenia księgi HACCP</i> : 1,0280 i prawidłowo określone wyniki zgodności z księgą						
3	kwasowość mleka [°SH] <i>założenia księgi HACCP</i> : 6,0÷8,0 i prawidłowo określony wyniki zgodności z księgą						
4	zawartość białka [%] <i>założenie Księgi HACCP</i> : 3,0 i prawidłowo określony wynik zgodności z księgą						
5	zawartość tłuszczu [%] <i>założenie Księgi HACCP</i> : 2,00 i prawidłowo określony wyniki zgodności z księgą						
6	ogólna ilość drobnoustrojów w 1 cm ³ wychodowana w próbce przechowywanej w temperaturze 30°C przez 15 dni <i>założenie Księgi HACCP</i> : ≤10 i prawidłowo określony wyniki zgodności z księgą						
7	ocena ogólna mleka – prawidłowo zinterpretowany i oznaczony wynik						

Przebieg 1. Wykonanie oceny organoleptycznej mleka z oznaczeniem gęstości mleka metodą densymetryczną*Zdający:*

1	dokonał oceny organoleptycznej pobranej próbki mleka w naczyniu do degustacji						
2	obserwował produkt na szkiełku zegarkowym umieszczonym na białej kartce						
3	wlał próbkę mleka do cylindra miarowego						
4	zanurzył laktodensymetr w mleku i odczytał wynik						
5	odczytał wynik temperatury na laktodensymetrze						
6	po zakończonym pomiarze umył laktodensymetr i odłożył w wyznaczone miejsce						

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Oznaczanie kwasowości mleka metodą miareczkowania*Zdający:*

1	stosował środki ochrony osobistej – fartuch ochronny, rękawiczki jednorazowe podczas wykonywania oznaczeń						
2	odmierzył mleko za pomocą pipety do kolby stożkowej, dodał fenoloftaleinę						
3	przygotował biuretę do miareczkowania – przemył ją roztworem NaOH o stężeniu 0,25 mol/dm ³						
4	miareczkował próbkę mleka roztworem NaOH z biurety do uzyskania słabo różowego zabarwienia						
5	wykonał miareczkowanie dwóch równoległych próbek						
6	zachował czystość na stanowisku pracy: nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko						
7	uporządkował stanowisko pracy po zakończeniu badania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis