

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
 do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Badanie jakości i zapewnienie bezpieczeństwa żywności**
 Oznaczenie arkusza: **T.YY-01-21.01-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, prześlij 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	zaznaczone wyniki oceny organoleptycznej miodu: konsystencji, barwy, zapachu i smaku zgodnie ze stanem faktycznym						
2	zapisana wartość V_1 , V_2 liczba [cm^3] lub [ml] NaOH zużyta na zmiareczkowanie próbki miodu						
3	zapisana wartość średniej arytmetycznej ilość zużytego NaOH na zmiareczkowanie zawartość kolby z jednostką [cm^3] lub [ml] - Kryterium należy uznać za spełnione jeżeli wartość zapisanej średniej arytmetycznej jest policzona zgodnie z podanymi objętościami w R.1.2. (egzaminator sprawdza poprawność obliczeń)						
4	poprawnie obliczona i zapisana wartość kwasowości miareczkowej próbki miodu [ml lub cm^3 0,1 mol/ dm^3 roztworu NaOH na 100 g miodu] (egzaminator sprawdza poprawność obliczeń)						
5	zapisana wartość temperatury wody w [°C] zgodnie ze stanem faktycznym						
6	zapisana wartość współczynnika refrakcji zgodnie ze stanem faktycznym z dokładnością do czwartego miejsca po przecinku						
7	zapisana wartość odchylenia uwzględniająca poprawkę do temperatury badanej próbki - Kryterium należy uznać za spełnione również jeżeli zdający pozostawił miejsce puste, jeżeli temperatura wpisana w R.1.5. nie wymaga naniesienia poprawki (20°C)						
8	zapisana zawartość wody w miodzie zgodna z wyliczonym współczynnikiem refrakcji z jednostką [%] (egzaminator sprawdza poprawność obliczeń)						
9	zaznaczony wynik wykrywania skrobi w miodzie zgodnie ze stanem faktycznym						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Karta kontroli jakości miodu pszczelego wielokwiatowego

W Formularzu 2 - zapisane:

1	w zakresie oceny organoleptycznej – konsystencja: przepisany wynik badania z karty pracy laboranta, zapisane założenia księgi HACCP i prawidłowo określone wyniki zgodności z księgą						
2	w zakresie oceny organoleptycznej – barwa: przepisany wynik badania z karty pracy laboranta, zapisane założenia księgi HACCP i prawidłowo określone wyniki zgodności z księgą						
3	w zakresie oceny organoleptycznej – zapach: przepisany wynik badania z karty pracy laboranta, zapisane założenia księgi HACCP i prawidłowo określone wyniki zgodności z księgą						
4	w zakresie oceny organoleptycznej – smak: przepisany wynik badania z karty pracy laboranta, zapisane założenia księgi HACCP i prawidłowo określone wyniki zgodności z księgą						
5	zawartość cukrów redukujących [%]: <i>założenia księgi HACCP: nie mniej niż/min. 70, lub $\geq 70\%$ i prawidłowo określony wyniki zgodności z księgą</i>						
6	kwasowość ogólna [ml 1 mol/dm ³ NaOH na 100 g miodu]: przepisany wynik badania z karty pracy laboranta, <i>założenia księgi HACCP: 1÷5 i prawidłowo określony wyniki zgodności z księgą</i>						
7	zawartość wody [%]: przepisany wynik badania z karty pracy laboranta, <i>założenia księgi HACCP: nie więcej niż/maks. 20 i prawidłowo określony wyniki zgodności z księgą</i>						
8	liczba diastazowa: <i>założenia księgi HACCP: nie mniej niż/min. 8,3 lub $\geq 8,3$, wynik zgodności z księgą: zgodny</i>						
9	obecność skrobi: przepisany wynik badania z karty pracy laboranta <i>i prawidłowo określony wyniki zgodności z księgą</i>						
10	ocena ogólna miodu - prawidłowo zinterpretowany i oznaczony wynik						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Wykonanie oceny organoleptycznej oraz wykrycie obecności skrobi w miodzie

Zdający:

1	wykonał i obserwował rozmaz miodu na szkiełku przedmiotowym <i>lub obserwował ściekanie miodu ze szklanej bagietki</i>								
2	wąchał miód rozarty na szkiełku przedmiotowym								
3	dokonał degustacji miodu								
4	obserwował miód umieszczony w probówce pod światło <i>lub powierzchnię przekroju bryły miodu na szkiełku zegarkowym</i>								
5	rozcieńczył próbkę miodu wodą								
6	zagotował i ostudził rozcieńczoną próbkę								
7	dodał do próbki płyn Lugola i wstrząsnął próbką								

Przebieg 2: Oznaczanie kwasowości ogólnej miodu

Zdający:

1	odważył miód za pomocą wagi, cylindrem odmierzył wodę								
2	przygotował biuretę do miareczkowania								
3	miareczkował rozcieńczoną próbkę miodu roztworem NaOH do lekko różowego zabarwienia								
4	wykonał miareczkowanie dwóch równoległych próbek								
5	stosował środki ochrony osobistej - fartuch ochronny, rękawiczki jednorazowe podczas wykonywania oznaczeń								
6	zachował czystość na stanowisku pracy: nie stwarzał zagrożenia zanieczyszczenia produktu, na bieżąco porządkował stanowisko								
7	uporządkował stanowisko pracy po zakończeniu badania								

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Oznaczanie zawartości wody w miodzie

Zdający:

1	pobrał próbkę miodu do zlewki lub innego naczynia i upłynił ją w łaźni wodnej						
2	sprawdził temperaturę próbki przy użyciu termometru						
3	umieścił bagietką próbkę na powierzchni przyzmatu refraktometru i odczytał wynik współczynnika refrakcji						
4	wyczyścił przyzmaty za pomocą miękkiego ręcznika papierowego i tryskawki						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis