



**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Obsługa maszyn i urządzeń przemysłu chemicznego**
 Oznaczenie arkusza: **A.06-01-14.08**
 Oznaczenie kwalifikacji: **A.06**
 Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod egzaminatora

--	--	--	--	--	--

Data egzaminu

--	--	--	--	--	--	--	--

Dzień Miesiąc Rok

Zmiana

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska		

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

Numer stanowiska							

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>					
Rezultat 1. Przygotowane materiały							
1	Przygotowane są 4 pojemniki na frakcje mlewa i rafinat.						
2	Przygotowane są etykiety do opakowań – 5szt.						
3	Odmierzone jest 70cm ³ heksanu w zamkniętej kolbie stożkowej.						
4	Przygotowane są 2 sztuki krążków filtracyjnych.						
5	Zmielone nasiona rzepaku do wytrząsania są odważone, o masie zgodnej z instrukcją obsługi wytrząsarki (należy porównać z zapisem w kryt.3.1).						
Rezultat 2. Opakowane produkty segregacji mlewa i ekstrakcji							
1	Opakowana i oznakowana frakcja I mlewa znajduje się w pojemniku z opisem – numer frakcji, – data analizy – data egzaminu, – masa produktu – zgodna ze stanem rzeczywistym.						
2	Opakowana i oznakowana frakcja II mlewa znajduje się w pojemniku z opisem – numer frakcji – data analizy – data egzaminu, – masa produktu – zgodna ze stanem rzeczywistym.						
3	Opakowana i oznakowana frakcja III mlewa znajduje się w pojemniku z opisem – numer frakcji, – data analizy – data egzaminu, – masa produktu – zgodna ze stanem rzeczywistym.						
4	Ekstrakt znajduje się w kolbie stożkowej, opisany według wzoru: – zawartość (Ekstrakt oleju rzepakowego w heksanie/Ekstrakt), – data analizy – data egzaminu.						
5	Odsączony osad znajduje się w pojemniku, opisany według wzoru: – zawartość (Rafinat po ekstrakcji oleju z rzepaku/Rafinat), – data analizy – data egzaminu.						
6	Niewykorzystany w toku analizy heksan oraz nasiona rzepaku znajdują się w zamkniętych butelkach oraz pojemnikach na stanowisku pracy.						

Numer stanowiska						

Rezultat 3. Tabela 1. Protokół z wykonanego procesu ekstrakcji							
1	Wpisana masa zmielonej naważki nasion przed rozdzielaniem frakcji (zasypu do wytrząsarki).						
2	Wpisana średnica oczka sita I z jednostką (drugie najdrobniejsze z przygotowanego zestawu).						
3	Wpisana średnica oczka sita II z jednostką (najdrobniejsze z przygotowanego zestawu).						
4	Wpisana masa wszystkich frakcji po segregowaniu – co najmniej 90% masy surowca przed rozdzielaniem frakcji Masa liczona jako suma mas wszystkich frakcji $A_6 = A_3 + A_4 + A_5$ <i>Wpisane obliczenia mogą być prowadzone bez jednostek oraz bez oznaczeń literowych.</i>						
5	Wpisana całkowita objętość heksanu (w cm^3) zużyta do ekstrakcji i płukania kolby. Wartości powinny się znaleźć w zakresie od 70 cm^3 (bez płukania kolby) do 130 cm^3 (przy dwukrotnym płukaniu kolby ($70 \text{ cm}^3 + 2 \times 30 \text{ cm}^3$)).						
6	Temperatura heksanu – wpisana zgodnie ze stanem rzeczywistym.						
7	Wpisana masa osadu (rafinatu) w [g] po sączeniu i osuszeniu (<i>Egzaminator może sam sprawdzić wagę</i>).						
8	Wpisane obliczenia masy substancji oleistych liczona jako różnica masy osadu przed ekstrakcją i po sączeniu i osuszeniu osadu. $B_9 = B_1 - B_8$ <i>Obliczenia mogą być prowadzone bez jednostek oraz bez oznaczeń literowych.</i>						
9	Wpisana masa substancji oleistych w rzepaku z jednostką						
Przebieg 1. Rozdzielanie frakcji i ekstrakcja							
1	Wykonanie wszystkich czynności w fartuchu laboratoryjnym.						
2	Posługiwanie się sprzętem laboratoryjnym z zastosowaniem zasad bhp – ostrożnie, zgodnie z przeznaczeniem.						
3	Ostrożne i proceduralne korzystanie z pompki wodnej i butelki Woolfa.						
4	Oczyszczenie szczotką sit wibracyjnych.						
5	Pozostawienie stanowiska egzaminacyjnego w czystości, bez widocznych resztek nasion rzepaku, frakcji mlewa i rozlanego heksanu.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis