



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2024 ZASADY OCENIANIA

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Eksploatacja maszyn i urządzeń przemysłu chemicznego**
 Oznaczenie arkusza: **CHM.02-01-24.06-SG**
 Symbol kwalifikacji: **CHM.02**
 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

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, przełącz 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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Protokół z przygotowania materiałów - Tabela 1**

1	Masa odważonego stałego tłuszczu [g] - wpisane każda wartość z przedziału: 98÷102						
2	Masa odważonego stałego NaOH [g] - wpisane każda wartość z przedziału: 11,5÷12,5						
3	Objętość wody destylowanej użytej do rozpuszczenia NaOH [cm ³] - wpisane każda wartość z przedziału: 78÷82						
4	Objętość alkoholu etylowego [cm ³] - wpisane każda wartość z przedziału: 23÷27						

Rezultat 2: Protokół ze sporządzenia roztworu NaOH – Tabela 2

1	Temperatura wody destylowanej [°C] - wpisana wartość zgodna ze stanem faktycznym						
2	Czas rozpuszczania stałego NaOH [s] - wpisana wartość nie przekracza 10 minut (600 s)						
3	Temperatura otrzymanego roztworu [°C] - wpisana wartość zgodna ze stanem faktycznym (powinna być wyższa niż temperatura wody destylowanej)						
4	pH otrzymanego roztworu - wpisana wartość powyżej 12						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Protokół parametrów kontroli otrzymywania mydła – Tabela 3

1	Temperatura płynnego tłuszczu [°C]- wpisana wartość powyżej 35						
2	Temperatura roztworu NaOH przed wprowadzeniem do płynnego tłuszczu [°C] - wpisana wartość nie przekracza 35						
3	Objętość porcji I roztworu NaOH [cm ³] - wpisana wartość 20÷30						
4	Objętość porcji II roztworu NaOH [cm ³] - wpisana wartość 220÷230						
5	Godzina dodania alkoholu etylowego [godz.: min]: zgodna ze stanem faktycznym						
6	Temperatura końcowa otrzymanej mieszaniny [°C] - wpisana wartość nie niższa niż 40						
7	Godzina zakończenia ogrzewania [godz.: min]: zgodna ze stanem faktycznym						
8	pH otrzymanej mieszaniny: nie niższa niż 6						

Rezultat 4: Wykaz aparatów stosowanych do przygotowania surowców – Tabela 4

1	Przygotowanie tłuszczów -wpisane: zbiornik tłuszczów (dopuszcza się zapis co najmniej: zbiornik)						
2	Przygotowanie tłuszczów - wpisane: klarownik						
3	Przygotowanie tłuszczów - wpisane: prasa filtracyjna						
4	Przygotowanie roztworu NaOH -wpisane: zbiornik do rozpuszczania NaOH (dopuszcza się zapis co najmniej: zbiornik)						
5	Przygotowanie roztworu NaOH - wpisane: odstojnik do NaOH (dopuszcza się zapis co najmniej: odstojnik)						

Numer stanowiska							

Rezultat 5: Stanowisko pracy po zakończeniu prac							
1	Zlewka z zawartością wyjęta z łaźni wodnej						
2	Bagietka nieumieszczona w zlewce						
3	Etykieta zawiera numer stanowiska i datę wykonania						
4	Umyte szkło laboratoryjne i pozostały sprzęt znajdują się na miejscu pobrania						
5	Stanowisko pracy bez pozostałości substratów i produktów						
Przebieg 1: Przygotowanie surowców i wykonanie zmydlenia tłuszczu							
Zdający:							
1	podczas prowadzenia procesu zmydlenia stosował rękawiczki lateksowe, a podczas pracy z NaOH również okulary ochronne						
2	sporządzając roztwór ługu sodowego małymi porcjami dodawał stały NaOH do wody, cały czas mieszając roztwór bagietką						
3	roztapiał tłuszcz, stosując łaźnię wodną						
4	ostrożnie, cienkim strumieniem, wlewał roztwór NaOH do roztopionego tłuszczu i mieszał zawartość reaktora (zlewki) podczas prowadzenia procesu zmydlenia						
5	posługiwał się sprzętem laboratoryjnym zgodnie z przeznaczeniem						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis