



EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2014

KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie czynności pomocniczych z zakresu realizacji zadań inspekcji weterynaryjnej**

Oznaczenie arkusza: **R.11-01-14.05**

Oznaczenie kwalifikacji: **R.11**

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		Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił					
Rezultat 1. Próbka zbiorcza po rozdrobnieniu <i>Uwaga: ocenić po zakończeniu rozdrabniania próbki zbiorczej</i>							
1	Próbka zbiorcza ma konsystencję mięsa mielonego (jeśli mięso jest zbyt rozdrobnione (papka) to kryterium należy uznać za niespełnione)						
2	Na ściankach komory malaksera nie ma większych kawałków mięsa; próbka jest jednorodna						
Rezultat 2. Wynik wytrawiania próbki zbiorczej <i>Uwaga: ocenić po zakończeniu wytrawiania próbki zbiorczej</i>							
1	W rozdzielaczu znajduje się ok. 2 l (prawie pełny rozdzielacz) lekko mętnego płynu koloru szaro-różowego						
2	Na sitku znajduje się niewiele pozostałości – nie więcej niż 5% masy początkowej. Oceniając wzrokowo widać na sitku pojedyncze włókienka W przypadku wątpliwości można zważyć pozostałość – jeśli waga pozostałości jest mniejsza niż 5,5 g należy kryterium uznać za spełnione						
Rezultat 3. Wynik przeprowadzonej sedymentacji							
1	W cylindrze miarowym znajduje się 10 ml płynu						
2	Odessany płyn znajduje się w strzykawce lub w zlewce, jeśli był odsysany strzykawką Odessany płyn znajduje się w zlewce, jeśli był odsysany pipetą						
Rezultat 4. Uporządkowane stanowisko							
1	Użyte do badania narzędzia i szkło laboratoryjne, które miały kontakt z mięsem, są odłożone nieumyte do kuwety lub miski, a płyn trawiący pozostał w rozdzielaczu						
2	Używany w trakcie badania fartuch i rękawiczki wyrzucił do odpowiedniego pojemnika						

Numer stanowiska						

Przebieg 1. Wykonanie próbki zbiorczej i przygotowanie próbki zbiorczej do wytrawiania						
<i>Uwaga: Zdający zgłosi przez podniesienie ręki gotowość do przygotowania próbki zbiorczej</i>						
1	Pracował w fartuchu ochronnym i rękawiczkach jednorazowych					
2	Podczas naważania próbki zbiorczej pobierał nie mniej niż 1g mięsa od sztuki (może być wycięte w kilku kawałkach, ale nie mniej niż 1 g)					
3	Wycinane próbki o masie 1g kładł na szalkę Petriego stojącą na wadze; dokładał kolejno pobierane próbki o wadze 1 g					
4	Tarował wagę po dodaniu każdej kolejnej 1 gramowej próbki					
5	Waga próbki zbiorczej mieści się między 100 a 115 g.					
6	Wycinał próbki w podobnej wielkości i nie wyciął kawałków większych niż 1,5 g					
7	Wycinał próbki bez tłuszczu i powięzi (ok. 99% próbki stanowi mięsień)					
8	Próbkę zbiorczą umieścił w malakserze					
9	Miksował pulsacyjnie kilka razy po 2-3 sekundy (dopuszcza się otworzenie malaksera w celu zgarnięcia mięsa ze ścianek naczynia oraz oceny stopnia rozdrobnienia mięsa)					
Przebieg 2. Wytrawienie próbki zbiorczej						
<i>Uwaga: ze względu na długi czas przeprowadzania wytrawiania ocenić na podstawie obserwacji zdających bez zgłoszenia rozpoczęcia wytrawiania</i>						
1	Pręt magnetyczny umieścił w stojącej na mieszadle magnetycznym zlewce z roztworem kwasu chlorowodorowego i ustawił obroty mieszadła tak, aby wir sięgał dna, a płyn się nie rozchlapował					
2	Termometr umieścił w zlewce i skontrolował temperaturę roztworu (zakres 46-48°C)					
3	Odważył 10 g pepsyny i dodał 10 g pepsyny do zlewki					
4	Do zlewki dodał rozdrobnione mięso					
5	Zlewkę przykrył folią aluminiową i proces wytrawiania prowadził pod przykryciem					
6	Minutnik nastawił na 30 minut; prowadził proces wytrawiania przez 30 minut. Po upływie 30 minut ocenił czy dalej prowadzić wytrawianie, czy 30 minut wytrawiania wystarczy. W razie potrzeby kontynuował wytrawianie (do 60 minut) – płyn trawiący ma być jednorodny bez widocznych kawałków niestrawionego mięsa					
7	Ustawił mieszadło tak aby temperatura płynu trawiącego była w granicach 44-46°C podczas całego procesu wytrawiania					
8	Umieścił rozdzielacz w statywie, lejek w rozdzielaczu, sitko w lejku					
9	Nie rozlał płynu przy przelewaniu ze zlewki do rozdzielacza					

Numer stanowiska						

Przebieg 3. Sedymentacja I i II

Uwaga: ze względu na długi czas przeprowadzania sedymentacji ocenić na podstawie obserwacji zdających bez zgłoszenia rozpoczęcia wytrawiania

1	Nastawił minutnik na 30 minut i pozostawił płyn w rozdzielaczu na 30 minut						
2	Po 30 minutach podstawił pod rozdzielacz cylinder miarowy bez poruszania rozdzielacza						
3	Spuścił płyn z rozdzielacza jednym szybkim strumieniem (pełne otwarcie korka)						
4	Spuścił do cylindra 40-45 ml płynu						
5	Wyjął cylinder spod rozdzielacza						
6	Nastawił minutnik na 10 min						
7	Po 10 minutach odessał pipetą lub strzykawką nadmiar płynu, pozostawiając w cylindrze 10 ml						
8	Podczas odsysania płyn pobierany był z góry, tak aby nie zmącić osadu na dole						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis